

Dane aktualne na dzień: 02-04-2026 19:38

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
----------------	----------------

Opis produktu

Pakowarka próżniowa - 165 W



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

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.



