

Údaje aktuálne k dátumu: 26-05-2026 09:08

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/vkuov-balic-stroj-165-w-p-575.html>

Vákuový balicí stroj - 165 W



Cena s DPH	1 029.00 €
------------	-------------------

Cena bez DPH	836.59 €
--------------	-----------------

Dostupnosť	Dostępný
------------	-----------------

Katalógové číslo	PP-07
------------------	--------------

Kód výrobcu	RCVG-41
-------------	----------------

Výrobca	Royal Catering
---------	-----------------------

Popis produktu

Vákuový balicí stroj - 165 W



Stav výroby: **Nový**
Napájanie: **230 V / 50 Hz**
Výkon: **165 W**
Materiál: **Nerezová oceľ, ABS**
Vákuum: **0,6~0,8 bara**
Rýchlosť: **16 l/min**
Maximálna šírka vreciek: **32 cm**
Šírka zvaru: **2 x 3 mm**
Funkcie: **Vacuum/Speed/Food/Canister/Pulse/Seal**
Dĺžka napájacieho kábla: **1,3 m**
Rozmery prepravy (DxŠxV): **44.50 x 14.00 x 25.00 cm**
Hmotnosť prepravy: **3.95 kg**

Obsah balenia:

-
- Vákuový balicí stroj
 - Návod na použitie

ČO VYRÁŽA NÁŠ VÁKUOVÝ BALICÍ STROJ?

- Univerzálne použitie - na potraviny, lieky, elektronické príslušenstvo atď.
- Dlhšia čerstvosť a ochrana pred vonkajšími vplyvmi - hermetické balenie
- Jednoduchá obsluha - 6 funkcií: Vacuum, Speed, Food, Canister, Pulse, Seal
- Mobilnosť - kompaktná konštrukcia a malá hmotnosť
- Trvanlivosť fólie - odolný materiál PE/PA proti roztrhnutiu

Vákuový balicí stroj 165 W

Vákuový balicí stroj je zariadenie na hermetické balenie, ktoré predlžuje čerstvosť produktov, znižuje ich objem a chráni ich pred vonkajšími vplyvmi. Súprava RCVG-SET3 je vhodná na suché potraviny (cereálie, orechy, káva, syry atď.), čerstvé potraviny (napríklad mäso, zelenina, ovocie), tekutiny, lieky, medicínske výrobky, chemikálie, elektronické súčiastky, dokumenty a mnoho ďalších predmetov.

Popis vákuového balicího stroja

Efektívna ochrana je výhodou vákuového balenia. Predlžuje trvanlivosť širokej škály výrobkov, ako sú mäso, ryby, ovocie, udeniny a zelenina. Suché produkty (káva, orechy, sušené ovocie) tiež vykazujú optimálne skladovacie vlastnosti a udržiavajú svoju prirodzenú chuť.

Metóda sous-vide spočíva v varení potravín vo vode alebo na pare v období od 1 do 7 hodín, a v niektorých prípadoch až 48 hodín. Vďaka nízkej teplote približne 55–60 °C a hermetickému obalu si jedlá zachovávajú svoje živiny. Sú tiež mimoriadne šťavnaté, aromatické a rovnomerne tepelne spracované.

Kompaktný model RCVG-32E je vyrobený z veľmi odolnej nerezovej ocele a ABS plastu. Vďaka svojim malým rozmerom a hmotnosti je ľahko prenosný z miesta na miesto. Digitálny panel zaručuje veľmi intuitívne ovládanie. Prebieha pomocou jasne označených dotykových tlačidiel. LED indikátory v reálnom čase informujú o aktuálnom priebehu procesu. Komora pre zvitok umožňuje skladovanie rolky a presné orezanie vreciek na požadovanú veľkosť obsluhujúceho personálu.

Sú chránené pred vlhkosťou, prachom, baktériami a mnohými ďalšími nepriaznivými faktormi. Vakuové balenie sa odporúča aj pre chemické výrobky (vrátane liekov a kozmetiky), elektronické zariadenia a napríklad dokumenty.

Zmenšenie objemu oproti tradičným obalom (konzervy, kartóny) ocenia dopravcovia a veľkoobchodníci. Vďaka ekonomickým vreckám je možné súčasne prepravovať alebo skladovať väčšie množstvo tovaru ako obvykle.

Praktický vákuový balicí stroj je vhodný pre vrecká s maximálnou šírkou 32 cm (ľubovoľná dĺžka). Má jednoduchý systém zatvárania; stačí ho mierne stlačiť a zaručuje tesnosť. Vďaka výkonu 165 W dosahuje vysokú výkonnosť 16 l/min.

Zariadenie od značky Royal Catering má nasledujúce užitočné funkcie:

Vacuum - spúšťa úplne automatický proces odsávania vzduchu a tesnenia. Po jeho dokončení sa zariadenie vypne.

Speed: umožňuje nastaviť rýchlosť medzi pomalou/rýchlou možnosťami.

Food: prispôsobuje parametre práce typu potravín (suché/mokrú).

Canister: umožňuje odstrániť vzduch z vonkajších nádob.

Pulse: proces zatvárania vo vrecku sa vykonáva manuálne. Osvedčuje sa pri balení citlivých predmetov.

Seal: zvära vrecká bez odsávania vzduchu.



