

Termék link: <https://www.cncworld.hu/reczett-zacskok-vkuum-csomagolshoz-200-db-20-x-30-cm-p-398.html>



## Recézett zacskók vákuum csomagoláshoz - 200 db - 20 x 30 cm

Ár bruttó	<b>29 052.00 Ft</b>
Ár nettó	<b>22 875.59 Ft</b>
elérhetőség	<b>raktáron</b>
Szállítási idő	<b>48 óra</b>
Katalógusszám	<b>PP-06</b>
A gyártó kódja	<b>RCVB-20X30-200</b>
gyártó	<b>Royal Catering</b>

### Termékleírás

## Recézett zacskók vákuum csomagoláshoz - 200 db - 20 x 30 cm

---

200 



Anyaga: **PE/PA**  
Tanúsítványok: **Igen**  
Méretek [cm]: **30 x 20**  
Darabszám [db]: **100**  
Felépítés: **Pontcsatornák**  
Vastagság [ $\mu$ m]: **100**  
Méretek (HxSzxM): **30 x 20 x 0,1 cm**  
Súly: **0,01 kg**  
Szállítási méretek (HxSzxM): **30 x 20 x 6 cm**  
Szállítási súly: **2,1 kg**

Csomag tartalma:

- recézett zacskók vákuum csomagoláshoz - 200 db - 20 x 30 cm

---

**MIBEN MÁS EZ A VÁKUUMFÓLIA?**

- 
- Sokoldalúság – minden étel kapszulázására alkalmas
  - Biztonság – a termék megfelel az LFGB követelményeinek; nem tartalmaz BPA-t
  - Ergonómia – a pontcsatornák szerkezetének köszönhetően gyors tömítés lehetséges a tökéletes tömítettség megőrzése mellett
  - Tartósság – a többrétegű PE/PA anyag nagy ellenállást biztosít a szakadás és a kilyukadás ellen, lehetővé téve az ismételt felhasználást különböző hőmérsékleteken
  - Funkcionalitás - a becsomagolt tételek hatékony védelme a külső tényezők ellen

## Recézett zacskók vákuumcsomagoláshoz 20 x 30 cm

A bemutatott RCVB-20X30-200 készlet kétszáz darab 20 x 30 cm-es recézett vákuumzacskót tartalmaz, amelyek olyan eszközökkel használhatók, mint például a vákuumcsomagoló gépek. A Royal Catering termék kiválóan alkalmas élelmiszerek kapszulázására.

## Vákuumos zacskók RCVB-20X30-200 - jellemzők

Az RCVB-20X30-200 használata során az **egészségbiztonságot** az olyan anyagok hiánya garantálja, mint a BPA. A bemutatott, recézett vákuumcsomagoló zacskók megfelelnek az LFGB követelményeinek. Ez megerősíti közömbösségüket az élelmiszerek iránt.

A Royal Catering fóliatasakjainak **hatékonysága** annak köszönhető, hogy gyártásuk során speciálisan kialakított pontcsatornás szerkezetet alkalmaztak. Ezt a megoldást más textúrákhoz (pl. csík, kockás, gyémánt) képest sokkal nagyobb hatékonyság jellemzi. Ennek eredményeként nagy csomagolási sebesség érhető el, miközben a tökéletes tömörség megmarad.

A Royal Catering vákuumzacskók nagy **tartóssága** a PE / PA anyag kiváló minőségének köszönhető, amelyből készültek. A többrétegű, 100 µm vastagságú felület nagy szakadás- és szűrásállóságot mutat. Ezenkívül termékünk különböző hőmérsékleteken használható, és tisztítás után újra felhasználható.

Az RCVB-20X30-200 készlet műanyag zacskóinak **funkcionalitása** annak köszönhető, hogy a vákuumcsomagolás megakadályozza az oxidációt, az illékony komponensek elpárolgását, gátolja a baktériumok és aerob gombák szaporodását. Ezenkívül védenek a külső tényezőktől, például nedvességtől és szennyeződéstől. Ezenkívül sok helyet takarítanak meg, mivel egyszerű alternatívát jelentenek a szabványos csomagokhoz, kartonokhoz stb.

Az RCVB-20X30-200 vákuumcsomagoláshoz használt recézett zacskókat a tartósság, a funkcionalitás és ami a legfontosabb, az egészségre való biztonság jellemzi. A Royal Catering márka gyártójának hivatalos boltja által kínált termék minőségét vásárlóink nagyon pozitív véleményei igazolják.



