

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-listwowa-390mm-yg-09316-yato-p-14180.html>

## PAKOWARKA LISTWOWA 390MM YG-09316 YATO

Cena brutto	<b>979,48 zł</b>
Cena netto	<b>796,33 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09316</b>
Kod producenta	<b>YG-09316</b>
Kod EAN	<b>5906083004841</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pakowarka próżniowa listwowa YATO YG-09316 - 420 mm

Profesjonalna pakowarka próżniowa z listwą zgrzewającą 420 mm przeznaczona do przedłużania świeżości produktów spożywczych, przygotowywania potraw metodą sous vide oraz organizacji przechowywania żywności w warunkach domowych i gastronomicznych.

Moc urządzenia **650 W**

Długość listwy **420 mm**

Podciśnienie pompy **0,0958 MPa**

Tryby pracy **Automatyczny i pulsacyjny**

### Charakterystyka techniczna pakowarki próżniowej

#### Listwa zgrzewająca 420 mm

Szerokość 5 mm i długość 420 mm umożliwiają pakowanie produktów w workach o maksymalnej szerokości do 390 mm. Pozwala to na przechowywanie większych porcji mięsa, warzyw czy przygotowanych posiłków w pojedynczych opakowaniach.

### Regulowany czas zgrzewania 0-6 sekund

Możliwość dostosowania czasu zgrzewania do grubości worka zapewnia szczelne zamknięcie zarówno cienkich worków standardowych, jak i grubszych worków wielokomorowych stosowanych w profesjonalnym pakowaniu.

### Podciśnienie 0,0958 MPa

Wartość podciśnienia odpowiada około 96% próżni, co skutecznie usuwa powietrze z opakowania, hamując rozwój bakterii tlenowych i procesy utleniania. Dzięki temu żywność zachowuje świeżość nawet 3-5 razy dłużej niż w standardowych warunkach.

### Tryb pulsacyjny i automatyczny

Tryb automatyczny zapewnia pełen cykl pakowania bez ingerencji użytkownika. Tryb pulsacyjny pozwala na kontrolowane usuwanie powietrza przy pakowaniu produktów delikatnych lub zawierających płyny, zapobiegając ich zasysaniu do komory pompy.

### Obsługa jedną ręką

Rękojeść z przyciskami szybkiego startu i zgrzewania umożliwia prowadzenie całego procesu pakowania przy użyciu jednej ręki, co zwiększa wygodę pracy, szczególnie przy pakowaniu większych ilości produktów.

### Wyświetlacz LCD i automatyczne wyłączenie

Panel LCD wyświetla informacje o aktualnym trybie pracy i ustawieniach. Funkcja automatycznego wyłączenia po 10 minutach bezczynności zabezpiecza urządzenie przed przegrzaniem i zmniejsza zużycie energii.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09316
Marka	YATO
Moc	650 W
Długość listwy zgrzewającej	420 mm
Szerokość listwy zgrzewającej	5 mm
Podciśnienie pompy	0,0958 MPa

---

Regulacja czasu zgrzewania	0-6 sekund
Tryby pakowania	Automatyczny, pulsacyjny, samo zgrzewanie
Wymiary urządzenia	490 x 260 x 135 mm
Zasilanie	230 V~ 50 Hz
Stopień ochrony	IP20
Automatyczne wyłączenie	Po 10 minutach bezczynności
Wyświetlacz	LCD

## Zastosowanie pakowarki próżniowej

---

- Pakowanie próżniowe mięsa, ryb i drobiu przed zamrożeniem w celu zachowania wartości odżywczych i zapobiegania poparzeniom mrozowym
- Przygotowywanie potraw metodą sous vide - gotowanie w niskich temperaturach w szczelnie zamkniętych workach próżniowych
- Marynowanie mięs i warzyw w skróconym czasie dzięki usunięciu powietrza, co przyspiesza wnikanie przypraw
- Przechowywanie sezonowych owoców i warzyw po blanszowaniu w celu zachowania barwy, smaku i witamin
- Pakowanie produktów sypkich takich jak kasze, mąki, przyprawy, chroniąc je przed wilgocią i szkodnikami
- Przechowywanie serów twardych i wędlin w lodówce bez utraty aromatu i wysychania
- Organizacja przechowywania gotowych posiłków w porcjach, co ułatwia planowanie żywienia
- Pakowanie produktów wrażliwych na utlenianie, takich jak orzechy, suszone owoce czy kawa

## Funkcje dodatkowe i kompatybilność

---

### Pakowanie w pojemnikach

Pakowarka umożliwia pakowanie próżniowe w specjalnych pojemnikach przy użyciu dodatkowych akcesoriów, takich jak wężyk i pokrywa z zaworem. Rozwiązanie to sprawdza się przy pakowaniu produktów o nieregularnych kształtach lub zawierających sosy.

### Funkcja samego zgrzewania

Możliwość zgrzewania worków bez tworzenia próżni pozwala na zamykanie opakowań z produktami, które nie wymagają pakowania próżniowego, ale potrzebują szczelnego zamknięcia, np. woreczków z przekąskami czy surowcami do pieczenia.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć komorę pakowania wilgotną szmatką. Urządzenie wymaga stabilnego, poziomego podłoża. Podczas pracy pakowarki nie należy blokować otworów wentylacyjnych. Zaleca się stosowanie worków przeznaczonych do pakowania próżniowego o grubości min. 90 mikronów.

Po każdym użyciu komorę pakowania należy oczyścić z resztek płynów i drobnych cząstek żywności. Listwa zgrzewająca powinna być regularnie sprawdzana pod kątem czystości - resztki folii mogą obniżyć jakość zgrzewu. Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia wodą pod ciśnieniem.

Stopień ochrony IP20 oznacza, że pakowarka jest zabezpieczona przed dostępem do części ruchomych palcami, ale nie

---

posiada ochrony przed wilgocią. Należy unikać kontaktu urządzenia z wodą i parą wodną.

#### Produkty uzupełniające

Do pełnego wykorzystania możliwości pakowarki zaleca się zakup worków próżniowych w rolkach o szerokości 200-300 mm, pojemników próżniowych z zaworami oraz zestawu węży do pakowania w pojemnikach. Dla użytkowników stosujących metodę sous vide przydatne będą worki odporne na gotowanie w wysokich temperaturach.