

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-wolnostojaca-420mm-yg-09310-yato-p-15733.html>

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA WOLNOSTOJĄCA 420MM YG-09310 YATO

Cena brutto	<b>5 137,59 zł</b>
Cena netto	<b>4 176,90 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09310</b>
Kod producenta	<b>YG-09310</b>
Kod EAN	<b>5906083004803</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pakowarka próżniowa komorowa YATO YG-09310 - wolnostojąca 420mm

Profesjonalna pakowarka próżniowa komorowa marki YATO przeznaczona do gastronomii i zakładów przetwórstwa spożywczego. Urządzenie wolnostojące z komorą ze stali nierdzewnej i dwustronną listwą zgrzewającą 420mm zapewnia wydajne pakowanie próżniowe żywności.

Szerokość zgrzewania 420 mm

Wydajność pompy 20 m<sup>3</sup>/h

Wymiary komory 420×310×75(125) mm

Moc urządzenia 900 W

### Charakterystyka pakowarki komorowej YATO

#### Szerokość zgrzewania 420mm z dwustronną listwą

Listwy zgrzewające zainstalowane po obu stronach komory umożliwiają jednoczesne pakowanie dwóch worków lub jednego dużego worka o szerokości do 420mm. Rozwiązanie zwiększa wydajność pracy w punktach gastronomicznych o dużym obrocie produktów.

### Komora ze stali nierdzewnej 420×310mm

Komora próżniowa wykonana z grubej stali nierdzewnej o zaokrąglonych kształtach zapewnia łatwość czyszczenia i długą żywotność. Wysokość robocza 75mm (standardowo) lub 125mm (po wykorzystaniu wgłębienia w pokrywie) pozwala pakować produkty o różnych gabarytach.

### Pompa próżniowa 20m<sup>3</sup>/h

Wydajność pompy 20 metrów sześciennych na godzinę oznacza szybkie osiągnięcie próżni w komorze, co skraca czas pojedynczego cyklu pakowania. Parametr istotny w zastosowaniach komercyjnych, gdzie liczy się przepustowość urządzenia.

### Automatyczny proces z regulacją zgrzewania

Pełna automatyzacja cyklu pakowania - od zamknięcia pokrywy przez odpompowanie powietrza po zgrzanie worka. Regulowany czas zgrzewania pozwala dostosować parametry do grubości folii i rodzaju pakowanego produktu, zapobiegając przepaleniu lub niedokładnemu zgrzaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09310
Marka	YATO
Szerokość zgrzewania	420 mm
Wydajność pompy	20 m <sup>3</sup> /h
Wymiary komory (dł. × szer. × wys.)	420 × 310 × 75 (125) mm
Wymiary zewnętrzne (dł. × szer. × wys.)	555 × 475 × 900 (1000) mm
Moc	900 W
Zasilanie	230 V ~50 Hz
Materiał komory	Stal nierdzewna
Materiał pokrywy	Transparentne tworzywo sztuczne
Waga	73 kg
Typ konstrukcji	Wolnostojąca
Wyświetlacz	Cyfrowy z wskaźnikiem ciśnienia

## Zastosowanie pakowarki próżniowej w gastronomii

- Pakowanie surowego mięsa, ryb i drobiu przed zamrożeniem - eliminacja krystalizacji lodu i zapobieganie spaleniom mrozowym
- Przechowywanie produktów sezonowych poza sezonem - warzywa, owoce, grzyby z zachowaniem wartości odżywczych
- Marynowanie mięs i warzyw - próżnia przyspiesza wnikanie marynaty w strukturę produktu, skracając czas

---

marynowania z godzin do minut

- Przygotowanie potraw metodą sous vide – gotowanie próżniowo zapakowanych produktów w kontrolowanej temperaturze
- Porcjowanie i przechowywanie gotowych potraw – zupy, sosy, dania główne w porcjach dziennych
- Pakowanie produktów sypkich – kawy, herbaty, przypraw, orzechów chronionych przed wilgocią i utlenianiem
- Przechowywanie wędlin i serów – zachowanie aromatu i konsystencji bez kontaktu z tlenem
- Minimalizacja strat żywności – pakowanie nadwyżek produkcji przed upływem terminu przydatności

### **Pakowanie próżniowe a przedłużenie świeżości**

Usunięcie tlenu z opakowania hamuje rozwój bakterii tlenowych i procesów utleniania. W praktyce produkty pakowane próżniowo zachowują świeżość 3-5 razy dłużej niż w tradycyjnych opakowaniach. Mięso świeże przechowywane w lodówce wydłuża trwałość z 2-3 dni do 6-9 dni, warzywa z 3-5 dni do 2 tygodni.

## **Obsługa i konserwacja pakowarki komorowej**

---

Pakowarka komorowa wymaga regularnego czyszczenia komory ze stali nierdzewnej po zakończeniu pracy. Zaokrąglone kształty ułatwiają usuwanie pozostałości produktów i płynów. Transparentna pokrywa pozwala na wizualną kontrolę procesu pakowania bez przerywania cyklu.

Cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia umożliwiają monitorowanie parametrów próżni w czasie rzeczywistym. Kontrola ciśnienia jest istotna przy pakowaniu delikatnych produktów, gdzie zbyt głęboka próżnia mogłaby uszkodzić strukturę.

Regulacja czasu zgrzewania dostosowuje parametry do grubości stosowanej folii – cieńsze folie wymagają krótszego czasu, grubsze dłuższego. Prawidłowo dobrany czas zapewnia szczelne zgrzanie bez przepalenia materiału.

### **Wymagania dotyczące folii do pakowania próżniowego**

Pakowarki komorowe współpracują z folią gładką (bez struktury), grubość zalecana 70-100 mikrometrów. Folia musi być przeznaczona do kontaktu z żywnością i odporna na temperatury ujemne, jeśli produkty będą zamrażane. Nie stosować folii z strukturą typu moletowanie – przeznaczonej do pakowarek bezkomorowych.

### **Produkty powiązane**

Do pracy z pakowarką komorową niezbędne są: folia gładka w rolkach lub worki próżniowe dostosowane do szerokości 420mm, markery do oznaczania zawartości i daty pakowania, termometr do kontroli temperatury przy metodzie sous vide. W przypadku intensywnej eksploatacji zaleca się posiadanie zestawu uszczelniających elementów gumowych jako części zamiennych.

...