

Aktuella information för den: 04-04-2025 20:17

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vakuumfrpackare-165w-32cm-p-437.html>

## Vakuumförpackare 165W 32cm



Bruttopris	<b>1 890.00 kr</b>
------------	--------------------

Nettopris	<b>1 512.00 kr</b>
-----------	--------------------

Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
----------------	---------------------

Leveranstid	<b>3 dagar</b>
-------------	----------------

Katalognummer	<b>PP-07</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RCVG-41</b>
--------------	----------------

### Produktbeskrivning

## Vakuumförpackare 165W 32cm



Föremålets skick: Nytt  
Strömförsörjning: 230V / 50Hz  
Effekt: 165W  
Material: Rostfritt stål, ABS  
Vakuüm: 0,6~0,8 bar  
Hastighet: 16L/min  
Max påsens bredd: 32 cm  
Uppvärmningsbredd: 2 x 3 mm  
Funktioner: Vacuum/Speed/Food/Canister/Pulse/Seal  
Nätsladd: 1,3m  
Leveransmått (LxBxH): 44,50 x 14,00 x 25,00 cm  
Fraktvikt: 3,95 kg

Ingår

- 
- Vakuumförpackare
  - Instruktionsbok

---

### Vad är det som utmärker vår produkt?

- Universal användning - för mat, mediciner, elektroniska tillbehör, osv.
- Längre fräschör och skydd mot yttre faktorer - hermetisk förpackning
- Enkel användning - 6 funktioner: Vacuum/Speed/Food/Canister/Pulse/Seal
- Mobilitet - kompakt design och låg vikt
- Filmens hållbarhet - PE/PA-material som är motståndskraftigt mot rivning

### 165W vakuumförpackare

En vakuumförpackningsmaskin är en enhet för hermetisk förpackning som gör att du kan förlänga produkternas färskhet, minska deras storlek och skydda mot yttre faktorer. RCVG-SET3 är lämplig för torrfoder (flingor, nötter, kaffe, ost, osv.), färska livsmedel (t.ex. kött, grönsaker, frukt), vätskor, mediciner, medicinska, kemiska, elektroniska komponenter, dokument och många andra föremål.

### Vakuumförpackare - beskrivning

Effektivt skydd är fördelen med vakuumförpackning. Det förlänger livslängden på ett brett utbud av produkter: kött, fisk, frukt, kallskuret och grönsaker. Torra produkter förpackade i påsar (kaffe, nötter, nötter och torkad frukt) lagras också optimalt, samtidigt som den behåller sin naturliga arom.

Sous vide-metoden bygger på att tillaga vakuumförpackad mat i vatten eller ånga i 1 till 7 timmar, och i vissa fall upp till 48 timmar. Tack vare den låga temperaturen på ca 55–60°C och det hermetiska locket behåller disken sina naturliga näringsvärden. De är också extremt saftiga, aromatiska och jämnt termiskt bearbetade.

Den kompakta modellen RCVG-32E är tillverkad av mycket hållbart rostfritt stål och ABS-plast. Tack vare sin ringa storlek och vikt är den lätt att flytta från plats till plats. Den digitala panelen gör driften extremt intuitiv. Det görs med tydligt beskrivna pekplattans knappar. LED-indikatorer håller dig informerad om den aktuella processen. Rullkammaren gör att du kan lagra hylsan och exakt skära påsarna till den storlek som operatören önskar.

De är skyddade mot fukt, damm, bakterier och många andra negativa faktorer. Vakuumförpackning rekommenderas även för kemiska produkter (inklusive läkemedel och kosmetika), elektroniska produkter och till exempel dokument.

Att minska volymen jämfört med traditionella förpackningar (burkar, kartonger) uppskattas av entreprenörer från transportbranschen och grossister. Tack vare ekonomiska påsar kan du samtidigt transportera eller lagra en större mängd varor än traditionella.

Den praktiska vakuumförslutaren är lämplig för påsar upp till 32 cm breda (valfri längd). Den har ett lätt stängningssystem; tryck bara lätt på den för att garantera en tät försegling. Tack vare effekten på 165 W har ett betydande flöde på 16 l/min uppnåtts.

Utrustning från Royal Catering har följande användbara funktioner:

**Vacuum** - initierar en helautomatisk dammsugning och förseglingsprocess. Efter att den är klar stängs enheten av.

**Speed**: låter dig ställa in hastigheten mellan långsam/snabb alternativ.

**Food**: anpassar driftsparametrarna till typen av mat (torrt/fuktigt).

**Canister**: möjliggör utsugning av luft från externa behållare.

**Pulse**: stängningsprocessen i påsen utförs manuellt. Det fungerar bra när man packar ömtåliga föremål.

**Seal**: tätar påsar utan luftsug.



