Údaje aktuálne k dátumu: 23-11-2026 22:04

Odkaz na produkt: https://www.cncworld.sk/vkuov-balic-stroj-rka-vrecka-26-cm-103-lmin-p-577.html



Vákuový balicí stroj - šírka vrecka: 26 cm - 103 l/min

Cena s DPH	**4 479.00 €**
Cena bez DPH	**3 641.46 €**
Dostupnosť	**Dostupné**
Katalógové číslo	**PP-09**
Kód výrobcu	**RCVG-47-1**
Kod EAN	**4062859199881**
Výrobca	**Royal Catering**

Popis produktu

Vákuový balicí stroj - šírka vrecka: 26 cm - 103 l/min



Materiál: **Nerezová oceľ**
Farba: **Strieborná**
Funkcie: **Odstránenie vzduchu / Zváranie**
Maximálna šírka vrecka [cm]: **26**
Čas zvárania [s]: **0-6**
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]: **103**
Stupeň vákua [bar]: **1**
Rozmery (DxŠxV): **48 x 33 x 36 cm**
Hmotnosť: **24 kg**
Rozmery prepravy (DxŠxV): **59 x 43 x 47 cm**

Hmotnosť prepravy: **26,5 kg**

ČO VYRÓŽŇUJE NÁŠ VÁKUOVÝ BALICÍ STROJ?

- Výkon - rýchle odsávanie a zváranie vďaka výkonu 1000 W
- Hygiena - vakuový vrecúšok so zváraním o šírke 5 je tesne uzatvorený a chráni pred únikom
- Efektivita a ekonomickosť - zariadenie pracuje s výkonom 103 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

S profesionálnym vákuovým balicím strojom od Royal Catering môžete rýchlo zabaliť jedlo do hermeticky uzavretých vreciek, ktoré neprepúšťajú vzduch. Týmto spôsobom si zachováte čerstvosť jedla na dlhší čas a ochránite ho pred prachom a nečistotami. Bez ohľadu na to, či ide o reštaurácie, hotely alebo catering, kompaktný vákuový balicí stroj s nerezovou konštrukciou je ideálny tam, kde bezpečne balíte suroviny, uchovávate ich v čistote alebo varíte metódou sous-vide.

Kompaktný vákuový balicí stroj pre rôzne využitie

Uzatváranie vreciek tesne chráni jedlo pred vysychaním a negatívnym vplyvom ľadu v mrazničke. Týmto spôsobom môžete opakovane predĺžiť dobu použiteľnosti potravín pri zachovaní rovnakej kvality. Chuť a šťavy zostanú pevne uzavreté v taške. Takto môžete rýchlo a ľahko pripraviť rôzne prísady vo vákuovom varnom zariadení.

Komora vákuového balicího stroja pojme vrecká s maximálnou šírkou 26 cm. V prípade užších obalov zvaľujte viacero vreciek súčasne. Po vložení naplnených vreciek do zariadenia stačí stlačiť tlačidlo a stroj odstráni vzduch z celej komory a bezpečne uzavrie vrecká pomocou zvárania o šírke 5 mm.
Vákuový balicí stroj s výkonom 1000 W vytvára tlak 1 bar. Kompaktný vákuový balicí stroj je napájaný z 230 V siete a dosahuje výkon 103 l/min. Obsluha je jednoduchá a intuitívna vďaka prehľadnému displeju.

Či už sa pripravujete na šokové zmrazenie, skladovanie v chladničke alebo varíte metódou sous-vide - s kvalitným vákuovým balicím strojom od Royal Catering získate kompaktné a všestranné kuchynské zariadenie, ktoré je ľahké na používanie.


OPERATION GUIDELINE
Vac Time
Seal Time