

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

### 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 m<sup>3</sup>/h oraz listwę zgrzewającą 300 mm umożliwia szybkie pakowanie produktów w workach foliowych.

Szerokość zgrzewu 300 mm

Wydajność pompy 10 m<sup>3</sup>/h

Wymiary komory 370×320×135(185) mm

Moc urządzenia 370 W

### Charakterystyka pakowarki komorowej YATO YG-09304

#### Wydajna pompa próżniowa 10 m<sup>3</sup>/h

Pompa o przepustowości 10 metrów sześciennych na godzinę zapewnia szybkie odprowadzanie powietrza z komory. Pozwala na pakowanie nawet kilkadziesiąt 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 <sup>3</sup> /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  $\mu\text{m}$  stosuje się do ostrych produktów (kości, mrożonki), cieńsze 70  $\mu\text{m}$  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.

...