

Dane aktualne na dzień: 11-04-2025 12:02

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pakowarka-prozniowa-listwowa-szerokosc-worka-31cm-16lmin-p-433.html>

## Pakowarka próżniowa listwowa - szerokość worka: 31cm - 16l/min



Cena brutto	<b>1 079,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>877,24 zł</b>
------------	------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>PP-01</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCVG-40</b>
----------------	----------------

### Opis produktu

Pakowarka próżniowa listwowa - szerokość worka: 31 cm -  
16 l/min - 0,9 bar



Materiał: **Stal**

Funkcje: **Vacuum / Cancel / Pulse / Seal / Instant seal / Marinate / Canister**

Maksymalna szerokość worka [cm]: **31**

Szerokość zgrzewu [mm]: **1.8 x 2**

Przewód zasilający [m]: **1,4**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W] :**580**

Szybkość pompy próżniowej [l/min]: **16**

Stopień próżni [bar]: **0.9**

Wymiary (DxSxW): **38.5 x 28 x 11 cm**

Waga: **4.6 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **43 x 18.5 x 33 cm**

Waga wysyłki: **5.5 kg**

Zakres dostawy:

- 
- Pakowarka próżniowa
  - Instrukcja obsługi

---

## CO WYRÓŻNIA NASZĄ PAKOWARKĘ PRÓŻNIOWĄ?

- Wydajność – szybka praca dzięki podwójnej pompie i mocy 580 W
- Wszechstronność – można stosować do żywności, kosmetyków, elektroniki i innych produktów
- Efektywność i mobilność – kompaktowe urządzenie pracuje z wydajnością 16 l/min
- Praktyczność – pakowarka zamyka worki próżniowe o maksymalnej szerokości 31 cm
- Przyjazny dla użytkownika – dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED ułatwia obsługę

### **Czyste i długie przechowywanie żywności dzięki kompaktowej pakowarce próżniowej**

Chroń swoją żywność i przedłuż jej przydatność do spożycia z listwową pakowarką próżniową RCVG-40 marki Royal Catering. Mięso, warzywa, zioła i sosy zachowają swoją świeżość, dzięki czemu wykorzystasz je do przygotowania smacznych dań w restauracjach, hotelach czy na imprezy z cateringiem.

Do woreczka próżniowego możesz włożyć nie tylko żywność, ale i inne produkty, takie jak kosmetyki czy elektronikę. W ten sposób zaoszczędzisz miejsce np. na biurku, a jednocześnie ochronisz różne przedmioty przed kurzem i brudem.

### **Oszczędność miejsca ze zgrzewarką próżniową z licznymi funkcjami**

Zgrzewarka listwowa wysysa całe powietrze z plastikowego woreczka dzięki podwójnej pompie o mocy 580 W. Mechanizm blokujący zapewnia, że torebka pozostaje nienaruszona podczas usuwania powietrza. Maksymalna dopuszczalna szerokość woreczka to 31 cm. Po odessaniu kompaktowe urządzenie kuchenne automatycznie zamyka otwór za pomocą zgrzewu o wymiarach 1.8 x 2 mm.

Zapobiega to psuciu się żywności z powodu utleniania i ogranicza rozwój grzybów lub bakterii. Dzięki temu próżniowo zapakowane produkty dłużej zachowują świeżość, a nawet mogą być przechowywane w stanie zamrożonym przez wiele miesięcy. Składniki zabezpieczone za pomocą pakowarki listwowej nadają się też do delikatnego gotowania metodą sous vide.

Obudowa zgrzewarki próżniowej wykonana jest ze stali nierdzewnej, spełnia więc najwyższe wymagania higieniczne. Obsługa jest łatwa i intuicyjna za sprawą panelu dotykowego z wyświetlaczem LED. Pomocna pakowarka osiąga wydajność 16 l/min i oferuje szeroki zakres funkcji: w pełni automatyczne i ręczne odsysanie oraz zgrzewanie, a także tryb do marynowania. Funkcje można anulować jednym naciśnięciem przycisku.

Niezależnie od tego, czy przygotowujesz się do mrożenia szokowego, przechowywania w chłodni czy gotowania metodą sous vide, z wysokiej jakości listwową pakowarką próżniową od Royal Catering zyskujesz kompaktowe, wszechstronne urządzenie kuchenne, które jest łatwe w użyciu.



