

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-165w-max-32cm-67881-lund-p-48672.html>

pakowarka próżniowa 165W, max 32cm 67881 LUND

| | |
|------------------|------------------------------------------------|
| Cena brutto | 242,44 zł |
| Cena netto | 197,11 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 67881 |
| Kod producenta | 67881 |
| Kod EAN | 5906083080548 |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Pakowarka próżniowa Lund 67881 - 165W, maksymalna szerokość worka 32 cm

Urządzenie do pakowania próżniowego z podwójną pompą i funkcją zgrzewania. Model przeznaczony do przechowywania żywności metodą sous vide oraz pakowania produktów suchych i wilgotnych w warunkach domowych i profesjonalnych.

Moc urządzenia **165 W**

Maksymalna szerokość worka **32 cm**

Przepływ powietrza **18 l/min**

Podciśnienie **-40 ÷ -90 kPa**

Charakterystyka pakowarki próżniowej Lund 67881

Podwójna pompa próżniowa

Zastosowanie dwóch pomp zapewnia wyższy przepływ powietrza (18 l/min) i skraca czas pakowania. System ten zwiększa stabilność pracy urządzenia podczas częstego użytkowania oraz umożliwia osiągnięcie podciśnienia w zakresie -40 do -90 kPa, co jest wystarczające do skutecznego usunięcia powietrza z worków.

Podwójne zgrzewanie folii

Mechanizm zgrzewania tworzy dwie równoległe linie zgrzewu, co zwiększa szczelność pakowania i minimalizuje ryzyko rozszczelnienia worka podczas przechowywania. Rozwiązanie szczególnie istotne przy pakowaniu produktów przeznaczonych do długotrwałego przechowywania lub gotowania sous vide.

Funkcje Vacuum&Seal i Pulse Vac

Tryb Vacuum&Seal automatycznie wykonuje proces odsysania powietrza i zgrzewania. Funkcja Pulse Vac umożliwia ręczną kontrolę poziomu próżni poprzez impulsowe włączanie pompy, co jest przydatne przy pakowaniu delikatnych produktów lub żywności o nieregularnych kształtach.

Wbudowana komora na rolkę i nożyk

Zintegrowana komora pomieszcowa na rolkę folii oraz nożyk do cięcia eliminują potrzebę używania dodatkowych narzędzi. Rozwiązanie to przyspiesza przygotowanie worków o dowolnej długości i ułatwia utrzymanie porządku w miejscu pracy.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------|
| Model | 67881 |
| Marka | Lund |
| Moc nominalna | 165 W |
| Napięcie zasilania | 220-230 V AC |
| Częstotliwość | 50-60 Hz |
| Maksymalna szerokość worka | 32 cm |
| Przepływ powietrza | 18 l/min |
| Wytwarzane podciśnienie | -40 ÷ -90 kPa |
| Wymiary urządzenia | 390 x 200 x 100 mm |
| Masa | 2,35 kg |
| Panel sterowania | Cyfrowy |
| Funkcje | Pakowanie próżniowe, zgrzewanie, Vacuum&Seal, Pulse Vac |
| Klasa izolacji elektrycznej | II |
| Stopień ochrony | IPX0 |
| Materiał wykonania | Stal nierdzewna, tworzywo sztuczne |
| Wyposażenie dodatkowe | Wężyk do pojemników próżniowych, antypoślizgowe nóżki |

Zastosowanie pakowarki próżniowej

-
- Pakowanie mięsa, ryb i drobiu do zamrażania z zachowaniem świeżości i wartości odżywczych
 - Przygotowanie produktów do gotowania metodą sous vide w kontrolowanej temperaturze
 - Pakowanie wędlin, serów i innych produktów delikatesowych do przedłużenia trwałości
 - Przechowywanie warzyw, owoców i ziół z minimalizacją utraty wilgoci i aromatu
 - Pakowanie produktów suchych: kawy, herbaty, przypraw, orzechów, suszu
 - Zabezpieczanie dokumentów, elektroniki i przedmiotów wrażliwych na wilgoć
 - Przygotowanie porcji posiłków do przechowywania w lodówce lub zamrażarce
 - Pakowanie żywności wilgotnej z użyciem funkcji Pulse Vac

Użytkowanie i konserwacja

Dobór worków próżniowych

Producent zaleca stosowanie worków próżniowych marki Lund, które są dopasowane do parametrów technicznych urządzenia. Worki powinny mieć szerokość maksymalnie 32 cm i być wykonane z materiału przeznaczonego do pakowania próżniowego z żebrowaną stroną wewnętrzną ułatwiającą odsysanie powietrza.

Wybór trybu pakowania

Dla produktów suchych należy używać standardowego trybu Vacuum&Seal. Przy pakowaniu żywności wilgotnej lub delikatnej zaleca się funkcję Pulse Vac, która pozwala na kontrolowane odsysanie powietrza i zapobiega wciągnięciu płynów do komory pompy.

Stabilność podczas pracy

Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie urządzenia na blacie. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że pakowarka stoi na równej, suchej powierzchni, co jest istotne dla prawidłowego działania mechanizmu zgrzewania.

Pojemniki próżniowe

Dołączony wężyk umożliwia odsysanie powietrza ze specjalnych pojemników próżniowych wyposażonych w zawór. Rozwiązanie to rozszerza możliwości urządzenia o przechowywanie produktów w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użytku.

Produkty powiązane

Do prawidłowej pracy pakowarki Lund 67881 niezbędne są worki próżniowe w rolce lub gotowe worki o szerokości do 32 cm. Warto również rozważyć zakup pojemników próżniowych z zaworem, które współpracują z dołączonym wężykiem.

