Daten aktuell ab: 23-11-2026 07:56

Produkt-Link: https://cncworld.de/streifen-vakuumverpackungsmaschine-beutelbreite-31-cm-16-lmin-p-426.html

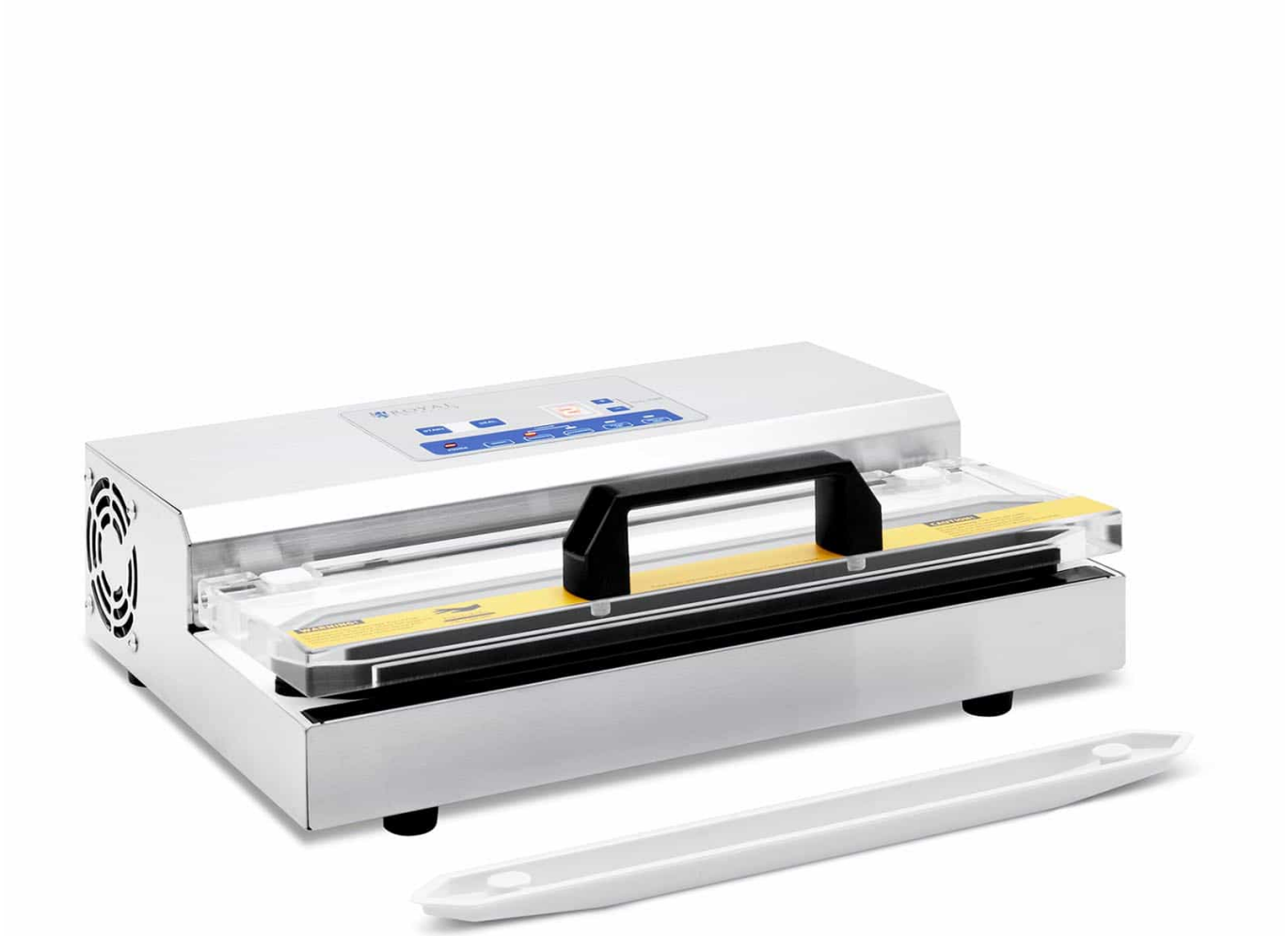


Streifen Vakuumverpackungsmaschine Beutelbreite: 31 cm 16 l/min

Bruttopreis	**1 079.00 €**
Nettopreis	**877.24 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PP-01**
Code des Herstellers	**RCVG-40**
EAN-Code	**4062859001030**

