

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/folia-moletowana-w-rolce-28x600cm-67884-lund-p-48647.html>

folia moletowana w rolce 28x600cm 67884 LUND

Cena brutto	29,44 zł
Cena netto	23,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67884
Kod producenta	67884
Kod EAN	5906083082665
Producent	Lund

Opis produktu

Folia moletowana w rolce 28x600cm LUND 67884

Folia moletowana do pakowania próżniowego w systemie PA/PE, przeznaczona do pakowarek bezkomorowych. Rolka o wymiarach 28x600 cm zapewnia długotrwałe zabezpieczenie produktów spożywczych przed utratą świeżości i działaniem czynników zewnętrznych.

Wymiary rolki 28 x 600 cm

Grubość folii 105 µm

Struktura PA/PE

Temperatura do 70°C

Charakterystyka folii moletowanej LUND 67884

Struktura wielowarstwowa PA/PE

Połączenie poliamidu (PA) i polietylenu (PE) tworzy barierę ochronną przed wilgocią, tlenem i zanieczyszczeniami. Warstwa PA odpowiada za wytrzymałość mechaniczną, warstwa PE umożliwia zgrzewanie termiczne w pakowarkach.

Grubość 105 mikrometrów

Folia o grubości 105 μm (0,105 mm) zapewnia odporność na przebicia i rozdarcia podczas pakowania produktów o ostrych krawędziach. Parametr ten decyduje o trwałości opakowania podczas przechowywania i transportu.

Struktura moletowana

Tłoczenie powierzchni folii (moletowanie) tworzy kanały umożliwiające odprowadzenie powietrza podczas pakowania próżniowego w pakowarkach bezkomorowych. Bez tej struktury откачка powietrza byłaby niemożliwa.

Dopuszczenie do kontaktu z żywnością

Folia posiada certyfikat PZH (Państwowy Zakład Higieny), co potwierdza bezpieczeństwo kontaktu z produktami spożywczymi. Materiał nie uwalnia substancji szkodliwych i spełnia wymogi dla opakowań żywności.

Specyfikacja techniczna

Model	67884
Marka	LUND
Wymiary rolki	28 x 600 cm (szerokość x długość)
Grubość folii	105 μm
Struktura materiału	PA/PE (poliamid/politylen)
Typ powierzchni	Moletowana (tłoczona)
Maksymalna temperatura	70°C (do 2 godzin)
Dopuszczenia	Kontakt z żywnością, certyfikat PZH
Kompatybilność	Pakowarki bezkomorowe LUND i inne
Liczba sztuk w zestawie	1 rolka

Zastosowanie folii próżniowej

- Pakowanie mięsa, wędlin i produktów mięsnych w zakładach przetwórstwa
- Zabezpieczanie ryb i owoców morza w sklepach rybnych
- Przechowywanie serów, produktów mlecznych i nabiału
- Pakowanie warzyw, owoców i produktów rolnych
- Konserwacja żywności w gastronomii i cateringu
- Pakowanie porcji gotowych dań w kuchniach profesjonalnych
- Zabezpieczanie produktów sypkich i przetworów
- Przygotowanie porcji żywności do sous-vide

Kompatybilność z pakowarkami

Folia współpracuje z pakowarkami LUND: 67877, 67880, 67881, 67882 oraz modelami YG-09303, YG-09304, YG-09305, YG-09307, YG-09310, YG-09311, YG-09317. Szerokość 28 cm odpowiada standardowej komorze zgrzewania w pakowarkach bezkomorowych. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość folii akceptowaną przez urządzenie.

Użytkowanie i przechowywanie

Rolkę folii należy przechowywać w suchym pomieszczeniu w temperaturze pokojowej, z dala od źródeł ciepła. Materiał PA/PE jest wrażliwy na wilgoć i promienie UV, dlatego zaleca się przechowywanie w oryginalnym opakowaniu do momentu użycia.

Podczas pakowania próżniowego strona moletowana folii powinna być skierowana na zewnątrz, aby kanały umożliwiły odprowadzenie powietrza. Temperatura zgrzewania zależy od parametrów pakowarki i powinna być ustawiona zgodnie z instrukcją producenta urządzenia.

Folia wytrzymuje podgrzewanie do 70°C przez maksymalnie 2 godziny, co umożliwia pasteryzację produktów w niskich temperaturach lub regenerację dań metodą sous-vide. Nie należy używać folii w mikrofalówce ani w kontakcie z otwartym płomieniem.

Produkty powiązane

Do kompletu z folią moletowaną zaleca się pakowarki próżniowe LUND serii 678xx oraz worki próżniowe o różnych wymiarach do pakowania produktów niestandardowych. Przy intensywnym użytkowaniu warto rozważyć zakup kilku rolek folii w celu zapewnienia ciągłości pracy.