

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/folia-moletowana-w-rolce-25x600cm-67883-lund-p-48646.html>

folia moletowana w rolce 25x600cm 67883 LUND

Cena brutto	24,46 zł
Cena netto	19,89 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67883
Kod producenta	67883
Kod EAN	5906083082658
Producent	Lund

Opis produktu

Folia moletowana w rolce 25x600 cm LUND 67883

Folia do pakowania próżniowego w strukturze PA/PE przeznaczona do pakowarek bezkomorowych. Produkt dopuszczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymogi PZH.

Wymiary 25 × 600 cm

Grubość 105 µm

Struktura PA/PE

Temperatura do 70°C

Charakterystyka folii moletowanej PA/PE

Struktura wielowarstwowa PA/PE

Połączenie poliamidu (PA) z polietylenem (PE) zapewnia barierę gazową i mechaniczną. Warstwa PA odpowiada za wytrzymałość i odporność na przebicie, warstwa PE umożliwia zgrzewanie termiczne w pakowarkach bezkomorowych.

Moletowanie powierzchni

Teksturowana powierzchnia folii umożliwia odprowadzenie powietrza podczas procesu próżniowego. Bez moletowania pakowarki bezkomorowe nie mogą skutecznie usunąć powietrza spomiędzy gładkich warstw folii.

Grubość 105 µm

Parametr określający wytrzymałość mechaniczną folii. Grubość 105 mikrometrów zapewnia odporność na przebicia przy pakowaniu produktów o nieregularnych kształtach, zachowując elastyczność podczas zgrzewania.

Odporność termiczna do 70°C

Folia zachowuje parametry przez 2 godziny w temperaturze do 70 stopni Celsjusza. Pozwala to na podgrzewanie zapakowanych produktów w kuchni sous-vide lub wodnych łaźniach bez utraty szczelności opakowania.

Specyfikacja techniczna

Model	67883
Marka	LUND
Wymiary rolki	25 × 600 cm
Grubość folii	105 µm
Struktura materiału	PA/PE (poliamid/polietylen)
Typ powierzchni	moletowana
Maksymalna temperatura	70°C przez 2 godziny
Dopuszczenie do kontaktu z żywnością	Tak (PZH)
Kompatybilność	pakowarki bezkomorowe LUND i YG
Liczba rolek w zestawie	1 szt.

Zastosowanie folii do pakowania próżniowego

- Pakowanie mięsa, wędlin i produktów mięsnych do mrożenia
- Zabezpieczanie ryb i owoców morza przed utlenianiem
- Przechowywanie serów i produktów mlecznych
- Pakowanie warzyw i owoców do wydłużenia świeżości
- Przygotowanie porcji do gotowania sous-vide
- Zabezpieczanie produktów suchych przed wilgocią
- Marynowanie produktów w próżni
- Przechowywanie żywności w lodówce i zamrażarce

Kompatybilność z pakowarkami

Folia współpracuje z pakowarkami bezkomorowymi LUND: 67877, 67880, 67881, 67882 oraz modelami YG: YG-09303, YG-09304, YG-09305, YG-09307, YG-09310, YG-09311, YG-09317. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość folii obsługiwanej przez pakowarkę - większość modeli przyjmuje szerokość do 30 cm.

Użytkowanie i przechowywanie

Rollę folii należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła. Temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 40°C, aby uniknąć deformacji materiału. Podczas pakowania należy pozostawić co najmniej 5-8 cm zapasu folii ponad krawędzią produktu - zapewnia to prawidłowe zgrzanie i umożliwia ponowne otwarcie oraz zapakowanie po częściowym zużyciu zawartości.

Folia moletowana wymaga pakowarek bezkomorowych wyposażonych w pompę ssącą. Pakowarki komorowe stosują gładką folię PA/PE bez moletowania. Sprawdzenie typu pakowarki przed zakupem folii eliminuje ryzyko zakupu niekompatybilnego produktu.

Certyfikat PZH

Produkt posiada atest Państwowego Zakładu Higieny potwierdzający bezpieczeństwo kontaktu z żywnością. Certyfikat oznacza, że folia nie uwalnia substancji szkodliwych do produktów spożywczych w warunkach normalnego użytkowania i w dopuszczalnym zakresie temperatur.

Produkty powiązane

Do pakowania próżniowego zaleca się stosowanie pakowarek bezkomorowych LUND z serii 678xx oraz YG-093xx. W przypadku częstego pakowania warto rozważyć zakup dodatkowych rolek folii o różnych szerokościach, dostosowanych do wielkości pakowanych produktów.