Produktbeschreibung

Streifen-Vakuumverpackungsmaschine – Beutelbreite: 31 cm – 16 l/min



Technische Daten:

Material: **Stahl**
Funktionen: **Vakuumieren / Abbrechen / Pulsieren / Versiegeln / Sofortiges Versiegeln / Marinieren / Kanister**
Maximale Taschenbreite [cm]: **31**
Schweißnahtbreite [mm]: **1,8 x 2**
Netzkabel [m]: **1,4**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **580**
Vakuumpumpengeschwindigkeit [l/min]: **16**
Vakuumgrad [bar]: **0,9**
Abmessungen (LxBxH): **38,5 x 28 x 11 cm**
Gewicht: **4,6 kg**
Versandmaße (LxBxH): **43 x 18,5 x 33 cm**
Versandgewicht: **5,5 kg**

Lieferset:
- Vakuumverpackungsmaschine
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE?

Effizienz – schnelles Arbeiten dank Doppelpumpe und 580 W Leistung
Vielseitig – einsetzbar für Lebensmittel, Kosmetika, Elektronik und andere Produkte
Effizienz und Mobilität – das kompakte Gerät arbeitet mit einer Leistung von 16 l/min
Praktisch – die Verpackungsmaschine verschließt Vakuumbeutel mit einer maximalen Breite von 31 cm
Benutzerfreundlich – Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige erleichtert die Bedienung

Saubere und lange Lebensmittelaufbewahrung dank kompakter Vakuumverpackungsmaschine

Schützen Sie Ihre Lebensmittel und verlängern Sie deren Haltbarkeit mit der Streifen-Vakuumverpackungsmaschine RCVG-40 von Royal Catering. Fleisch, Gemüse, Kräuter und Saucen bleiben frisch, so dass Sie damit leckere Gerichte in Restaurants, Hotels oder Catering-Events zubereiten können.
In einem Vakuumbeutel können Sie nicht nur Lebensmittel, sondern auch andere Produkte wie Kosmetika oder Elektronik aufbewahren. So sparen Sie Platz z.B. auf Ihrem Schreibtisch und schützen gleichzeitig diverse Gegenstände vor Staub und Schmutz.

Sparen Sie Platz mit einem Vakuumierer mit zahlreichen Funktionen

Der Streifenverschließer saugt dank einer 580-Watt-Doppelpumpe die gesamte Luft aus dem Plastikbeutel. Ein Verriegelungsmechanismus sorgt dafür, dass der Beutel intakt bleibt, während die Luft entfernt wird. Die maximal zulässige Taschenbreite beträgt 31 cm. Nach dem Ansaugen verschließt das kompakte Küchengerät die Öffnung automatisch mit einer 1,8 x 2 mm großen Schweißnaht.
Dies verhindert, dass Lebensmittel durch Oxidation verderben und begrenzt das Wachstum von Pilzen oder Bakterien. Dadurch bleiben vakuumverpackte Produkte länger frisch und können sogar viele Monate tiefgekühlt gelagert werden. Mit einer Streifenverpackungsmaschine gesicherte Zutaten eignen sich auch für das schonende Sous-Vide-Garen.
Das Gehäuse des Vakuumierers besteht aus Edelstahl und erfüllt somit höchste Hygieneanforderungen. Dank des Touchpanels mit LED-Anzeige ist die Bedienung einfach und intuitiv. Die hilfreiche Verpackungsmaschine erreicht eine Leistung von 16 l/min und bietet einen großen Funktionsumfang: vollautomatisches und manuelles Absaugen und Verschließen sowie einen Mariniermodus. Funktionen können mit einem Tastendruck abgebrochen werden.
Ob Sie sich auf das Schockgefrieren, die Kühllagerung oder das Sous-Vide-Garen vorbereiten, mit einem hochwertigen Lattenrost
Mit einer Vakuumverpackungsmaschine von Royal Catering erhalten Sie ein kompaktes, vielseitiges Küchengerät, das einfach zu bedienen ist.


ROYAL
START