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

Produkt-Link: https://cncworld.de/rndelbeutel-zum-vakuumverpacken-50-stck-30-x-40-cm-p-429.html



Rändelbeutel zum Vakuumverpacken 50 Stück 30 x 40 cm

Bruttopreis	**34.99 €**
Nettopreis	**29.40 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PP-04**
Code des Herstellers	**RCVB-30X40-50**
EAN-Code	**5907052593595**

Produktbeschreibung

Rändelbeutel zum Vakuumverpacken - 50 Stück - 30 x 40 cm



Material: **PE/PA**
Zertifikate: **Ja**
Abmessungen [cm]: **40 x 30**
Abmessungen [cm]: **40 x 30**
Stückzahl [Stk.]: **50**
Struktur: **Punktkanäle**
Dicke [µm]: **100**
Abmessungen (LxBxH): **40 x 30 x 0,1 cm**
Gewicht: **0,01 kg**
Versandmaße (LxBxH): **41 x 30 x 2 cm**
Versandgewicht: **0,9 kg**
Lieferset:
Rändelbeutel zum Vakuumverpacken 30 x 40 cm – 50 Stück
Was unterscheidet unsere gerändelten Verpackungsbeutel?
Vielseitig einsetzbar – zum Einkapseln von Lebensmitteln geeignet

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 – das mehrschichtige PE/PA-Material bietet eine hohe Reiß- und Perforationsfestigkeit und ermöglicht den wiederholten **Einsatz bei verschiedenen Temperaturen**
Funktionalität – wirksamer Schutz der verpackten Gegenstände vor äußeren Einflüssen
Rändelbeutel zum Vakuumverpacken, 30 x 40 cm
Das vorgestellte Set RCVB-30X40-50 enthält fünfzig gerändelte Vakuumbeutel mit den Maßen 30 x 40 cm, die mit Geräten wie Vakuumverpackungsmaschinen verwendet werden können. Das Markenprodukt von Royal Catering eignet sich hervorragend zum Einkapseln von Lebensmitteln.
Vakuumverpackungsbeutel RCVB-30X40-50 – Eigenschaften
Die gesundheitliche Unbedenklichkeit bei der Verwendung von RCVB-30X40-50 wird durch die Abwesenheit von Stoffen wie BPA, Phthalaten und Blei 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 Vakuumbeutel 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-30X40-50-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-30X40-50 für die Vakuumverpackung zeichnen** sich durch **Langlebigkeit, Funktionalität und vor allem Gesundheitssicherheit aus.**


ROYAL