Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 21:36

Link do produktu: https://cncworld.pl/worki-moletowane-do-pakowania-prozniowego-200-szt-20-x-30-cm-p-438.html

Worki moletowane do pakowania próżniowego - 200 szt. - 20 x 30 cm

Cena brutto	**179,00 zł**
Cena netto	**145,53 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**PP-06**
Kod producenta	**RCVB-20X30-200**

Opis produktu

Worki moletowane do pakowania próżniowego - 200 szt. - 20 x 30 cm

Materiał: **PE/PA**
Certyfikaty: **Tak**
Wymiary [cm]: **30 x 20**
Liczba sztuk [szt.]: **100**
Struktura: **Kanały punktowe**
Grubość [µm]: **100**
Wymiary (DxSxW): **30 x 20 x 0.1 cm**
Waga: **0.01 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **30 x 20 x 6 cm**
Waga wysyłki: **2.1 kg**

Zakres dostawy:

- Worki moletowane do pakowania próżniowego 20 x 30 cm – 200 sztuk

CO WYRÓŻNIA NASZE WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO?

• Uniwersalność – nadaje się do hermetyzowania zarówno żywności
• Bezpieczeństwo – produkt spełnia wymogi LFGB; nie zawiera BPA
• Ergonomia – dzięki strukturze kanałów punktowych osiągalna jest szybka hermetyzacja przy zachowaniu idealnej szczelności
• Trwałość – wielowarstwowy materiał PE/PA zapewnia wysoką odporność na rozerwanie i przedziurawianie, umożliwiając wielokrotne użytkowanie w różnych temperaturach
• Funkcjonalność – skuteczna ochrona zapakowanych przedmiotów przed działaniem czynników zewnętrznych

Worki moletowane do pakowania próżniowego 20 x 30 cm

Prezentowany zestaw RCVB-20X30-200 zawiera dwieście moletowanych worków próżniowych o wymiarach 20 x 30 cm, które mogą być używane wraz z urządzeniami takimi jak pakowarki próżniowe. Produkt marki Royal Catering doskonale nadaje się do hermetyzowania żywności.

Worki do pakowania próżniowego RCVB-20X30-200 – charakterystyka

Bezpieczeństwo dla zdrowia podczas korzystania z RCVB-20X30-200 zagwarantowane jest przez brak substancji takich jak BPA. Prezentowane worki moletowane do pakowania próżniowego spełniają wymogi LFGB. Stanowi to potwierdzenie ich obojętności względem produktów spożywczych.

Efektywność worków foliowych od Royal Catering wynika z faktu, że przy ich produkcji zastosowana została specjalnie zaprojektowana struktura kanałów punktowych. Rozwiązanie takie, w stosunku do innych faktur (np. paskowych, kratkowych, diamentowych), charakteryzuje się o wiele większą wydajnością usuwania powietrza. W rezultacie osiągana jest duża szybkość pakowania przy zachowaniu idealnej szczelności.

Wysoka trwałość worków próżniowych marki Royal Catering jest zasługą świetnej jakości materiału PE/PA, z którego zostały stworzone. Wielowarstwowa powierzchnia o grubości 100 µm wykazuje dużą odporność na rozdarcia i przebicia. Ponadto nasz produkt może być stosowany w zróżnicowanych temperaturach, a po oczyszczeniu nadaje się do ponownego użytku.

Funkcjonalność worków foliowych z zestawu RCVB-20X30-200 wynika z tego, że opakowania próżniowe zapobiegają utlenianiu, parowaniu składników lotnych, hamują wzrost bakterii i grzybów tlenowych. Ponadto chronią przed działaniem czynników zewnętrznych takich jak wilgoć i brud. Pozwalają też zaoszczędzić sporo miejsca, stanowiąc doskonałą alternatywę dla standardowych paczek, kartonów itp.

Worki moletowane do pakowania próżniowego RCVB-20X30-200 charakteryzują się trwałością, funkcjonalnością, i co najważniejsze, bezpieczeństwem dla zdrowia. O jakości produktu oferowanego przez oficjalny sklep producenta marki Royal Catering świadczą bardzo pozytywne opinie naszych klientów.