

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-wolnostojaca-400mm-yg-09311-yato-p-15734.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA WOLNOSTOJĄCA 400MM YG-09311 YATO

Cena brutto	5 383,83 zł
Cena netto	4 377,10 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09311
Kod producenta	YG-09311
Kod EAN	5906083004810
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa wolnostojąca YATO YG-09311 - komora 400x385x150mm

Wolnostojąca pakowarka próżniowa komorowa przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, przetwórstwie spożywczym i magazynach. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z komorą o wymiarach 400x385x150mm, wydajna pompa 20m³/h oraz listwa zgrzewająca 400mm zapewniają efektywne pakowanie produktów żywnościowych.

Szerokość zgrzewania 400 mm

Wydajność pompy 20 m³/h

Wymiary komory 400x385x150 mm

Moc urządzenia 900 W

Charakterystyka pakowarki próżniowej YATO

Komora ze stali nierdzewnej z podwójną wysokością

Komora wykonana z grubej stali nierdzewnej o wymiarach 400x385x150mm posiada wgłębienie w dnie zwiększające wysokość roboczą do 200mm. Zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie higieny, co jest kluczowe w kontakcie z żywnością. Większa głębokość pozwala pakować wyższe produkty bez konieczności dzielenia ich na mniejsze partie.

Wydajna pompa próżniowa 20m³/h

Pompa o przepustowości 20 metrów sześciennych na godzinę zapewnia szybkie odprowadzanie powietrza z komory, co skraca czas pojedynczego cyklu pakowania. Parametr ten określa, ile powietrza pompa jest w stanie usunąć w ciągu godziny - wyższa wartość oznacza szybsze osiągnięcie próżni i większą wydajność pracy przy dużych ilościach produktów.

Automatyczny proces z regulacją zgrzewania

Funkcja automatycznego pakowania eliminuje konieczność ręcznego kontrolowania poszczególnych etapów procesu. Regulacja czasu zgrzewania pozwala dostosować parametry do grubości folii i rodzaju pakowanego produktu - cieńsze folie wymagają krótszego czasu, grubsze dłuższego, aby uzyskać szczelne połączenie.

Transparentna pokrywa z kontrolą procesu

Pokrywa z masywnego tworzywa w transparentnym kolorze umożliwia obserwację przebiegu pakowania bez przerywania cyklu. Cyfrowy wyświetlacz oraz wskaźnik ciśnienia dostarczają bieżących informacji o parametrach próżni, co pozwala monitorować prawidłowość procesu i reagować na ewentualne nieprawidłowości.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09311
Marka	YATO
Typ konstrukcji	Wolnostojąca komorowa
Szerokość zgrzewania	400 mm
Wymiary komory (DxSxW)	400 x 385 x 150 (200) mm
Wydajność pompy	20 m ³ /h
Moc	900 W
Zasilanie	230V ~50Hz
Materiał komory	Stal nierdzewna
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	555 x 475 x 1050 mm
Waga	75 kg

Zastosowanie pakowarki próżniowej

- Pakowanie świeżych produktów spożywczych w punktach gastronomicznych i restauracjach
- Przedłużanie trwałości żywności przed zamrożeniem w chłodziarko-zamrażarkach
- Marynowanie mięs i warzyw - próżnia przyspiesza wnikanie przypraw
- Przygotowanie produktów metodą sous vide w gastronomii profesjonalnej
- Pakowanie produktów sezonowych do długoterminowego przechowywania
- Zabezpieczanie półproduktów przed utlenianiem i utratą świeżości
- Magazynowanie żywności w zakładach przetwórstwa spożywczego

-
- Pakowanie porcjowane produktów w cateringu i kuchniach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć komorę stalową ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć. Pakowarkę ustawia się na stabilnej, równej powierzchni - waga 75kg zapewnia stabilność podczas pracy. Urządzenie wymaga standardowego gniazdka 230V. Przed rozpoczęciem pakowania sprawdza się stan listwy zgrzewającej i uszczelki pokrywy.

Dobór worków i folii

Do pakowarki komorowej stosuje się specjalne worki próżniowe lub folię żebrowaną o szerokości maksymalnie 400mm. Standardowe worki domowe nie nadają się do tego typu urządzeń. Grubość folii dobiera się do rodzaju produktu - cieńsze (70-90 mikronów) do produktów suchych, grubsze (90-120 mikronów) do ostrych lub ciężkich produktów.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu pracy komorę czyści się wilgotną szmatką, unikając silnych detergentów mogących uszkodzić stal. Listwa zgrzewająca wymaga regularnego czyszczenia z resztek folii - zaleca się używanie miękkiej szczotki. Uszczelki pokrywy sprawdza się pod kątem uszkodzeń co 2-3 miesiące. Pompa próżniowa w normalnych warunkach eksploatacji nie wymaga konserwacji przez użytkownika.

Produkty uzupełniające

Do prawidłowej pracy pakowarki komorowej niezbędne są worki próżniowe żebrowane lub folia w rolkach o szerokości do 400mm. Zaleca się posiadanie zapasowej taśmy teflonowej do listwy zgrzewającej oraz zestawu uszczelek pokrywy. W przypadku intensywnej eksploatacji warto rozważyć zakup dodatkowej listwy zgrzewającej jako części zamiennej.

...