

Termék link: <https://www.cncworld.hu/vkuumos-csomagologp-zacsko-szlessg-26-cm-77-lperc-p-433.html>



## Vákuumos csomagológép - zacskó szélesség 26 cm - 77 l/perc

Ár brutto **400 572.00 Ft**

Ár nettó **315 411.02 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **PP-08**

A gyártó kódja **RCVG-46-1**

gyártó **Royal Catering**

### Termékleírás

## Vákuumos csomagológép - zacskó szélesség 26 cm - 77 l/perc



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Ezüst szín

Jellemzők: **Szívás/hegesztés**

A táskák maximális szélessége [cm]: **26**

Hegesztési idő [s]: **0,5-6**

Hegesztési szélesség [mm]: **5**

Tápkábel [m]: **1.7**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1000**

Lefolyási idő [s]: **5-90**

Vákuumszivattyú fordulatszáma [l/perc]: **77**

Vákuumfok [bar]: **1**

Méret (HxSzxM): **47 x 33 x 36 cm**

Súly: **24 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **58,5 x 47 x 44 cm**

Szállítási súly: **25,9 kg**

- 
- Vákuum csomagoló RCVG-46-1

---

## MIBEN MÁS EZ A VÁKUUMOS CSOMAGOLÓ?

- Hatékonyság - gyors szívás és tömítés az 1000 W teljesítménynek köszönhetően
- Higiénia - tömítéssel ellátott vákuumzsák, 5 mm széles, szivárgás ellen szorosan védett
- Hatékonyság és gazdaságosság - a készülék 77 l/perc kapacitással működik
- Praktikusság - a kamrás vákuumzárat maximum 26 cm széles zsákokhoz tervezték
- Könnyen használható - a tiszta kijelző megkönnyíti a használatot

## Levegő nincs, íz van - egy profi vákuumcsomagoló gépnek köszönhetően

A Royal Catering vákuumcsomagoló gépének köszönhetően rövid időn belül légmentesen és vízhatlan műanyag zacskókba csomagolhatja az élelmiszereket. Így az étel hosszabb ideig friss marad, emellett megóvjá a portól és szennyeződésektől.

Legyen szó éttermekről, szállodákról vagy vendéglátóhelyekről - a rozsdamentes acél házzal ellátott kompakt vákuumtömítő ideális ott, ahol az összetevőket biztonságosan csomagolják, tisztán tartják vagy sous-vide-ben főzik.

## Helytakarékos vákuumcsomagoló különféle alkalmazásokhoz

A szoros záródás megóvjá az ételt a kiszáradástól és a fagyasztóban lévő jég negatív hatásaitól. Ennek köszönhetően sokszorosára meghosszabbítja az áru eltarthatóságát, miközben megőrzi ugyanazt a minőséget. Az ízek és a gyümölcslevek zárva maradnak a tasakban. Ennek köszönhetően a sous vide főzőben gyorsan és egyszerűen elkészítheti a különféle hozzávalókat.

A vákuumcsomagoló gép kamrájában legfeljebb 26 cm széles zacskók helyezhetők el. Szűkebb csomagok esetén egyszerre több zacskót kell lezárni. A megtöltött műanyag zacskók behelyezése után a készülék egy gombnyomással eltávolítja a levegőt az egész kamrából, és 5 mm széles tömítéssel biztonságosan lezárja a zacskókat. Az 1000 W-os teljesítménynek köszönhetően a vákuumtömítő 1 bar nyomást hoz létre.

A kompakt kamrás csomagológép 230 V feszültséggel működik, kapacitása 77 l/perc. Az áttekinthető kijelzőnek köszönhetően a kezelés egyszerű és intuitív.

Függetlenül attól, hogy gyorsfagyasztásra, hideg tárolásra vagy sous-vide főzésre készül, a Royal Catering kiváló minőségű vákuumtömítővel egy kompakt, sokoldalú konyhai készüléket kap, amely könnyen használható.



