

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-do-zywnosci-175w-67882-lund-p-8110.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO ŻYWNOCÍ, 175W 67882 LUND

Cena brutto	161,23 zł
Cena netto	131,08 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67882
Kod producenta	67882
Kod EAN	5906083678820
Producent	Lund
Szerokość worka (max) [mm]	28
Częstotliwość [Hz]	50
Napięcie [V]	230
Stopień ochrony [IP]	IPX0
Klasa ochronności	II
Moc [W]	175
Jednostka	SZT

Opis produktu

Pakowarka próżniowa Lund 67882 - 175W

Urządzenie do próżniowego pakowania żywności z obudową ze stali nierdzewnej. Model 67882 marki Lund umożliwia zgrzewanie worków o szerokości do 28 cm i grubości do 200 mikronów.

Moc silnika 175 W

Szerokość folii do 28 cm

Grubość worków do 200 μ

Wymiary 34 × 15 × 6 cm

Charakterystyka pakowarki próżniowej

Moc 175W i obudowa ze stali nierdzewnej

Silnik o mocy 175 watów zapewnia wystarczającą siłę ssania do efektywnego usuwania powietrza z worków. Obudowa ze stali nierdzewnej zwiększa trwałość urządzenia i ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej.

Kompatybilność z workami do 28 cm szerokości

Maksymalna szerokość folii 28 cm pozwala pakować produkty w standardowych workach próżniowych dostępnych w handlu. Urządzenie współpracuje z workami moletowanymi oraz rękawami foliowymi.

Obsługa worków o grubości do 200 mikronów

Parametr 200 μ określa maksymalną grubość folii, z jaką może pracować pakowarka. Worki o tej grubości zapewniają odpowiednią szczelność i wytrzymałość mechaniczną dla większości produktów spożywczych.

Kompaktowe wymiary 34 × 15 × 6 cm

Rozmiary urządzenia umożliwiają przechowywanie w szafce kuchennej lub na blacie bez zajmowania nadmiernej przestrzeni. Gumowane nóżki stabilizują pakowarkę podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Producent	Lund
Model	67882
Moc nominalna	175 W
Wymiary urządzenia	34 × 15 × 6 cm
Maksymalna szerokość folii	28 cm
Maksymalna grubość worków	200 μ (mikronów)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wyposażenie dodatkowe	Uchwyt na kabel, gumowane nóżki, lampka kontrolna, włącznik bezpieczeństwa
Instrukcja obsługi	Język polski

Zastosowanie pakowarki próżniowej

-
- Pakowanie świeżego i mrożonego mięsa - przedłużenie trwałości do kilku tygodni
 - Przechowywanie ryb i owoców morza bez utraty aromatu
 - Pakowanie serów twardych i miękkich z zachowaniem konsystencji
 - Ochrona warzyw przed utlenianiem i utratą witamin
 - Przechowywanie owoców bez rozwoju pleśni
 - Pakowanie pieczywa i wyrobów cukierniczych
 - Przygotowanie porcji posiłków do mrożenia (meal prep)
 - Pakowanie produktów suchych - kawy, herbaty, przypraw, orzechów

Jak działa pakowanie próżniowe

Proces polega na usunięciu powietrza z worka foliowego i hermetycznym zgrzaniu brzegów. Brak tlenu spowalnia rozwój bakterii tlenowych i procesów utleniania, co wydłuża świeżość produktów od 3 do 5 razy w porównaniu ze standardowym przechowywaniem. Metoda szczególnie skuteczna w przypadku produktów o wysokiej zawartości tłuszczów, które szybko jętczeją w kontakcie z powietrzem.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć powierzchnię roboczą wilgotną szmatką. Urządzenie wymaga podłączenia do standardowego gniazdka 230V. Lampka kontrolna sygnalizuje gotowość do pracy.

Proces pakowania przebiega w dwóch etapach: najpierw urządzenie usuwa powietrze z worka poprzez otwór ssący, następnie automatycznie zgrzewa brzeg folii w temperaturze pozwalającej na trwałe połączenie warstw. Włącznik bezpieczeństwa zapobiega przypadkowemu uruchomieniu podczas czyszczenia.

Po zakończeniu pracy należy oczyścić komorę próżniową z ewentualnych resztek płynów. Obudowa ze stali nierdzewnej wymaga wycierania suchą szmatką, aby uniknąć powstawania smug. Uchwyt na kabel ułatwia przechowywanie urządzenia.

Kompatybilność z workami

Pakowarka współpracuje z workami moletowanymi (strukturalnymi) oraz gładkimi rękawami foliowymi do samodzielnego cięcia. Worki moletowane posiadają charakterystyczną strukturę kanałków, która ułatwia odprowadzanie powietrza podczas procesu próżniowania. Maksymalna grubość 200 mikronów obejmuje większość standardowych worków dostępnych w handlu.

Produkty uzupełniające

Do pełnego wykorzystania możliwości pakowarki zaleca się zakup worków próżniowych w rolkach lub gotowych rozmiarach. Standardowe wymiary worków: 20×30 cm, 25×35 cm, 28×40 cm. Dostępne również worki do pakowania płynów z dodatkową warstwą wchłaniającą wilgoć.