Údaje aktuálne k dátumu: 23-11-2026 20:58

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	**Dostupné**
Katalógové číslo	**PP-07**
Kód výrobcu	**RCVG-41**
Kod EAN	**4062859001047**
Výrobca	**Royal Catering**

Popis produktu

Vákuový balicí stroj - 165 W



Stav výrobku: **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, zmenšuje 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 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/rýchloou možnosťami.
Food: prispôsobuje parametre práce typu potravín (suché/mokré).
Canister: umožňuje odstrániť vzduch z vonkajších nádob.
Pulse: proces zatvárania vo vrecku sa vykonáva manuálne. Osvedčuje sa pri balení citlivých predmetov.
Seal: zvára vrecká bez odsávania vzduchu.


Vacuum&Seal
Low
High
Speed
Dry
Moist
Food
Canister
Pulse Vac
Seal Only
ROYAL
catering