

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-komorowa-350mm-yg-09305-yato-p-15731.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA-KOMOROWA 350MM YG-09305 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 4 633,90 zł |
| Cena netto | 3 767,40 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-09305 |
| Kod producenta | YG-09305 |
| Kod EAN | 5906083003318 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Pakowarka próżniowa komorowa YATO YG-09305 – 350 mm szerokości zgrzewania

Profesjonalna pakowarka komorowa przeznaczona do gastronomii i przetwórstwa spożywczego. Urządzenie umożliwia pakowanie próżniowe produktów żywnościowych w celu wydłużenia okresu przydatności do spożycia oraz przygotowania potraw metodą sous vide.

Szerokość zgrzewania 350 mm

Wydajność pompy 20 m³/h

Wymiary komory 450×370×170 mm

Moc urządzenia 900 W

Charakterystyka pakowarki komorowej YATO

Komora ze stali nierdzewnej 450×370×170 mm

Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie higieny zgodnie z normami HACCP. Wysokość komory 170 mm, rozszerzalna do 220 mm dzięki wgłębieniu w pokrywie, pozwala pakować produkty o większych gabarytach.

Pompa próżniowa 20 m³/h

Wydajność pompy 20 metrów sześciennych na godzinę skraca czas cyklu pakowania, co ma znaczenie przy dużych partiach produktów. Wyższa wydajność oznacza szybsze osiągnięcie odpowiedniego poziomu próżni i możliwość pakowania większej liczby opakowań w ciągu zmiany roboczej.

Listwa zgrzewająca 350 mm

Szerokość zgrzewania 350 mm pozwala obsługiwać worki o większych wymiarach, co eliminuje konieczność dzielenia produktów na mniejsze porcje. Regulacja czasu zgrzewania umożliwia dostosowanie parametrów do grubości folii i rodzaju pakowanego produktu.

Automatyczny proces pakowania

Pełna automatyzacja cyklu - od zamknięcia pokrywy przez odpompowanie powietrza po zgrzanie worka - eliminuje ryzyko błędów operatora. Cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia umożliwiają monitorowanie parametrów procesu w czasie rzeczywistym.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Model | YG-09305 |
| Producent | YATO |
| Szerokość zgrzewania | 350 mm |
| Wydajność pompy próżniowej | 20 m ³ /h |
| Wymiary komory (D×S×W) | 450 × 370 × 170 (220) mm |
| Wymiary zewnętrzne (D×S×W) | 560 × 425 × 460 mm |
| Materiał komory | Stal nierdzewna |
| Moc | 900 W |
| Zasilanie | 230 V ~50 Hz |
| Masa | 58 kg |
| Regulacja czasu zgrzewania | Tak |
| Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| Wskaźnik ciśnienia | Tak |

Zastosowanie pakowarki próżniowej

- Pakowanie świeżego mięsa, drobiu i ryb w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Przechowywanie wędlin i serów w punktach gastronomicznych
- Pakowanie produktów sezonowych - warzyw, owoców, grzybów
- Marynowanie mięs metodą próżniową - przyspieszona penetracja marynaty
- Przygotowanie potraw sous vide w restauracjach
- Pakowanie produktów sypkich - kawy, herbaty, przypraw
- Przechowywanie produktów gotowych w cateringu

-
- Zabezpieczanie produktów przed mrozem w chłodniach

Pakowanie próżniowe a przedłużenie świeżości

Usunięcie tlenu z opakowania spowalnia procesy utleniania i rozwój bakterii tlenowych, co wydłuża okres przydatności produktów nawet kilkukrotnie. Produkty pakowane próżniowo zachowują walory smakowe, zapachowe i odżywcze przez dłuższy czas niż w opakowaniach tradycyjnych.

Użytkowanie i konserwacja

Pakowarka komorowa wymaga regularnego czyszczenia komory ze stali nierdzewnej po zakończeniu pracy. Zaokrąglone kształty ułatwiają usuwanie resztek produktów i płynów. Transparentna pokrywa z tworzywa sztucznego pozwala na bieżąco kontrolować przebieg procesu pakowania bez konieczności przerywania cyklu.

Masa urządzenia 58 kg zapewnia stabilność podczas pracy, ale jednocześnie pozwala na relokację pakowarki w obrębie zakładu. Wymiary 560×425×460 mm umożliwiają ustawienie pakowarki na standardowym stole roboczym lub dedykowanej podstawie.

Metoda sous vide

Pakowanie próżniowe jest niezbędnym etapem przygotowania potraw metodą sous vide – gotowania w niskich temperaturach w szczelnie zamkniętych workach. Ta technika kulinarna zyskuje popularność w gastronomii ze względu na precyzyjną kontrolę temperatury i zachowanie soków w produktach.

Produkty powiązane

Do prawidłowej pracy pakowarki komorowej niezbędne są worki próżniowe z folii PA/PE o odpowiedniej grubości (zwykle 90-120 µm). Worki muszą być dostosowane do szerokości listwy zgrzewającej – w przypadku modelu YG-09305 maksymalna szerokość worka to 350 mm.

...