

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-komorowa-260mm-yg-09303-yato-p-15729.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA-KOMOROWA 260MM YG-09303 YATO

Cena brutto	3 369,09 zł
Cena netto	2 739,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09303
Kod producenta	YG-09303
Kod EAN	5906083003295
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa komorowa YATO YG-09303 – szerokość zgrzewu 260 mm

Profesjonalna pakowarka komorowa przeznaczona do gastronomii i punktów sprzedaży żywności. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z komorą 385×280 mm, pompa o wydajności 10 m³/h oraz automatyczny cykl pakowania zapewniają wydajną pracę przy konserwacji produktów spożywczych metodą próżniową.

Szerokość zgrzewu 260 mm

Wydajność pompy 10 m³/h

Wymiary komory 385×280×50(100) mm

Moc urządzenia 370 W

Charakterystyka techniczna pakowarki komorowej

Komora ze stali nierdzewnej 385×280 mm

Masywna konstrukcja z grubej stali nierdzewnej zapewnia trwałość w intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie i utrzymanie higieny. Wymiary komory pozwalają pakować standardowe worki próżniowe stosowane w gastronomii.

Pompa próżniowa 10 m³/h

Wydajność 10 metrów sześciennych na godzinę oznacza szybkie usuwanie powietrza z komory – typowy cykl pakowania trwa kilkadziesiąt sekund. Parametr ten decyduje o przepustowości urządzenia przy pakiecie wielu produktów.

Regulowana wysokość komory 50/100 mm

Pokrywa z wgłębieniem umożliwia zwiększenie przestrzeni roboczej z 50 do 100 mm. Funkcja przydatna przy pakowaniu produktów o większej objętości – całych kawałków mięsa, dużych warzyw czy gotowych dań w pojemnikach.

Automatyczny proces z regulacją czasu zgrzewania

Urządzenie samodzielnie przeprowadza cykl: usunięcie powietrza, zgrzanie worka, napowietrzenie komory. Możliwość dostosowania czasu zgrzewania pozwala dopasować parametry do grubości folii i typu pakowanych produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09303
Producent	YATO
Szerokość zgrzewu	260 mm
Wymiary komory próżniowej	385 × 280 × 50(100) mm
Wydajność pompy	10 m ³ /h
Moc znamionowa	370 W
Zasilanie	230 V ~50 Hz
Wymiary zewnętrzne (D×S×W)	480 × 330 × 320 mm
Masa urządzenia	33 kg
Materiał komory	stal nierdzewna
Materiał pokrywy	transparentne tworzywo sztuczne
Wyświetlacz	cyfrowy z wskaźnikiem ciśnienia

Zastosowanie pakowarki komorowej w praktyce

- Przedłużanie trwałości produktów świeżych w gastronomii – mięso, ryby, warzywa, sery
- Przygotowanie porcji sous vide – pakowanie produktów przed gotowaniem w niskiej temperaturze
- Marynowanie mięs i warzyw – próżnia przyspiesza wnikanie marynat w strukturę produktu
- Konserwacja produktów sezonowych – pakowanie owoców, grzybów, warzyw na dłuższy okres
- Pakowanie porcji gotowych dań w punktach cateringowych
- Przechowywanie produktów suchych – kawy, herbaty, przypraw w warunkach bez dostępu tlenu
- Zabezpieczanie komponentów technicznych przed wilgocią i utlenianiem

-
- Pakowanie produktów do zamrażarek – ochrona przed oszronieniem i utratą jakości

Zasada działania pakowarki komorowej

Pakowarki komorowe różnią się od standardowych pakowarek zewnętrznych zasadą pracy. Produkt umieszcza się w worku wewnątrz komory, a powietrze usuwane jest z całej przestrzeni roboczej, nie tylko z worka. Dzięki temu możliwe jest pakowanie produktów z płynami – zup, sosów, marynowanych elementów – bez ryzyka ich zasysania przez pompę.

Proces pakowania przebiega automatycznie: po zamknięciu pokrywy pompa usuwa powietrze z komory, tworząc podciśnienie. Gdy osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie (monitorowane przez wskaźnik), aktywuje się listwa zgrzewająca, która trwale zamyka worek. Następnie komora jest napowietrzana, a pokrywa odblokowana. Regulacja czasu zgrzewania pozwala dostosować parametry do grubości folii – cieńsze worki wymagają krótszego czasu, grubsze dłuższego.

Kompatybilność z workami próżniowymi

Urządzenie współpracuje z workami próżniowymi o szerokości do 260 mm, wykonanymi z folii PA/PE (poliamid/polietylen) o grubości 70-100 mikrometrów. Nie wymaga specjalnych worków żebrowanych – działa z gładkimi workami komorowymi, które są tańsze od worków do pakowarek zewnętrznych.

Konserwacja i użytkowanie

Komora ze stali nierdzewnej wymaga regularnego czyszczenia po zakończeniu pracy – wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Zaokrąglone kształty eliminują trudno dostępne kąty. Transparentna pokrywa pozwala na wizualną kontrolę procesu bez otwierania urządzenia.

Pompa próżniowa powinna być okresowo kontrolowana pod kątem poziomu oleju (jeśli model jest olejowy) oraz czystości filtrów. Masywna konstrukcja o wadze 33 kg zapewnia stabilność podczas pracy, eliminując wibracje. Urządzenie można ustawić na blacie roboczym lub wydzielonej powierzchni – wymiary 480×330×320 mm pozwalają na instalację w większości stanowisk pakowania.

Produkty powiązane

Do pracy z pakowarką komorową niezbędne są worki próżniowe PA/PE w rolkach lub arkuszach o szerokości do 260 mm. Warto rozważyć zakup pojemników próżniowych do przechowywania produktów suchych oraz termometru do kontroli temperatury przy przygotowywaniu potraw metodą *sous vide*.

...