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

Länken till produkten: https://cncworld.se/rfflad-folie-fr-vakuumfrpackning-8-rullar-4-storlekar-p-399.html



Räfflad folie för vakuumförpackning - 8 rullar - 4 storlekar

Bruttopris	**929.00 kr**
Nettopris	**743.20 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PP-02**
Producentkod	**RCVR-SET4**
EAN	**5907052593571**

Produktbeskrivning

Räfflad film för vakuumförpackning - 8 rullar - 4 storlekar



Certifieringar: Nej
Mått [cm]: 600 x 15; 600 x 20; 600 x 25; 600 x 30
Antal stycken [st.]: 8 rullar (2 för varje typ)
Struktur: Punktkanaler
Total längd [m]: 48
Tjocklek [µm]: 100
Mått (LxBxH): 52 x 36 x 6 cm
Vikt: 2,2 kg
Fraktmått (LxBxH): 30 x 15 x 24 cm
Fraktvikt: 2,4 kg
Ingår:

- Räfflad folie för vakuumförpackning 600 x 15 cm - 2 rullar

- Räfflad folie för vakuumförpackning 600 x 20 cm - 2 rullar
- Räfflad folie för vakuumförpackning 600 x 25 cm - 2 rullar
- Räfflad folie för vakuumförpackning 600 x 30 cm - 2 rullar

Vad är det som utmärker vår produkt?

- Mångsidighet - lämplig för att vakuumförpacka mat
- Säkerhet - produkten uppfyller kraven i LFGB; innehåller inte BPA
- Ergonomi - tack vare punktkanalernas struktur är snabb hermetisering möjlig med bibehållen perfekt täthet
- Hållbarhet - flerskikts PE/PA-material ger hög motståndskraft mot rivning och punktering, vilket möjliggör upprepad användning vid olika temperaturer
- Funktionalitet - förmågan att bilda påsar av olika storlekar, skydda packade föremål mot yttre faktorer

Räfflad film för vakuumförpackning 4 storlekar

Det presenterade RCVR-SET 4-setet innehåller åtta rullar med räfflad vakuumfolie med dimensionerna 600 x 15 cm, 600 x 20 cm, 600 x 25 cm, 600 x 30 cm, som kan användas med enheter som vakuumförpackningsmaskiner.

Royal Catering-produkten är perfekt för att vakuumförpacka mat.

Vakuumförpackningsfolie RCVR-SET 4 - egenskaper

Hälsosäkerheten när du använder RCVR-SET 4 garanteras av bristen på ämnen som BPA. Den presenterade räfflade folie för vakuumförpackning gjordes i enlighet med kraven i LFGB. Detta bekräftar hennes likgiltighet för livsmedelsprodukter.
Effektiviteten hos foliehylsor från Royal Catering beror på att en specialdesignad struktur av punktkanaler användes i deras produktion. Denna lösning, i förhållande till andra texturer (t.ex. ränder, rutor, diamanter), kännetecknas av en mycket högre effektivitet för luftborttagning. Resultatet är en hög förpackningshastighet med bibehållen perfekt täthet.
Den höga hållbarheten hos Royal Catering vakuumfolie beror på den höga kvaliteten på PE/PA-materialet som den tillverkades av. Flerskiktsytan med en tjocklek på 100 µm visar hög motståndskraft mot revor och punkteringar. Dessutom kan vår produkt användas i olika temperaturer och är återanvändbar efter rengöring.
Funktionaliteten hos foliehylsorna från RCVR-SET 4-setet tack vare att de kan skäras var som helst och bildar påsar med dimensioner som passar individuella behov. Den resulterande vakuumförpackningen förhindrar oxidation, avdunstning av flyktiga komponenter, hämmar tillväxten av bakterier och aeroba svampar. Dessutom skyddar de mot yttre faktorer som fukt och smuts. De sparar också mycket utrymme och är ett utmärkt alternativ till standardförpackningar, kartonger osv.
Räfflad folie för vakuumförpackning RCVR-SET 4 kännetecknas av hållbarhet, funktionalitet och viktigast av allt, säkerhet för hälsan.

