

Dane aktualne na dzień: 21-05-2025 11:59

Link do produktu: <https://cncworld.pl/worki-moletowane-do-pakowania-prozniowego-50-szt-30-x-40-cm-p-436.html>

50 



## Worki moletowane do pakowania próżniowego - 50 szt. - 30 x 40 cm

Cena brutto	<b>99,00 zł</b>
Cena netto	<b>80,49 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>PP-04</b>
Kod producenta	<b>RCVB-30X40-50</b>

### Opis produktu

Worki moletowane do pakowania próżniowego - 50 szt. - 30 x 40 cm

---

50 



Materiał: **PE/PA**  
Certyfikaty: **Tak**  
Wymiary [cm]: **40 x 30**  
Wymiary [cm]: **40 x 30**  
Liczba sztuk [szt.]: **50**  
Struktura: **Kanały punktowe**  
Grubość [ $\mu\text{m}$ ]: **100**  
Wymiary (DxSxW): **40 x 30 x 0.1 cm**  
Waga: **0.01 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW): **41 x 30 x 2 cm**  
Waga wysyłki: **0.9 kg**

Zakres dostawy:

- Worki moletowane do pakowania próżniowego 30 x 40 cm - 50 sztuk

---

## CO WYRÓŻNIA NASZE WORKI MOLETOWANE DO PAKOWANIA?

- Uniwersalność – nadaje się do hermetyzowania 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 30 x 40 cm

Prezentowany zestaw RCVB-30X40-50 zawiera pięćdziesiąt moletowanych worków próżniowych o wymiarach 30 x 40 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-30X40-50 - charakterystyka

**Bezpieczeństwo dla zdrowia** podczas korzystania z RCVB-30X40-50 zagwarantowane jest przez brak substancji takich jak BPA, ftalany i ołów. 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 osiągnięta 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-30X40-50 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-30X40-50 charakteryzują się trwałością, funkcjonalnością, i co najważniejsze, bezpieczeństwem dla zdrowia.



