

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/moletovan-vreck-na-vkuov-balenie-200-kusov-20-x-30-cm-p-541.html>

200 

## Moletované vrecká na vákuové balenie - 200 kusov - 20 x 30 cm



Cena s DPH	<b>179.00 €</b>
Cena bez DPH	<b>145.53 €</b>
Dostupnosť	<b>Dostępný</b>
Katalógové číslo	<b>PP-06</b>
Kód výrobcu	<b>RCVB-20X30-200</b>
Výrobca	<b>Royal Catering</b>

### Popis produktu

## Moletované vrecká na vákuové balenie - 200 kusov - 20 x 30 cm

---

**200** 



Materiál: **PE/PA**  
Certifikáty: **Áno**  
Rozmery [cm]: **30 x 20**  
Počet kusov: **100**  
Štruktúra: **Bodové kanály**  
Hrúbka [ $\mu$ m]: **100**  
Rozmery (DxSxV): **30 x 20 x 0.1 cm**  
Váha: **0,01 kg**  
Rozmery prepravy (DxSxV): **30 x 20 x 6 cm**  
Váha prepravy: **2,1 kg**

Rozsah dodávky:

- Moletované vrecká na vákuové balenie 20 x 30 cm - 200 kusov

---

**ČO VYRÁŽA NAŠE VRECKÁ NA VÁKUOVÉ BALENIE?**

- 
- Univerzálnosť - vhodné na hermetické balenie potravín
  - Bezpečnosť - výrobok spĺňa požiadavky LFGB; neobsahuje BPA
  - Ergonómia - vďaka bodovej štruktúre kanálov je dosiahnutá rýchla hermetizácia pri zachovaní dokonalého utěsnenia
  - Trvanlivosť - viacvrstvový materiál PE/PA poskytuje vysokú odolnosť voči roztrhnutiu a pretrhnutiu, umožňuje viacnásobné použitie pri rôznych teplotách
  - Funkcionalita - účinná ochrana zabalených predmetov pred vonkajšími vplyvmi

### **Moletované vrecká na vákuové balenie 20 x 30 cm**

Predstavená sada RCVB-20X30-200 obsahuje dvesto moletovaných vriec na vákuové balenie o rozmere 20 x 30 cm, ktoré môžu byť použité s prístrojmi ako sú vákuové balicí stroje. Produkt značky Royal Catering sa výborne hodí na hermetizáciu potravín.

### **Vrecká na vákuové balenie RCVB-20X30-200 - charakteristika**

Bezpečnosť pre zdravie pri používaní RCVB-20X30-200 je zaručená absenciou látok ako je BPA. Prezentované moletované vrecká na vákuové balenie spĺňajú požiadavky LFGB. Toto potvrdzuje ich neškodlivosť voči potravinám.

Efektivita fóliových vreciek od Royal Catering vyplýva zo špeciálne navrhutej štruktúry bodových kanálov pri ich výrobe. Táto technológia, v porovnaní s inými povrchovými úpravami (napr. prúžkové, mriežkové, diamantové), zaručuje vysokú účinnosť odstránenia vzduchu. Výsledkom je rýchle balenie pri zachovaní dokonalého utěsnenia.

Vysoká trvanlivosť vreciek na vákuové balenie značky Royal Catering je zabezpečená vynikajúcou kvalitou materiálu PE/PA, z ktorého sú vyrobené. Viacvrstvová povrchová úprava o hrúbke 100 µm vykazuje vysokú odolnosť voči roztrhnutiu a pretrhnutiu. Okrem toho je náš produkt vhodný na použitie pri rôznych teplotách a po vyčistení je možné ho znovu použiť.

Funkcionalita fóliových vreciek zo sady RCVB-20X30-200 spočíva v možnosti ich orezávania a tvorby vriec s rozmierni prispôsobenými individuálnym potrebám. Vznikuté vákuové obaly bránia oxidácii, odparovaniu prchavých zložiek, inhibujú rast baktérií a plesní. Okrem toho chránia pred vonkajšími vplyvmi, ako je vlhkosť a nečistoty. Taktiež umožňujú úsporu miesta a predstavujú vynikajúcu alternatívu k štandardným obalom, krabicám a podobne.

Vrecká moletované na vákuové balenie RCVB-20X30-200 sa vyznačujú trvanlivosťou, funkcionalitou a najmä bezpečnosťou pre zdravie.



