

Produkt-Link: <https://cncworld.de/rndelbeutel-zum-vakuumverpacken-200-stck-20-x-30-cm-p-431.html>

200 



## Rändelbeutel zum Vakuumverpacken 200 Stück 20 x 30 cm

Bruttopreis	<b>53.99 €</b>
Nettopreis	<b>45.37 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>PP-06</b>
Code des Herstellers	<b>RCVB-20X30-200</b>

### Produktbeschreibung

## Rändelbeutel zum Vakuumverpacken - 200 Stück - 20 x 30 cm

200 



**Technische Daten:**

Material: **PE/PA**

Zertifikate: **Ja**

Abmessungen [cm]: **30 x 20**

Stückzahl [Stk.]: **100**

Struktur: **Punktkanäle**

Dicke [µm]: **100**

Abmessungen (LxBxH): **30 x 20 x 0,1 cm**

Gewicht: **0,01 kg**

Versandmaße (LxBxH): **30 x 20 x 6 cm**

Versandgewicht: **2,1 kg**

**Lieferset:**

Rändelbeutel zum Vakuumverpacken 20 x 30 cm – 200 Stück

**WAS UNTERSCHIEDET UNSERE VAKUUMVERPACKUNGSBEUTEL?**

- 
- **Vielseitigkeit** – geeignet zum Einkapseln beider Lebensmittel
  - **Sicherheit** – das Produkt erfüllt die 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 hohe Reiß- und Perforationsfestigkeit und ermöglicht so den wiederholten Einsatz bei unterschiedlichen Temperaturen
  - **Funktionalität** – wirksamer Schutz der verpackten Gegenstände vor äußeren Einflüssen

### **Rändelbeutel zum Vakuumverpacken 20 x 30 cm**

Das vorgestellte Set RCVB-20X30-200 enthält zweihundert gerändelte Vakuumbbeutel mit den Maßen 20 x 30 cm, die mit Geräten wie Vakuumverpackungsmaschinen verwendet werden können. Das Markenprodukt von Royal Catering eignet sich hervorragend zum Einkapseln von Lebensmitteln.

### **Vakuumverpackungsbeutel RCVB-20X30-200 - Eigenschaften**

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit bei der Verwendung von RCVB-20X30-200 wird durch den Verzicht auf Stoffe wie BPA gewährleistet. Die vorgestellten Rändelbeutel zur Vakuumverpackung erfüllen die Anforderungen des LFGB. Dies bestätigt ihre Gleichgültigkeit gegenüber Lebensmitteln.

Die Wirksamkeit der Folienbeutel von Royal Catering ergibt sich aus der Tatsache, dass bei der 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. Dadurch wird eine hohe Packgeschwindigkeit bei gleichzeitig perfekter Dichtheit erreicht.

Die hohe Haltbarkeit der Vakuumbbeutel von Royal Catering ist auf die hervorragende Qualität des PE/PA-Materials zurückzuführen, aus dem sie hergestellt sind. 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 Folienbeutel aus dem RCVB-20X30-200-Set beruht darauf, dass die Vakuumverpackung Oxidation und Verdunstung flüchtiger Inhaltsstoffe verhindert und das Wachstum aerober Bakterien und Pilze hemmt. 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 Rändelbeutel **RCVB-20X30-200 für die Vakuumverpackung** zeichnen sich durch **Langlebigkeit, Funktionalität und vor allem Gesundheitssicherheit aus**. Die Qualität der im offiziellen Store der Marke Royal Catering angebotenen Produkte wird durch die sehr positiven Meinungen unserer Kunden bestätigt.



