Aktuella information för den: 16-11-2026 01:48

Länken till produkten: https://cncworld.se/en-vakuumfrpackare-psebredd-31-cm-16-literminut-p-398.html

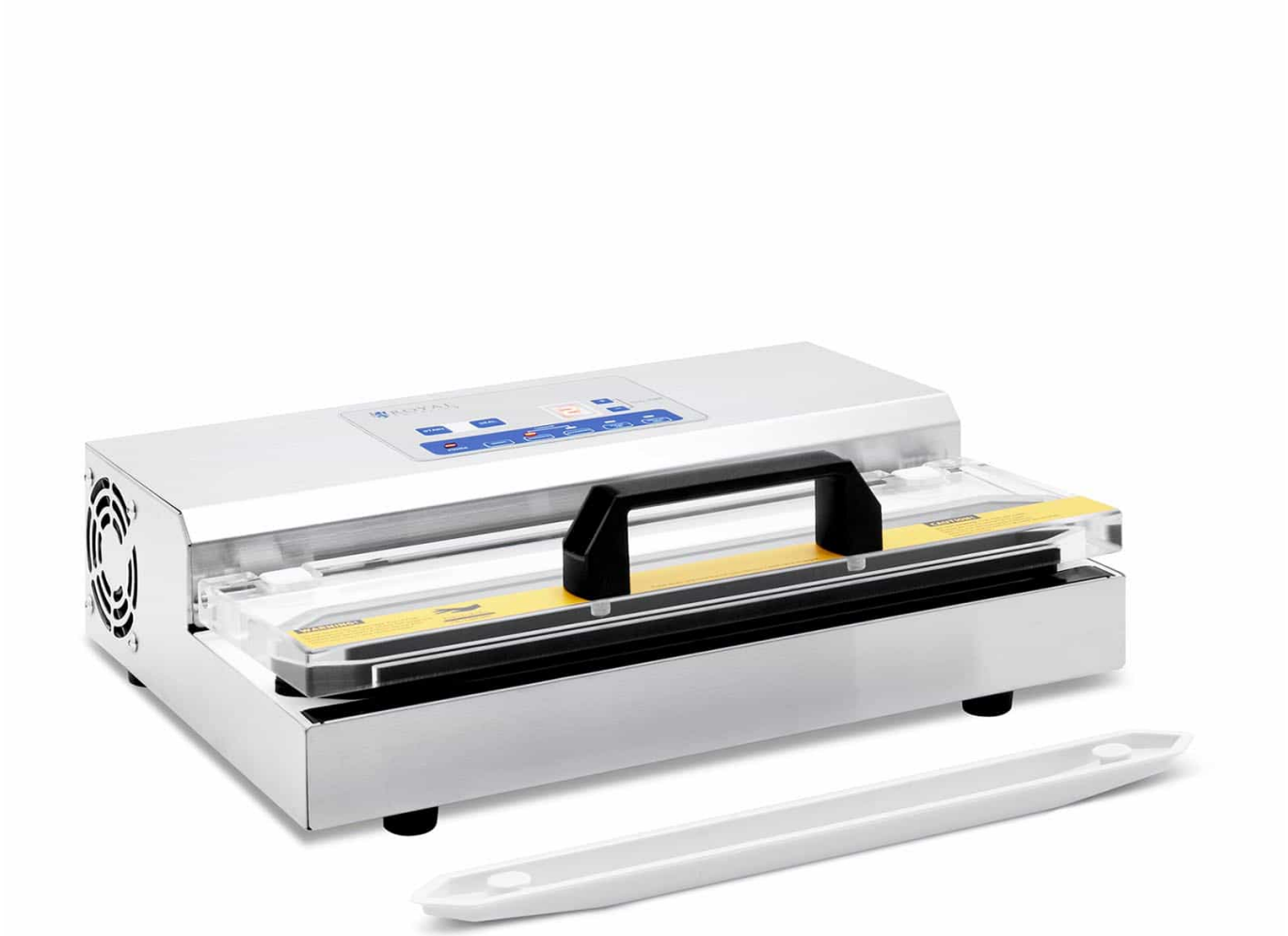


En vakuumförpackare - påsebredd: 31 cm - 16 liter/minut.

