

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pakowarka-prozniowa-szerokosc-worka-26-cm-103-lmin-p-474.html>



## Pakowarka próżniowa - szerokość worka: 26 cm - 103 l/min

Cena brutto	<b>4 479,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>3 641,46 zł</b>
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	<b>PP-09</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCVG-47-1</b>
----------------	------------------

Opis produktu

## Pakowarka próżniowa - szerokość worka: 26 cm - 103 l/min



Materiał: **Stal nierdzewna**

Kolor: **Srebrny**

Funkcje: **Odsysanie / zgrzewanie**

Maksymalna szerokość worka [cm]: **26**

Czas zgrzewania [s]: **0-6**

Szerokość zgrzewu [mm]: **5**

Przewód zasilający [m]: **1,7**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1000**

Czas wysysania [s]: **5-90**

Szybkość pompy próżniowej [l/min]: **103**

Stopień próżni [bar]: **1**

Wymiary (DxSxW): **48 x 33 x 36 cm**

Waga: **24 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **59 x 43 x 47 cm**

Waga wysyłki: **26.5 kg**

---

## CO WYRÓŻNIA NASZĄ PAKOWARKĘ PRÓŻNIOWĄ?

- Wydajność – szybkie odsysanie i uszczelnianie dzięki mocy 1000 W
- Higiena – worek próżniowy ze zgrzewem o szerokości 5 mm szczelnie zabezpieczony przed wyciekaniem
- Efektywność i ekonomiczność – urządzenie pracuje z wydajnością 103 l/min
- Praktyczność – komorowa zgrzewarka próżniowa jest przeznaczona do worków o maksymalnej szerokości 26 cm
- Łatwa obsługa – przejrzysty wyświetlacz usprawnia użytkowanie

### **Nie ma powietrza, jest smak – dzięki profesjonalnej pakowarce próżniowej**

Dzięki pakowarce próżniowej od Royal Catering w krótkim czasie zapakujesz żywność w hermetyczne i nieprzepuszczalne worki foliowe. W ten sposób jedzenie na dłużej zachowa świeżość, a także ochronisz je przed kurzem i brudem. Niezależnie od tego, czy w restauracjach, hotelach, czy cateringu – kompaktowa zgrzewarka próżniowa z obudową ze stali nierdzewnej jest idealna tam, gdzie bezpiecznie pakuje się składniki, przechowuje się je w czystości lub gotuje się metodą sous-vide.

### **Zajmująca niewiele miejsca zgrzewarka próżniowa do różnych zastosowań**

Szczelne zamknięcie chroni żywność przed wysychaniem i negatywnym działaniem lodu w zamrażarce. Dzięki temu wielokrotnie przedłużasz termin przydatności towaru do spożycia przy zachowaniu tej samej jakości. Smaki i soki pozostają szczelnie zamknięte w torbie. Dzięki temu w urządzeniu do gotowania sous vide szybko i łatwo przygotujesz różne składniki.

Komorowa pakowarka próżniowa pomieści worki o szerokości do 26 cm. W przypadku węższych opakowań zgrzejesz kilka torebek jednocześnie. Po włożeniu napełnionych worków foliowych urządzenie za naciśnięciem przycisku usuwa powietrze z całej komory i bezpiecznie zamyka torebki za pomocą zgrzewu o szerokości 5 mm.

Dzięki mocy 1000 W zgrzewarka próżniowa generuje ciśnienie 1 bara. Kompaktowa pakowarka komorowa jest zasilana z sieci 230 V i osiąga wydajność 103 l/min. Obsługa jest łatwa i intuicyjna dzięki przejrzystemu wyświetlaczowi.

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



