

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-komorowa-300mm-yg-09304-yato-p-15730.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA-KOMOROWA 300MM YG-09304 YATO

Cena brutto	4 063,06 zł
Cena netto	3 303,30 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09304
Kod producenta	YG-09304
Kod EAN	5906083003301
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa komorowa YATO YG-09304 - szerokość zgrzewu 300 mm

Profesjonalna pakowarka próżniowa komorowa ze stali nierdzewnej przeznaczona do pakowania żywności w gastronomii i przetwórstwie spożywczym. Urządzenie wyposażone w pompę o wydajności 10 m³/h oraz listwę zgrzewającą 300 mm umożliwia szybkie pakowanie produktów w workach foliowych.

Szerokość zgrzewu 300 mm

Wydajność pompy 10 m³/h

Wymiary komory 370×320×135(185) mm

Moc urządzenia 370 W

Charakterystyka pakowarki komorowej YATO YG-09304

Wydajna pompa próżniowa 10 m³/h

Pompa o przepustowości 10 metrów sześciennych na godzinę zapewnia szybkie odprowadzanie powietrza z komory. Pozwala na pakowanie nawet kilkadziesiątu worków w ciągu godziny, co ma znaczenie przy dużych partiach produktów w gastronomii i przetwórstwie.

Komora ze stali nierdzewnej 370×320 mm

Komora robocza wykonana z grubej stali nierdzewnej odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zaokrąglone kształty ułatwiają mycie i utrzymanie higieny zgodnie z wymogami sanitarnymi w obiektach gastronomicznych.

Regulowana wysokość komory 135-185 mm

Wgłębienie w pokrywie zwiększa wysokość użytkową komory z 135 do 185 mm. Umożliwia pakowanie wyższych produktów - całych kurczaków, naczyń z potrawami, słoików czy pojemników gastronomicznych bez konieczności ich dzielenia.

Automatyczny cykl pakowania z regulacją

Urządzenie automatycznie kontroluje proces próżniowania i zgrzewania. Możliwość regulacji czasu zgrzewania pozwala dostosować parametry do grubości folii i rodzaju pakowanych produktów - od delikatnych wędlin po produkty z sosem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09304
Producent	YATO
Szerokość zgrzewu	300 mm
Wydajność pompy	10 m ³ /h
Wymiary komory (dł. × szer. × wys.)	370 × 320 × 135 (185) mm
Wymiary zewnętrzne (dł. × szer. × wys.)	480 × 370 × 435 mm
Materiał komory	Stal nierdzewna
Moc znamionowa	370 W
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Waga	39 kg
Typ pakowarki	Komorowa

Zastosowanie pakowarki próżniowej komorowej

- Pakowanie mięsa, wędlin i wyrobów garmażeryjnych w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Przechowywanie produktów sezonowych - warzyw, owoców, grzybów w restauracjach i cateringach
- Marynowanie mięs metodą próżniową - szybsze wnikanie marynaty w strukturę produktu
- Przygotowywanie potraw metodą sous vide - gotowanie w niskiej temperaturze w worku próżniowym
- Pakowanie porcji gotowych dań do przechowywania w chłodziarko-zamrażarkach
- Przedłużanie świeżości serów, wędlin i produktów delikatesowych w sklepach spożywczych
- Pakowanie produktów sypkich - kawy, herbaty, przypraw w opakowaniach detalicznych
- Zabezpieczanie produktów przed wilgocią i utlenianiem w magazynach gastronomicznych

Pakowanie próżniowe w gastronomii - zasada działania

Pakowarka komorowa działa na zasadzie usuwania powietrza z całej komory roboczej, a nie tylko z worka. Produkt umieszcza się w worku foliowym, który pozostaje otwarty i układa się w komorze. Po zamknięciu pokrywy pompa próżniowa obniża ciśnienie w całej komorze wraz z workiem. Gdy ciśnienie w komorze i worku się wyrównuje, następuje zgrzanie brzegów worka poprzez podgrzanie listwy zgrzewającej. Po zgrzaniu komora wraca do ciśnienia atmosferycznego, a worek pozostaje szczelnie zamknięty.

Różnica między pakowarką komorową a bezkomorową

Pakowarki komorowe wymagają standardowych worków gładkich, które są tańsze od worków strukturalnych. Pozwalają pakować produkty z płynami i sosami bez ryzyka zasania pompy. Są trwalsze i wydajniejsze, ale zajmują więcej miejsca i mają wyższą cenę zakupu. Pakowarki bezkomorowe są kompaktowe i tańsze, ale wymagają droższych worków strukturalnych i nie nadają się do produktów z dużą ilością płynu.

Konserwacja i użytkowanie

Komorę ze stali nierdzewnej należy czyścić po każdym dniu pracy środkami przeznaczonymi do powierzchni ze stali. Zaokrąglone kształty ułatwiają usuwanie zabrudzeń i resztek produktów. Uszczelki pokrywy wymagają regularnej kontroli - zużyte uszczelki powodują wydłużenie czasu próżniowania i wzrost zużycia energii.

Pompę próżniową należy okresowo sprawdzać pod kątem poziomu oleju. Prawidłowy poziom oleju zapewnia odpowiednią wydajność i żywotność pompy. Listwy zgrzewające wymaga się wymiany po zauważeniu nierównego zgrzewu lub przepaleń taśmy teflonowej.

Urządzenie o wadze 39 kg wymaga stabilnego podłoża. Gumowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się pakowarki podczas pracy. Transparentna pokrywa pozwala obserwować proces pakowania bez konieczności otwierania komory.

Dobór worków do pakowarki komorowej

Do pakowarek komorowych stosuje się worki gładkie PA/PE o grubości 70-90 mikrometrów. Szerokość worka powinna być mniejsza od szerokości zgrzewu - dla listwy 300 mm optymalna szerokość worka to 250-280 mm. Grubsze worki 90 µm stosuje się do ostrych produktów (kości, mrożonki), cieńsze 70 µm do produktów miękkich.

Produkty uzupełniające

Do pakowarki komorowej YATO YG-09304 zaleca się worki gładkie PA/PE o szerokości do 280 mm oraz taśmy teflonowe do listwy zgrzewającej 300 mm. W przypadku pakowania produktów z ostrymi krawędziami warto stosować worki wzmocnione o grubości 90 mikrometrów.

...