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

Länken till produkten: https://cncworld.se/vakuumfrpackare-psbredd-26-cm-77-lmin-p-438.html



Vakuumförpackare - påsbredd 26 cm - 77 l/min

Bruttopris	**10 790.00 kr**
Nettopris	**8 632.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PP-08**
Producentkod	**RCVG-46-1**
EAN	**5907052593786**

Produktbeskrivning

Vakuumförpackare - påsbredd 26 cm - 77 l/min



Material: Rostfritt stål
Silverfärg
Egenskaper: Sug / uppvärmning
Max påsbredd [cm]: 26
Uppvärmningstid [s]: 0,5-6
Uppvärmningsbredd [mm]: 5
Nätsladd [m]: 1,7
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1000
Tömningstid [s]: 5-90
Vakuumpumpens hastighet [l/min]: 77
Vakuumgrad [bar]: 1
Mått (LxBxH): 47 x 33 x 36 cm
Vikt: 24 kg
Fraktmått (LxBxH): 58,5 x 47 x 44 cm

Fraktvikt: 25,9 kg
Ingår:

- Vakuumförpackare RCVG-46-1

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Effektivitet - snabb sug och tätning tack vare effekten på 1000 W
- Hygiene - en vakuumpåse med försegling, 5 mm bred, tätt skyddad mot läckage
- Effektivitet och ekonomi - enheten fungerar med en kapacitet på 77 l/min
- Praktiskt - är designad för påsar med en maximal bredd på 26 cm
- Lätt att använda - tydlig display gör det lättare att använda

Det finns ingen luft, det finns smak - tack vare en professionell vakuumförpackningsmaskin

Tack vare vakuumförpackaren från Royal Catering kan du packa mat i lufttäta och ogenomträngliga plastpåsar på kort tid. På så sätt kommer maten att hålla sig fräsch längre, och du skyddar den även mot damm och smuts.
Oavsett om det är på restauranger, hotell eller catering – den kompakta vakuumförslutaren med hölje av rostfritt stål är perfekt där ingredienserna är säkert förpackade, hålls rena eller tillagas sous-vide.

Utrymmesbesparande vakuumförseglare för en mängd olika applikationer

Den täta förslutningen skyddar maten från att torka ut och de negativa effekterna av is i frysen. Tack vare detta förlänger du varornas hållbarhet många gånger samtidigt som du håller samma kvalitet. Smaker och juicer förblir förseglade i påsen. Tack vare detta kan du snabbt och enkelt förbereda olika ingredienser i sous vide-kokaren.
Vakuumförpackningsmaskinenrymmer påsar upp till 26 cm breda. För smalare förpackningar, försegla flera påsar samtidigt. Efter att ha satt in fyllda plastpåsar tar enheten bort luft från hela kammaren med en knapptryckning och försluter påsarna säkert med en 5 mm bred försegling. Tack vare effekten på 1000 W genererar vakuumförseglaren ett tryck på 1 bar.
Den kompakta kammarförpackningsmaskinen drivs av 230 V och har en kapacitet på 77 l/min. Användningen är enkel och intuitiv tack vare den tydliga displayen.
Oavsett om du förbereder dig för blastfrysning, kylförvaring eller sous-vide-matlagning, med Royal Caterings högkvalitativa maskin får du en kompakt, mångsidig köksapparat som är enkel att använda.


Vac Time
Seal Time
Marinate
90
inHg
cmHg
ON/OFF
Start
Seal
Set