Aktuella information för den: 16-11-2026 02:02

Länken till produkten: https://cncworld.se/rfflade-psar-fr-vakuumfrpackning-200-st-20-x-30-cm-p-403.html



Räfflade påsar för vakuumförpackning - 200 st - 20 x 30 cm

Bruttopris	**889.00 kr**
Nettopris	**711.20 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PP-06**
Producentkod	**RCVB-20X30-200**
EAN	**5907052593618**

Produktbeskrivning

Räfflade påsar för vakuumförpackning - 200 st - 20 x 30 cm



Material: PE/PA
Certifikat: Ja
Mått [cm]: 30 x 20
Antal stycken [st.]: 100
Struktur: Punktkanaler
Tjocklek [µm]: 100
Mått (LxBxH): 30 x 20 x 0,1 cm
Vikt: 0,01 kg
Fraktmått (LxBxH): 30 x 20 x 6 cm
Fraktvikt: 2,1 kg
Ingår:

- Räfflade påsar för vakuumförpackning - 200 st - 20 x 30 cm

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 förhållanden

Räfflade påsar för vakuumförpackning 20 x 30 cm

Det presenterade RCVB-20X30-200-setet innehåller tvåhundra räfflade 20 x 30 cm vakuumpåsar som kan användas med enheter som vakuumförpackningsmaskiner. Royal Catering-produkten är perfekt för att vakuumförpacka mat.

Vakuumpåsar RCVB-20X30-200 - egenskaper

Hälsosäkerheten när du använder RCVB-20X30-200 garanteras av frånvaron av ämnen som BPA, ftalater och bly. De presenterade räfflade påsarna för vakuumförpackning uppfyller kraven i LFGB. Detta bekräftar deras likgiltighet för livsmedelsprodukter.
Effektiviteten hos foliepåsarna 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. Som ett resultat uppnås en hög förpackningshastighet med bibehållen perfekt täthet.
Den höga hållbarheten hos Royal Catering vakuumpåsar beror på den höga kvaliteten på PE/PA-materialet som de 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 foliepåsarna från RCVB-20X30-200-setet beror på det faktum att vakuumförpackning 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.
Räfflade påsar för vakuumförpackning RCVB-20X30-200 kännetecknas av hållbarhet, funktionalitet och viktigast av allt, säkerhet för hälsan.


ROYAL