Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 04:07

Link do produktu: https://cncworld.pl/pakowarka-prozniowa-165w-32cm-p-472.html



Pakowarka próżniowa 165W 32cm

Cena brutto	**1 029,00 zł**
Cena netto	**836,59 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**PP-07**
Kod producenta	**RCVG-41**
Kod EAN	**4062859001047**

Opis produktu

Pakowarka próżniowa 165W 32cm

165 WWorki do 32 cm16 l/min6 funkcji

Porcje wygodnie przygotowane do pakowania

Pakowarka próżniowa 165 W obsługuje worki o szerokości do 32 cm. Pompa o wydajności 16 l/min pomaga przygotować porcje żywności do przechowywania i kolejnych etapów pracy w kuchni.

Sześć funkcji, w tym tryb pulsacyjny i samo zgrzewanie, daje wybór sposobu pracy. Kompaktowa obudowa ze stali szlachetnej i ABS mieści się na blacie, a podwójny zgrzew zamyka przygotowane opakowanie.

Najważniejsze zalety

1

Worki do 32 cm

Format przydatny do porcjowania żywności na kuchennym zapleczu.

2

Tryb pulsacyjny

Umożliwia kontrolę odsysania przy pakowaniu poszczególnych porcji.

3

Samo zgrzewanie

Oddzielna funkcja Seal pozwala zamykać przygotowane worki.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ PAKOWARKĘ PRÓŻNIOWĄ?

- Uniwersalne zastosowanie – do żywności, leków, akcesoriów elektronicznych itd.
- Dłuższa świeżość i ochrona przed czynnikami zewnętrznymi – hermetyczne pakowanie
- Prosta eksploatacja – 6 funkcji: Vacuum, Speed, Food, Canister, Pulse, Seal
- Mobilność – kompaktowa budowa oraz niewielka waga
- Trwałość folii – materiał PE/PA odporny na rozrywanie

Pakowarka próżniowa 165W

Pakowarka próżniowa jest urządzeniem do hermetycznego pakowania pozwalającego przedłużyć świeżość produktów, zmniejszyć ich wielkość i zabezpieczyć przed czynnikami zewnętrznymi. Zestaw RCVG-SET3 nadaje się do suchej żywności (płatków, orzechów, kawy, sera itd.), świeżych artykułów (np. mięsa, warzyw, owoców), płynów, leków oraz wyrobów medycznych, chemicznych, elementów elektronicznych, dokumentów, a także wielu innych przedmiotów.

Zgrzewarka próżniowa – opis

Skuteczna ochrona to zaleta pakowania próżniowego. Przedłuża ono trwałość szerokiej gamy artykułów: mięsa, ryb, owoców, wędlin oraz warzyw. Zapakowane w worki suche produkty (kawa, orzechy, bakalie) również optymalnie się przechowują, zachowując przy tym swój naturalny aromat.

Metoda sous vide opiera się na gotowaniu w wodzie lub na parze żywności zapakowanej próżniowo w czasie od 1 do 7 godzin, a w niektórych przypadkach do 48 godzin. Za sprawą niskiej temperatury ok. 55–60°C oraz hermetycznej osłony potrawy zachowują naturalne walory odżywcze. Są także niezwykle soczyste, aromatyczne i równomiernie poddane obróbce termicznej.

Kompaktowy model RCVG-32E został wykonany z bardzo trwałej stali szlachetnej oraz tworzywa ABS. Dzięki niewielkim rozmiarom i wadze łatwo go przenosić z miejsca na miejsce. Cyfrowy panel sprawia, że obsługa jest niezwykle intuicyjna. Odbywa się za pomocą czytelnie opisanych przycisków typu touchpad. Kontrolki LED na bieżąco informują o aktualnie przebiegającym procesie. Komora na rolkę umożliwia przechowywanie rękawa, a także precyzyjne docinanie torebek w pożądanym przez obsługującego rozmiarze.

Zabezpieczone są przed wilgocią, kurzem, bakteriami oraz wieloma innymi niekorzystnymi czynnikami. Pakowanie próżniowe wskazane jest także dla artykułów chemicznych (w tym leków i kosmetyków), elektronicznych oraz na przykład dokumentów.

Zmniejszenie objętości względem tradycyjnych opakowań (puszki, kartony) doceniają przedsiębiorcy z branży transportowej oraz hurtownicy. Za sprawą ekonomicznych woreczków można jednocześnie przewieźć lub przyjąć do przechowania większą niż tradycyjnie ilość towaru.

Praktyczna pakowarka próżniowa nadaje się do worków o szerokości maks. 32 cm (długość dowolna). Posiada łatwy system zamykania; wystarczy go lekko nacisnąć, aby mieć gwarancję zachowania szczelności. Dzięki mocy wynoszącej 165 W osiągnięto znaczną wydajność 16 l/min.

Sprzęt od Royal Catering ma następujące użyteczne funkcje:

Vacuum – inicjuje w pełni automatyczny proces odsysania powietrza i uszczelniania. Po jego zakończeniu urządzenie się wyłącza.

Speed: pozwala ustawić prędkość pomiędzy opcjami wolno/szybko.

Food: dopasowuje parametry pracy do typu żywności (sucha/wilgotna).

Canister: umożliwia odessanie powietrza z zewnętrznych pojemników.

Pulse:

proces zamykania w woreczku przeprowadzany jest ręcznie. Sprawdza się podczas pakowania delikatnych przedmiotów.

Seal:

zgrzewa worki bez odsysania powietrza.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Stan artykułu	Nowy
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Moc	165 W
Materiał	Stal szlachetna, ABS
Próżnia	0,6~0,8 bara
Szybkość	16 l/min
Maks. szerokość worka	32 cm
Szerokość zgrzewu	2 x 3 mm
Funkcje	Vacuum/Speed/Food/Canister/Pulse/Seal
Przewód zasilający	1,3 m
Wymiary wysyłki (DxSxW)	44.50 x 14.00 x 25.00 cm
Waga wysyłki	3.95 kg

Zakres dostawy:

- Pakowarkę próżniową
- Instrukcję obsługi

Zamów w CNCWorld

Pakowarka próżniowa 165W 32cm