Údaje aktuálne k dátumu: 23-11-2026 23:48

Odkaz na produkt: https://www.cncworld.sk/vkuov-balic-stroj-rka-vakuovacieho-vreca-26-cm-77-lmin-p-576.html



Vákuový balicí stroj - šírka vakuovacieho vreca: 26 cm - 77 l/min

Cena s DPH	**4 229.00 €**
Cena bez DPH	**3 438.21 €**
Dostupnosť	**Dostupné**
Katalógové číslo	**PP-08**
Kód výrobcu	**RCVG-46-1**
Kod EAN	**5907052593786**
Výrobca	**Royal Catering**

Popis produktu

Vákuový balicí stroj - šírka vakuovacieho vreca: 26 cm - 77 l/min



Materiál: **Nerezová oceľ**
Farba: **Strieborná**
Funkcie: **Odsávanie / zváranie**
Maximálna šírka vakuovacieho vreca [cm]: **26**
Čas zvárania [s]: **0.5-6**
Šírka zvárania [mm]: **5**
Prívodný kábel [m]: **1,7**
Napätie [V]: **230**
Výkon [W]: **1000**
Čas odsávania [s]: **5-90**
Rýchlosť vakuovej pumpy [l/min]: **77**
Vakuum [bar]: **1**
Rozmery (DxSxV): **47 x 33 x 36 cm**
Hmotnosť: **24 kg**
Rozmery prepravy (DxSxV): **58.5 x 47 x 44 cm**

Hmotnosť prepravy: **25.9 kg**
Rozsah dodávky:

- Vákuový balicí stroj RCVG-46-1

ČO VYRÁŽA NÁŠ VÁKUOVÝ BALICÍ STROJ?

- Výkon - rýchle odsávanie a zváranie vďaka výkonu 1000 W
- Hygiena - vakuový vrecko so zváraním o šírke 5 je tesne uzavreté a neuniká z neho
- Efektivita a ekonomickosť - zariadenie pracuje s výkonom 77 l/min
- Praktickosť - komorový vákuový balicí stroj je určený pre vrecká s maximálnou šírkou 26 cm
- Jednoduchá obsluha - prehľadný displej uľahčuje používanie

Nie je vzduch, je chuť - vďaka profesionálnemu vákuovému balicímu stroju

Vďaka vákuovému balicímu stroju od Royal Catering môžete potraviny rýchlo balíkovať do hermeticky uzavretých vreciek z fólie. Týmto spôsobom sa potraviny dlhšie udržia čerstvé a ochránia sa pred prachom a špinou.
Nech už ide o reštaurácie, hotely alebo catering - kompaktný komorový vákuový balicí stroj s oceľovým obalom je ideálny tam, kde sa bezpečne balia suroviny, uchovávajú sa v čistote alebo sa varia metódou sous-vide.

Ušetrí miesto vákuový balicí stroj pre rôzne použitia

Hermetické uzavretie chráni potraviny pred vysušením a negatívnym vplyvom ľadu v mrazničke. Týmto spôsobom predĺžite trvanlivosť potravín s zachovaním rovnakej kvality. Chuť a šťavy zostávajú pevne uzavreté v obale. Preto môžete rýchlo a ľahko pripraviť rôzne ingrediencie vo vrecku pomocou zariadenia na varenie sous-vide.

Komora vákuového balicího stroja pojme vrecká s maximálnou šírkou 26 cm. Ak máte užšie balenie, zverte niekoľko vreciek súčasne. Po vložení naplnených vreciek stroj odstráni vzduch z celej komory a bezpečne uzavrie vrecká pomocou zvárania so šírkou 5 mm. Vákuový balicí stroj s výkonom 1000 W vytvára tlak 1 bar.
Kompaktný komorový balicí stroj je napájaný z napájacieho napätia 230 V a dosahuje výkon 77 l/min. Obsluha je jednoduchá a intuitívna vďaka prehľadnému displeju.

Nech už pripravujete shock freezing, skladujete v chladničke alebo varíte sous-vide - s kvalitným vákuovým balicím strojom od Royal Catering získavate kompaktné a všestranné kuchynské zariadenie, ktoré je ľahké na používanie.


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