

Länken till produkten: <https://cncworld.se/rfflade-psar-fr-vakuumfrpackning-50-st-30-x-40-cm-p-401.html>

50 



Räfflade påsar för vakuumförpackning - 50 st - 30 x 40 cm

Bruttopris	679.00 kr
Nettopris	543.20 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	PP-04
Producentkod	RCVB-30X40-50

Produktbeskrivning

Räfflade påsar för vakuumförpackning - 50 st - 30 x 40 cm

50 



Material: PE/PA
Certifikat: Ja
Mått [cm]: 40 x 30
Mått [cm]: 40 x 30
Antal stycken [st.]: 50
Struktur: Punktkanaler
Tjocklek [µm]: 100
Mått (LxBxH): 40 x 30 x 0,1 cm
Vikt: 0,01 kg
Fraktmått (LxBxH): 41 x 30 x 2 cm
Fraktvikt: 0,9 kg

Ingår:

- Räckflade påsar för vakuumpförpackning - 50 st - 30 x 40 cm

Vad är det som utmärker vår produkt?

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

Räfflade påsar för vakuumpförpackning 30 x 40 cm

Det presenterade RCVB-30X40-50-setet innehåller femtio räfflade 30 x 40 cm vakuumpåsar som kan användas med enheter som vakuumpförpackningsmaskiner. Royal Catering-produkten är perfekt för att vakuumpförpacka mat.

Vakuumpåsar RCVB-30X40-50 - egenskaper

Hälsosäkerheten när du använder RCVB-30X40-50 garanteras av frånvaron av ämnen som BPA, ftalater och bly. De presenterade räfflade påsarna för vakuumpförpackning 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. Flerskiktssytan 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-30X40-50-setet beror på det faktum att vakuumpförpackning 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 vakuumpförpackning RCVB-30X40-50 kännetecknas av hållbarhet, funktionalitet och viktigast av allt, säkerhet för hälsan.



