

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vakuumforpackare-psens-bredd-26-cm-103-lmin-p-439.html>



Vakuumförpackare - påsens bredd: 26 cm - 103 l/min

Bruttopris	11 290.00 kr
------------	---------------------

Nettopris	9 032.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	3 dagar
-------------	----------------

Katalognummer	PP-09
---------------	--------------

Producentkod	RCVG-47-1
--------------	------------------

Produktbeskrivning

Vakuumförpackare - påsens bredd: 26 cm - 103 l/min



Material: Rostfritt stål
Silverfärg
Egenskaper: Sug / svetsning
Max påsbredd [cm]: 26
Uppvärmningstid [s]: 0-6
Uppvärmningsbredd [mm]: 5
Nätsladd [m]: 1,7
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1000
Tömningstid [s]: 5-90
Vakuumpumpens hastighet [l/min]: 103
Vakuumgrad [bar]: 1
Mått (LxBxH): 48 x 33 x 36 cm
Vikt: 24 kg
Fraktmått (LxBxH): 59 x 43 x 47 cm
Fraktvikt: 26,5 kg

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 103 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.

Vakuumförpackningsmaskinen rymmer 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 103 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.



