

Údaje aktuálne k dátumu: 26-05-2026 12:02

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	<b>4 479.00 €</b>
Cena bez DPH	<b>3 641.46 €</b>
Dostupnosť	<b>Dostępný</b>
Katalógové číslo	<b>PP-09</b>
Kód výrobcu	<b>RCVG-47-1</b>
Výrobca	<b>Royal Catering</b>

### Popis produktu

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



Materiál: **Nerezová oceľ**  
Farba: **Strieborná**  
Funkcie: **Odstránenie vzduchu / Zváranie**  
Maximálna šírka vrečka [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 vakuový balicí stroj je určený pre vrecká s maximálnou šírkou 26 cm
- Jednoduchá obsluha - prehľadný displej uľahčuje používanie

### **Nie je vzduch, je chuť - vďaka profesionálnemu vakuovému balicímu stroju**

S profesionálnym vakuovým 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 vakuový balicí stroj s nerezovou konštrukciou je ideálny tam, kde bezpečne balíte suroviny, uchováвате ich v čistote alebo varíte metódou sous-vide.

### **Kompaktný vakuový 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 vakuovom varnom zariadení.

Komora vakuového balicího stroja pojme vrecká s maximálnou šírkou 26 cm. V prípade užších obalov zvalujte 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.

Vakuový balicí stroj s výkonom 1000 W vytvára tlak 1 bar. Kompaktný vakuový 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 vakuovým balicím strojom od Royal Catering získate kompaktné a všestranné kuchynské zariadenie, ktoré je ľahké na používanie.