Bruttopris	**3 290.00 kr**
Nettopris	**2 632.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PP-01**
Producentkod	**RCVG-40**
EAN	**4062859001030**

Produktbeskrivning

En vakuumförpackare med listor - påsebredd: 31 cm - 16 liter/minut.



Material: Stål
Funktioner: Vacuum / Cancel / Pulse / Seal / Instant seal / Marinate / Canister
Maximal påsbredd [cm]: 31
Svetsbredd [mm]: 1,8 x 2
Nätsladd [m]: 1,4
Spänning [V]: 230
Effekt [W]:580
Vakuumpumpens hastighet [l/min]: 16
Vakuumgrad [bar]: 0,9
Mått (LxBxH): 38,5 x 28 x 11 cm
Vikt: 4,6 kg
Fraktmått (LxBxH): 43 x 18,5 x 33 cm
Fraktvikt: 5,5 kg
Ingår:

- **Vakuumförpackare**
- **Instruktionsbok**

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Effektivitet - snabbt arbete tack vare dubbelpumpen och 580 W effekt
- Mångsidighet - kan användas för mat, kosmetika, elektronik med mera
- Effektivitet och rörlighet - den kompakta enheten fungerar med en kapacitet på 16 l/min
- Praktiskt - förpackningsmaskinen stänger vakuumpåsar med en maximal bredd på 31 cm
- Användarvänlig - Touch-kontrollpanel med LED-display för enkel användning

Ren och långvarig förvaring av livsmedel med en kompakt listig vakuumförpackningsmaskin.

Skydda dina livsmedel och förläng deras hållbarhet med RCVG-40-listig vakuumförpackningsmaskin från Royal Catering. Kött, grönsaker, örter och såser kommer att behålla sin färskhet, vilket gör att du kan använda dem för att laga läckra rätter på restauranger, hotell eller vid cateringevenemang.

Du kan använda vakuumförpackningspåsen inte bara för livsmedel, utan också för andra produkter som kosmetika eller elektronik. På så sätt sparar du plats, till exempel på skrivbordet, samtidigt som du skyddar olika föremål från damm och smuts.

Platsbesparing med en listig förseglingsmaskin med många funktioner.

Den listiga maskinen suger ut all luft från plastpåsen med hjälp av en dubbel pump med 580 W effekt. Låsmekanismen ser till att påsen förblir intakt under luftuttagningen. Den maximala tillåtna bredden på påsen är 31 cm. Efter att luften har sugits ut stänger den kompakta köksapparaten automatiskt öppningen med en försegling på 1,8 x 2 mm.

Detta förhindrar att livsmedel försämras på grund av oxidation och begränsar tillväxten av mögel eller bakterier. Tack vare detta behåller vakuumförpackade produkter sin färskhet längre och kan till och med förvaras frysta i månader. Ingredienser som skyddas med hjälp av en listig förpackningsmaskin passar också för känslig matlagning med sous vide-metoden.

Höljet på vakuumförseglingsmaskinen är tillverkat av rostfritt stål och uppfyller därför höga hygienkrav. Den är enkel och intuitiv att använda tack vare den beröringskänsliga panelen med LED-display. Den hjälpsamma vakuumförpackningsmaskin har en kapacitet på 16 l/min och erbjuder ett brett utbud av funktioner: fullständigt automatisk och manuell luftutsugning och förseglingsläge, samt marinadläge. Funktionerna kan avbrytas med ett enda knapptryck.

Oavsett om du förbereder dig för snabbfrysning, förvaring i kylskåp eller matlagning med sous vide-metoden, får du en kompakt och mångsidig köksapparat av hög kvalitet med en listig vakuumförpackningsmaskin från Royal Catering som är enkel att använda.


ROYAL
START