Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/gerndelte-folie-zum-vakuumverpacken-8-rollen-4-gren-p-427.html



Gerändelte Folie zum Vakuumverpacken 8 Rollen 4 Größen

Bruttopreis	**62.99 €**
Nettopreis	**52.93 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PP-02**
Code des Herstellers	**RCVR-SET4**
EAN-Code	**5907052593571**

Produktbeschreibung

Gerändelte Folie zum Vakuumverpacken – 8 Rollen – 4 Größen



Technische Daten:

Zertifikate: Nein
Abmessungen [cm]: 600 x 15; 600 x 20; 600 x 25; 600 x 30
Stückzahl [Stück]: 8 Rollen (2 für jede Sorte)
Struktur: Punktkanäle
Gesamtlänge [m]: 48
Dicke [µm]: 100
Abmessungen (LxBxH): 52 x 36 x 6 cm
Gewicht: 2,2 kg
Versandmaße (LxBxH): 30 x 15 x 24 cm
Versandgewicht: 2,4 kg

Lieferset:

- Rändelfolie zum Vakuumverpacken 600 x 15 cm - 2 Rollen
- Rändelfolie zum Vakuumverpacken 600 x 20 cm - 2 Rollen

- Rändelfolie zum Vakuumverpacken 600 x 25 cm – 2 Rollen
- Rändelfolie zum Vakuumverpacken 600 x 30 cm – 2 Rollen

Was zeichnet unsere Vakuumverpackungsfolie aus?

Vielseitig einsetzbar – zum Einkapseln von Lebensmitteln geeignet
Sicherheit – Produkt entspricht den LFGB-Anforderungen; enthält kein BPA
Ergonomie – dank der Struktur der Punktkanäle wird eine schnelle Kapselung bei gleichzeitig perfekter Dichtheit erreicht
Haltbarkeit – mehrschichtiges PE/PA-Material bietet eine hohe Reiß- und Perforationsfestigkeit und ermöglicht den wiederholten **Einsatz bei unterschiedlichen Temperaturen**
Funktionalität – die Möglichkeit, Beutel unterschiedlicher Größe zu formen und die verpackten Gegenstände vor äußeren Einflüssen zu schützen

Rändelfolie zum Vakuumverpacken, 4 Größen

Das vorgestellte Set RCVR-SET 4 umfasst acht Rollen gerändelte Vakuumfolie mit den Maßen 600 x 15 cm, 600 x 20 cm, 600 x 25 cm, 600 x 30 cm, die mit Geräten wie Vakuumverpackungsmaschinen verwendet werden können. Das Produkt von Royal Catering eignet sich hervorragend zum Einkapseln von Lebensmitteln.

RCVR-SET 4 Vakuumverpackungsfolie – Eigenschaften

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit bei der Verwendung von RCVR-SET 4 wird durch den Verzicht auf Stoffe wie BPA gewährleistet. Die vorgestellte Rändelfolie für die Vakuumverpackung wurde gemäß den Anforderungen des LFGB hergestellt. Dies bestätigt ihre Gleichgültigkeit gegenüber Lebensmitteln.

Die Wirksamkeit der Folienhüllen von Royal Catering ergibt sich aus der Tatsache, dass bei ihrer Herstellung eine speziell entwickelte Struktur aus Punktkanälen verwendet wurde. Diese Lösung zeichnet sich im Vergleich zu anderen Texturen (z. B. gestreift, gitterförmig, rautenförmig) durch eine deutlich höhere Luftentfernungseffizienz aus. Das Ergebnis ist eine hohe Packgeschwindigkeit bei gleichzeitig perfekter Dichtheit.

Die hohe Haltbarkeit der Vakuumfolie von Royal Catering ist auf die hervorragende Qualität des PE/PA-Materials zurückzuführen, aus dem sie hergestellt wurde. Die 100 µm dicke Mehrschichtoberfläche ist äußerst reiß- und durchstichfest. Darüber hinaus ist unser Produkt bei verschiedenen Temperaturen einsetzbar und nach der Reinigung wiederverwendbar.

Die Funktionalität der Folienhüllen aus dem RCVR-SET 4-Set liegt darin begründet, dass sie überall zugeschnitten werden können und so Beutel mit den individuellen Bedürfnissen entsprechenden Abmessungen ergeben. Die so erzeugte Vakuumverpackung verhindert die Oxidation und Verdunstung flüchtiger Inhaltsstoffe und hemmt das Wachstum aerober Bakterien und Pilze. Darüber hinaus schützen sie vor äußeren Einflüssen wie Feuchtigkeit und Schmutz. Sie sparen außerdem viel Platz und sind eine hervorragende Alternative zu Standardverpackungen, Kartons usw.

Die gerändelte Folie für die Vakuumverpackung RCVR-SET 4 zeichnet sich durch Langlebigkeit, Funktionalität und vor allem Gesundheitssicherheit aus.

