

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-komorowa-300mm-yg-09317-yato-p-14181.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA 300MM YG-09317 YATO

Cena brutto	2 643,96 zł
Cena netto	2 149,56 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09317
Kod producenta	YG-09317
Kod EAN	5906083025396
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa komorowa 300mm YG-09317 YATO

Pakowarka próżniowa komorowa przeznaczona do profesjonalnego pakowania żywności metodą próżniową. Urządzenie umożliwia przedłużenie trwałości produktów spożywczych poprzez usunięcie powietrza z opakowania, co hamuje procesy utleniania i rozwój mikroorganizmów.

Szerokość zgrzewu 300 mm

Podciśnienie pompy 0,1006 MPa

Poziomy mocy 5 poziomów

Funkcja marynowania 1-11 cykli

Charakterystyka pakowarki próżniowej komorowej

5-stopniowa regulacja mocy pakowania

Możliwość dostosowania siły próżni do rodzaju pakowanego produktu. Niższe poziomy mocy stosuje się przy delikatnych produktach (pieczywo, chipsy), wyższe przy mięsie i warzywach. Funkcja indywidualnego ustawienia mocy pozwala na precyzyjne dopasowanie parametrów do specyficznych wymagań.

Funkcja marynowania w cyklach

Urządzenie umożliwia programowanie marynowania w zakresie 1-11 cykli, gdzie każdy cykl trwa 9 minut. Proces polega na naprzemiennym tworzeniu i uwalnianiu próżni, co powoduje otwieranie porów w produktach i lepsze wnikanie marynat. Całkowity czas marynowania może wynosić do 99 minut.

Regulowany czas zgrzewania 0-6 sekund

Szeroki zakres regulacji czasu zgrzewania pozwala na pracę z workami o różnej grubości. Cieńsze folie wymagają krótszego czasu (1-2 sekundy), grubsze worki strukturalne potrzebują 4-6 sekund. Listwa zgrzewająca o szerokości 3,5 mm zapewnia trwałą i szczelny szew.

Panel LCD z intuicyjną obsługą

Wyświetlacz LCD pokazuje aktualnie wybrane parametry: poziom mocy, czas zgrzewania i liczbę cykli marynowania. Panel sterowania umożliwia szybką zmianę ustawień bez konieczności zatrzymywania urządzenia. Dodatkowy zaczep stabilizuje worki podczas procesu pakowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09317
Marka	YATO
Szerokość zgrzewu	300 mm
Szerokość listwy zgrzewającej	3,5 mm
Podciśnienie pompy	0,1006 MPa (około -76 cmHg)
Poziomy mocy pakowania	5 + tryb indywidualny
Funkcja marynowania	1-11 cykli po 9 minut
Regulacja zgrzewania	0-6 sekund
Typ pokrywy	Przezroczysta z poliwęglanu
Listwa zgrzewająca	Demontowalna
Zasilanie	230 V~ 50 Hz
Panel sterowania	Wyświetlacz LCD

Zastosowanie pakowarki próżniowej

- Przygotowywanie potraw metodą sous vide – gotowanie w niskich temperaturach w workach próżniowych
- Marynowanie mięs, ryb i warzyw – przyspieszone wnikanie przypraw do produktu
- Pakowanie sezonowych owoców i warzyw do zamrażania – zabezpieczenie przed oszronieniem
- Przechowywanie mięsa i wędlin – przedłużenie świeżości do 3-5 razy
- Pakowanie produktów sypkich – kawy, herbaty, przypraw, orzechów
- Przygotowywanie porcji posiłków na kilka dni – meal prep

-
- Zabezpieczanie produktów wrażliwych na wilgoć – dokumentów, elektroniki
 - Pakowanie produktów do przechowywania w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić komorę wilgotną szmatką. Worki do pakowania powinny być przeznaczone do pakowarek próżniowych – zwykłe worki foliowe mogą nie wytrzymać podciśnienia. Produkty mokre lub z dużą ilością płynu należy wcześniej osuszyć lub zamrozić.

Czyszczenie urządzenia

Demontowalna listwa zgrzewająca umożliwia dokładne czyszczenie komory po zakończeniu pracy. Należy regularnie usuwać pozostałości produktów i płynów z komory. Pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę czystości wnętrza przed każdym użyciem. Nie wolno myć urządzenia pod bieżącą wodą – używać wilgotnej szmatki.

Kompatybilność z workami

Pakowarka współpracuje z workami gładkimi i strukturalnymi o szerokości do 300 mm. Worki strukturalne (z wyłoczeniami) są zalecane przy pakowaniu produktów z płynami. Przy wyborze worków należy zwrócić uwagę na ich grubość – standardowo 70-120 mikronów. Grubsze worki wymagają dłuższego czasu zgrzewania.