

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pakowarka-prozniowa-wolnostojaca-460mm-yg-09312-yato-p-15735.html>

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA WOLNOSTOJĄCA 460MM YG-09312 YATO

Cena brutto	8 912,89 zł
Cena netto	7 246,25 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09312
Kod producenta	YG-09312
Kod EAN	5906083004827
Producent	YATO

Opis produktu

Pakowarka próżniowa wolnostojąca komorowa YATO YG-09312 460mm

Wolnostojąca pakowarka próżniowa komorowa z dwoma listwami zgrzewającymi o szerokości 460 mm przeznaczona do profesjonalnego pakowania próżniowego w gastronomii, przetwórstwie spożywczym i magazynach. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z komorą o wymiarach 460×610×150(210) mm zapewnia trwałość w intensywnej eksploatacji.

Szerokość zgrzewania 460 mm

Wydajność pompy do 20 m³/h

Wymiary komory 460×610×150(210) mm

Waga urządzenia 121 kg

Charakterystyka pakowarki próżniowej komorowej

Dwie listwy zgrzewające 460 mm

Podwójny system zgrzewania po obu stronach komory pozwala na jednoczesne pakowanie dwóch worków lub zabezpieczenie większych opakowań. Szerokość 460 mm umożliwia pracę ze standardowymi workami gastronomicznymi, co przyspiesza proces pakowania w profesjonalnej kuchni.

Pompa próżniowa 20 m³/h

Wydajność pompy próżniowej wynosząca 20 m³/h oznacza szybkie odpowietrzanie komory nawet przy dużych workach. Skrócony czas cyklu pakowania przekłada się na wyższą produktywność, szczególnie podczas pakowania większych partii produktów.

Komora ze stali nierdzewnej

Konstrukcja komory próżniowej z grubej stali nierdzewnej o wymiarach 460×610 mm zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych. Zaokrąglone kształty eliminują trudno dostępne zakamarki, co przyspiesza mycie i dezynfekcję.

Regulowana wysokość komory 150-210 mm

Wgłębienie w transparentnej pokrywie zwiększa dostępną wysokość komory z 150 mm do 210 mm. Umożliwia to pakowanie wyższych produktów, takich jak całe sztuki mięsa, pojemniki gastronomiczne czy produkty o nieregularnych kształtach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09312
Producent	YATO
Typ pakowarki	Komorowa wolnostojąca
Szerokość zgrzewania	460 mm (2 listwy)
Wymiary komory (DxSxW)	460×610×150(210) mm
Wydajność pompy próżniowej	do 20 m ³ /h
Moc urządzenia	900 W
Zasilanie	230 V ~50 Hz
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	630×790×960 mm
Waga	121 kg
Materiał komory	Stal nierdzewna
Panel sterowania	Cyfrowy wyświetlacz, wskaźnik ciśnienia
Tryb pracy	Automatyczny z regulacją czasu zgrzewania

Zastosowanie pakowarki komorowej 460 mm

- Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin i produktów wieprzowo-wołowych w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Przechowywanie produktów sezonowych w gastronomii — owoce, warzywa, grzyby
- Marynowanie mięs i ryb metodą sous vide — próżnia przyspiesza wnikanie marynat
- Gotowanie w niskich temperaturach (sous vide) w restauracjach i cateringach
- Pakowanie produktów sypkich — kawy, herbaty, przypraw w punktach sprzedaży detalicznej

-
- Przechowywanie żywności w magazynach chłodniczych i zamrażarkach przemysłowych
 - Pakowanie porcji gotowych dań w kuchniach centralnych i cateringach
 - Zabezpieczanie produktów wrażliwych na utlenianie — sery, produkty wędzone

Pakowanie próżniowe a przedłużenie trwałości produktów

Usunięcie tlenu z opakowania hamuje rozwój bakterii tlenowych i procesy utleniania. Produkty pakowane próżniowo zachowują świeżość 3-5 razy dłużej niż w standardowych warunkach. W przypadku mięsa przechowywanego w temperaturze chłodniczej okres przydatności wydłuża się z 2-3 dni do 7-10 dni. Zamrożone produkty zapakowane próżniowo nie ulegają przypaleniu mrozem.

Obsługa i parametry pracy

Pakowarka wyposażona w cyfrowy wyświetlacz oraz wskaźnik ciśnienia umożliwia precyzyjną kontrolę procesu pakowania. Automatyczny cykl pracy obejmuje: zamknięcie pokrywy, odpowietrzenie komory, zgrzanie worka i napowietrzenie. Regulacja czasu zgrzewania pozwala dostosować parametry do grubości worka — cieńsze worki wymagają krótszego czasu, grubsze dłuższego.

Transparentna pokrywa z tworzywa sztucznego zapewnia wizualną kontrolę procesu pakowania bez konieczności przerywania cyklu. Masywna konstrukcja o wadze 121 kg gwarantuje stabilność podczas pracy, eliminując wibracje przy intensywnym użytkowaniu.

Konserwacja pakowarki komorowej

Komora ze stali nierdzewnej wymaga codziennego czyszczenia wilgotną ściereczką i dezynfekcji środkami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością. Zaokrąglone kształty ułatwiają usuwanie resztek produktów. Pompa próżniowa wymaga kontroli poziomu oleju co 500 godzin pracy. Listwy zgrzewające należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń teflonu — zużyta taśma pogarsza jakość zgrzewu.

Dobór worków do pakowarki komorowej

Pakowarki komorowe współpracują z gładkimi workami próżniowymi PA/PE o szerokości do 460 mm. W przeciwieństwie do pakowarek bekkomorowych nie wymagają worków z żebrowaniem. Grubość worka powinna wynosić 70-100 mikrometrów — cieńsze worki mogą się przedziurawić, grubsze wydłużają czas zgrzewania. Dla produktów o ostrych krawędziach zaleca się worki wzmocnione o grubości 120-150 mikrometrów.

Standardowa szerokość worków stosowanych w tej pakowarce to 300-400 mm, co odpowiada typowym potrzebom gastronomii. Długość worka dobiera się do wielkości produktu, dodając 8-10 cm zapasu na zgrzew i ewentualne ponowne pakowanie.