

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:47

Termék link: <https://www.cncworld.hu/vkuumos-csomagologp-165w-32cm-p-432.html>

Vákuumos csomagológép 165W 32cm



Ár brutto	60 588.00 Ft
Ár nettó	47 707.09 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	PP-07
A gyártó kódja	RCVG-41
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Vákuumos csomagológép 165W 32cm



Tápellátás: **230V / 50Hz T**
eljesítmény: **165W**
Anyaga: **rozsdamentes acél, ABS**
Vákuum: **0,6-0,8 bar**
Sebesség: **16L/perc**
tasak szélessége: **32 cm**
Hegesztési szélesség: **2 x 3 mm**
Funkciók: **vákuum/sebesség/élelmiszer/kanna/impulzus/tömítés**
Tápkábel: **1,3 m**
Szállítási méretek (HxSzxM): **44,50 x 14,00 x 25,00 cm**
Szállítási súly: **3,95 kg**

MIBEN MÁS EZ A VÁKUUMOS CSOMAGOLÓGÉP?

- Univerzális felhasználás - élelmiszerekhez, gyógyszerekhez, elektronikai tartozékokhoz stb.
- Hosszabb frissesség és védelem a külső tényezők ellen - hermetikus csomagolás
- Egyszerű kezelés - 6 funkció: vákuum, sebesség, étel, tartály, impulzus, tömítés
- Mobilitás - kompakt kialakítás és kis súly
- Fólia tartósság - PE/PA anyag szakadásnak ellenáll

165 W-os vákuumcsomagoló

A vákuumcsomagoló gép egy hermetikus csomagolásra szolgáló eszköz, amely lehetővé teszi a termékek frissességének meghosszabbítását, méretének csökkentését és a külső tényezők elleni védelmet. Az RCVG-SET3 alkalmas száraz élelmiszerekhez (pehely, dió, kávé, sajt stb.), friss élelmiszerekhez (pl. hús, zöldség, gyümölcs), folyadékokhoz, gyógyszerekhez, orvosi, vegyi, elektronikai alkatrészekhez, dokumentumokhoz és sok másához. tételeket.

Vákuumos csomagoló - leírás

A hatékony védelem a vákuumcsomagolás előnye. Meghosszabbítja a termékek széles körének élettartamát: hús, hal, gyümölcs, felvágottak és zöldségfélék. A zacskóba csomagolt száraz termékek (kávé, dió, dió és aszalt gyümölcsök) is optimálisan tárolódnak, miközben megőrzik természetes aromájukat.

A sous vide módszer alapja a vízben történő főzés vagy a vákuumcsomagolt ételek gőzölése 1-7 órán keresztül, egyes esetekben akár 48 órán keresztül. Az alacsony, kb.55–60°C-os hőmérsékletnek és a hermetikus burkolatnak köszönhetően az edények megőrzik természetes tápértéküket. Emellett rendkívül lédúsak, aromásak és egyenletesen termikusan feldolgozottak.

A kompakt RCVG-32E modell rendkívül tartós rozsdamentes acélból és ABS műanyagból készült. Kis méretének és súlyának köszönhetően könnyen mozgatható egyik helyről a másikra. A digitális panel rendkívül intuitív kezelést tesz lehetővé. Ez az érintőpad egyértelműen leírt gombjaival történik. A LED-jelzők tájékoztatják az aktuális folyamatról. A tekerckamra lehetővé teszi a zacskók tárolását és a zacskók precíz vágását a kezelő által kívánt méretre.

Védve vannak a nedvességtől, portól, baktériumoktól és sok más káros tényezőtől. A vákuumcsomagolás javasolt vegyi termékek (beleértve a gyógyszereket és kozmetikumokat), elektronikai termékek és például dokumentumok esetében is.

A hagyományos csomagoláshoz (konzervdobozok, kartonok) képest a mennyiség csökkentését nagyra értékeli a közlekedési vállalkozók és a nagykereskedők. A gazdaságos tasakoknak köszönhetően a hagyományosnál nagyobb mennyiségű árut egyszerre szállíthat vagy tárolhat.

A praktikus vákuumcsomagoló legfeljebb 32 cm széles (bármilyen hosszúságú) zsákokhoz használható. Könnyen zárható rendszerrel rendelkezik; csak enyhén nyomja meg a szoros csomagolás érdekében. A 165 W-os teljesítménynek köszönhetően jelentős, 16 l/perc áramlási sebességet sikerült elérni.

A Royal Catering berendezései a következő hasznos tulajdonságokkal rendelkeznek:

Vákuum - teljesen automatikus porszívózási és tömítési folyamatot indít el. Ennek befejezése után a készülék kikapcsol.

Speed: lehetővé teszi a lassú/gyors opciók közötti sebesség beállítását.

Food: a működési paramétereket az élelmiszer típusához igazítja (száraz/nedves).

Canister: lehetővé teszi a levegő elszívását a külső tartályokból.

Impulzus: a zsákban a zárási folyamat manuálisan történik. Kényes tárgyak becsomagolásakor jól működik.

Seal: légszívás nélkül lezárja a zacskókat.



