

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-listwowa-310mm-yg-09315-yato-p-14179.html>

PAKOWARKA LISTWOWA 310MM YG-09315 YATO

Cena brutto	870,53 zł
Cena netto	707,75 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09315
Kod producenta	YG-09315
Kod EAN	5906083004834
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa listwowa YATO YG-09315 – 310 mm, 700W

Pakowarka próżniowa listwowa do profesjonalnego pakowania produktów spożywczych w kuchni domowej i gastronomii. Urządzenie wydłuża trwałość żywności poprzez usunięcie powietrza z worków foliowych i ich szczelne zgrzanie. Model YG-09315 umożliwia pakowanie automatyczne, pulsacyjne oraz zgrzewanie bez próżni.

Długość listwy 320 mm

Moc urządzenia 700 W

Podciśnienie pompy 0,0958 MPa

Tryby pracy Automatyczny + pulsacyjny

Charakterystyka pakowarki próżniowej YATO YG-09315

Listwa zgrzewająca 320 mm

Długość listwy 320 mm pozwala na pakowanie produktów o szerokości do około 30 cm. Szerokość zgrzewu wynosi 5 mm, co zapewnia szczelność worka. Urządzenie obsługuje standardowe worki próżniowe dostępne w handlu.

Tryb automatyczny i pulsacyjny

Tryb automatyczny – urządzenie samo wykrywa poziom próżni i przechodzi do zgrzewania. Tryb pulsacyjny umożliwia kontrolę procesu, przydatny przy pakowaniu produktów delikatnych lub zawierających płyny, które mogłyby zostać wessane do pompy.

Regulacja czasu zgrzewania 0-6 sek

Możliwość dostosowania czasu zgrzewania do grubości i typu worka. Cieńsze worki wymagają krótszego czasu, grubsze – dłuższego. Parametr ustawiany ręcznie w zależności od używanego materiału.

Rękojeść z przyciskami szybkiego startu

Przyciski umieszczone na rękojeści umożliwiają obsługę jedną ręką – drugą można przytrzymywać worek. Funkcja przyspiesza pracę przy pakowaniu większych ilości produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09315
Producent	YATO
Moc	700 W
Długość listwy zgrzewającej	320 mm
Szerokość listwy zgrzewającej	5 mm
Podciśnienie pompy	0,0958 MPa (~95,8% próżni)
Regulacja czasu zgrzewania	0-6 sekund
Tryby pracy	Automatyczny, pulsacyjny, zgrzewanie
Wyświetlacz	LCD
Automatyczne wyłączenie	Po 10 minutach bezczynności
Stopień ochrony	IP20 (użytkowanie wewnętrzne)
Zasilanie	230 V~ 50 Hz
Wymiary	390 x 275 x 135 mm

Zastosowanie pakowarki próżniowej

- Przechowywanie świeżego mięsa, wędlin i ryb – wydłużenie trwałości w lodówce do 3-5 razy
- Pakowanie produktów do zamrażarki – ochrona przed oszronieniem i utratą wilgoci
- Przygotowanie produktów do gotowania sous vide – precyzyjna kontrola temperatury w worku próżniowym
- Marynowanie mięsa i warzyw – proces przyspiesza się 3-4 krotnie dzięki próżni
- Przechowywanie sezonowych owoców i warzyw po obróbce termicznej
- Pakowanie suchych produktów – kawy, herbaty, przypraw, orzechów

-
- Zabezpieczanie żywności w podróży i na kemping
 - Porcjowanie posiłków – meal prep, diety pudełkowe

Użytkowanie pakowarki próżniowej

Jak pakować produkty zawierające płyny

Produkty z sosami, marynaty lub wilgotne warzywa należy pakować w trybie pulsacyjnym. Pozwala to kontrolować moment zatrzymania pompy, zanim płyn zostanie wessany. Alternatywnie można wcześniej zamrozić produkt lub użyć dodatkowej warstwy chłonnej.

Marynowanie w pojemnikach

Urządzenie umożliwia marynowanie w specjalnych pojemnikach z zaworem (sprzedawane osobno). Należy podłączyć wąż do otworu w pokrywie urządzenia i wybrać odpowiednią funkcję. Próżnia przyspiesza wnikanie przypraw.

Konserwacja urządzenia

Po każdym użyciu należy wytrzeć komorę próżniową suchą szmatką. Przy pakowaniu produktów mokrych sprawdzać, czy wilgoć nie dostała się do pompy. Listwę zgrzewającą czyścić po ostygnięciu. Urządzenie wyposażone w automatyczne wyłączenie po 10 minutach bezczynności, co chroni przed przegrzaniem.

Produkty powiązane

Do pakowarki YATO YG-09315 zaleca się zakup worków próżniowych o szerokości do 30 cm, dostępnych w różnych długościach. W przypadku marynowania w pojemnikach konieczne są dedykowane pojemniki z zaworem próżniowym oraz wąż łączący (akcesoria sprzedawane osobno).