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

Produkt-Link: https://cncworld.de/vakuumverpackungsmaschine-165w-32cm-p-465.html



Vakuumverpackungsmaschine 165W 32cm

Bruttopreis	**263.99 €**
Nettopreis	**221.84 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PP-07**
Code des Herstellers	**RCVG-41**
EAN-Code	**4062859001047**

Produktbeschreibung

Vakuumverpackungsmaschine 165W 32cm



Technische Daten:

Artikelzustand: **Neu**
Stromversorgung: **230 V / 50 Hz**
Leistung: **165 W**
Material: **Edelstahl, ABS**
Vakuum: **0,6~0,8 bar**
Geschwindigkeit: **16 l/min**
Max. Taschenbreite: **32 cm**
Schweißnahtbreite: **2 x 3 mm**
Funktionen: **Vakuum/Geschwindigkeit/Lebensmittel/Kanister/Impuls/Versiegelung**
Netzkabel: **1,3 m**
Versandmaße (LxBxH): **44,50 x 14,00 x 25,00 cm**
Versandgewicht: **3,95 kg**

Lieferset:

- Vakuumverpackungsmaschine
- Manuelle Benutzeranweisungen

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE?

Universell einsetzbar – für Lebensmittel, Medikamente, elektronisches Zubehör usw.
Längere Frische und Schutz vor äußeren Einflüssen – hermetische Verpackung
Einfache Bedienung – 6 Funktionen: Vakuum, Geschwindigkeit, Lebensmittel, Kanister, Puls, Versiegeln
Mobilität – kompakte Bauweise und geringes Gewicht
Haltbarkeit der Folie – reißfestes PE/PA-Material

Vakuumverpackungsmaschine 165W

Die Vakuumverpackungsmaschine ist ein Gerät zur hermetischen Verpackung, mit dem Sie die Frische von Produkten verlängern, ihre Größe reduzieren und sie vor äußeren Einflüssen schützen können. Das RCVG-SET3-Set eignet sich für trockene Lebensmittel (Getreide, Nüsse, Kaffee, Käse usw.), frische Produkte (z. B. Fleisch, Gemüse, Obst), Flüssigkeiten, Medikamente sowie medizinische und chemische Produkte, elektronische Komponenten, Dokumente und vieles mehr andere. andere Artikel.

Vakuumiergerät – Beschreibung

Effektiver Schutz ist der Vorteil der Vakuumverpackung. Es verlängert die Haltbarkeit einer breiten Palette von Produkten: Fleisch, Fisch, Obst, Aufschnitt und Gemüse. Auch in Tüten verpackte Trockenprodukte (Kaffee, Nüsse, Trockenfrüchte) lassen sich optimal lagern und behalten dabei ihr natürliches Aroma.
Die Sous-Vide-Methode basiert auf dem Garen vakuumverpackter Lebensmittel in Wasser oder Dampf für 1 bis 7 Stunden, in manchen Fällen bis zu 48 Stunden. Dank der niedrigen Temperatur von ca. 55-60°C und dem luftdichten Deckel behalten die Gerichte ihren natürlichen Nährwert. Zudem sind sie äußerst saftig, aromatisch und gleichmäßig gegart.
Das kompakte Modell RCVG-32E besteht aus sehr langlebigem Edelstahl und ABS-Kunststoff. Dank seiner geringen Größe und seines geringen Gewichts lässt es sich leicht von Ort zu Ort transportieren. Das digitale Panel macht die Bedienung äußerst intuitiv. Dies geschieht über klar beschriebene Touchpad-Tasten. LED-Anzeigen liefern aktuelle Informationen über den aktuell laufenden Prozess. Im Rollfach können Sie die Hülle aufbewahren und die Beutel präzise auf die vom Bediener gewünschte Größe zuschneiden.
Sie sind vor Feuchtigkeit, Staub, Bakterien und vielen anderen ungünstigen Faktoren geschützt. Auch für chemische Produkte (u.a. Medikamente und Kosmetika), elektronische Produkte und beispielsweise Dokumente empfiehlt sich eine Vakuumverpackung.
Die Volumenreduzierung im Vergleich zu herkömmlichen Verpackungen (Dosen, Kartons) wird von Unternehmern aus der Transportbranche und dem Großhandel geschätzt. Dank sparsamer Taschen können Sie eine größere Menge an Gütern als üblich gleichzeitig transportieren oder lagern.
Die praktische Vakuumverpackungsmaschine eignet sich für Beutel bis zu einer Breite von 32 cm (jede Länge). Es verfügt über ein einfaches Schließsystem; Drücken Sie einfach leicht darauf, um die Dichtheit sicherzustellen. Dank der Leistung von 165 W wurde ein beachtlicher Wirkungsgrad von 16 l/min erreicht.

Geräte von Royal Catering verfügen über folgende nützliche Funktionen:

Vakuum – leitet einen vollautomatischen Luftansaug- und Versiegelungsprozess ein. Wenn es fertig ist, schaltet sich das Gerät aus.
Geschwindigkeit: Hier können Sie die Geschwindigkeit zwischen langsam und schnell einstellen.
Lebensmittel: Passt die Betriebsparameter an die Art des Lebensmittels an (trocken/feucht).
Kanister: ermöglicht das Absaugen von Luft aus externen Behältern.
Pulse: Der Siegelvorgang im Beutel erfolgt manuell. Dies ist nützlich, wenn Sie empfindliche Gegenstände verpacken.
Versiegelung: Verschließt Beutel ohne Luftansaugung.


Vacuum&Seal
Low
High
Speed
Dry
Moist
Food
Canister
Pulse Vac
Seal Only
ROYAL
catering