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

Produkt-Link: https://cncworld.de/vakuumverpackungsmaschine-beutelbreite-26-cm-103-lmin-p-467.html



Vakuumverpackungsmaschine - Beutelbreite: 26 cm - 103 l/min

Bruttopreis	**1 139.99 €**
Nettopreis	**957.97 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PP-09**
Code des Herstellers	**RCVG-47-1**
EAN-Code	**4062859199881**

Produktbeschreibung

Vakuumverpackungsmaschine - Beutelbreite: 26 cm - 103 l/min



Technische Daten:

Material**: Edelstahl**
Farbe: **Silberfarbe**
Funktionen: **Saugen/Abdichten**
Maximale Beutelbreite [cm]: **26**
Schweißzeit [s]: **0-6**
Schweißnahtbreite [mm]: **5**
Netzkabel [m]: **1,7**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1000**
Abtropfzeit [s]: **5-90**
Vakuumpumpengeschwindigkeit [l/min]: **103**
Vakuumgrad [bar]: **1**
Abmessungen (LxBxH): **48 x 33 x 36 cm**

Gewicht: **24 kg**
Versandmaße (LxBxH): **59 x 43 x 47 cm**
Versandgewicht: **26,5 kg**

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE?

Effizienz – schnelles Absaugen und Versiegeln dank 1000 W Leistung
Hygiene – ein Vakuumbeutel mit 5 mm breitem Verschluss, dicht geschützt vor Auslaufen
Effizienz und Wirtschaftlichkeit – das Gerät arbeitet mit einer Leistung von 103 l/min
Praktisch – der Kammervakuumierer ist für Beutel mit einer maximalen Breite von 26 cm ausgelegt
Einfache Bedienung – ein übersichtliches Display erleichtert die Bedienung

Keine Luft, nur Geschmack – dank einer professionellen Vakuumverpackungsmaschine

Dank der Vakuumverpackungsmaschine von Royal Catering verpacken Sie Lebensmittel schnell in luftdichte und undurchlässige Folienbeutel. So bleiben die Lebensmittel länger frisch und Sie schützen sie zudem vor Staub und Schmutz. Ob in Restaurants, Hotels oder Catering – der kompakte Vakuumierer mit Edelstahlgehäuse eignet sich überall dort, wo Zutaten sicher verpackt, sauber gehalten oder Sous-Vide gegart werden.

Platzsparendes Vakuumiergerät für verschiedene Anwendungen

Der dichte Verschluss schützt Lebensmittel vor dem Austrocknen und den negativen Auswirkungen von Eis im Gefrierschrank. Dadurch können Sie die Haltbarkeit von Waren bei gleichbleibender Qualität um ein Vielfaches verlängern. Aromen und Säfte bleiben im Beutel fest verschlossen. Dank dessen können Sie im Sous-Vide-Gargerät schnell und einfach verschiedene Zutaten zubereiten.

Die Kammer der Vakuumverpackungsmaschine bietet Platz für Beutel mit einer Breite von bis zu 26 cm. Verschließen Sie bei schmaleren Verpackungen mehrere Beutel gleichzeitig. Nach dem Einlegen der gefüllten Plastiktüten entlüftet das Gerät auf Knopfdruck die gesamte Kammer und verschließt die Tüten mit einer 5 mm breiten Dichtung sicher.

Mit einer Leistung von 1000 W erzeugt der Vakuumierer einen Druck von 1 bar. Die kompakte Kammerverpackungsmaschine wird mit 230 V betrieben und erreicht eine Leistung von 103 l/min. Dank des übersichtlichen Displays ist die Bedienung einfach und intuitiv.

Egal, ob Sie das Schockgefrieren, die Kühllagerung oder das Sous-Vide-Garen vorbereiten – mit einem hochwertigen Vakuumierer von Royal Catering erhalten Sie ein kompaktes, vielseitiges Küchengerät, das einfach zu bedienen ist.


OPERATION GUIDELINE
Vac Time
Seal Time