

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worek-raszlowy-z-zaciagiem-50x80cm-30kg-pomarańczowy-g71982b-geko-p-49723.html>



Worek raszlowy z zaciągiem 50x80cm 30kg pomarańczowy G71982B GEKO

Cena brutto	45,28 zł
Cena netto	36,81 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G71982B
Kod producenta	G71982B
Kod EAN	5901477192555
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Worek raszlowy z zaciągkiem 50x80cm 30kg – Pomarańczowy (Model G71982B)

Siatkowy worek transportowy wykonany z plecionki polietylenowej typu raszlowej. Struktura oczek zapewnia wentylację zawartości, co zapobiega gromadzeniu się wilgoci i rozwojowi pleśni podczas przechowywania produktów organicznych.

Wymiary 50 x 80 cm

Ładowność do 30 kg

Kolor Pomarańczowy

Zamknięcie Zaciąg sznurkowy

Charakterystyka techniczna

Materiał raszlowy

Plecionka polietylenowa (PE) o strukturze siatkowej. Gramatura materiału zapewnia wytrzymałość na rozciąganie przy jednoczesnej elastyczności. Odporna na promieniowanie UV – nie kruszy się podczas użytkowania na zewnątrz.

System wentylacji

Otwarty splot siatki tworzy naturalne kanały cyrkulacji powietrza. Zapobiega to kondensacji pary wodnej wewnątrz worka, co ma kluczowe znaczenie przy przechowywaniu warzyw korzeniowych, cebuli czy drewna kominkowego.

Zaciąg ściągający

Górna krawędź worka wyposażona w sznurek zaciągowy. Umożliwia szczelne zamknięcie i zabezpieczenie zawartości przed wysypianiem się podczas transportu. Sznurek wpleciony w materiał – nie da się go przypadkowo oderwać.

Ładowność 30 kg

Wytrzymałość konstrukcji pozwala na bezpieczny transport obciążeń do 30 kg. Parametr ten dotyczy równomiernie rozłożonego ładunku. Przy transporcie przedmiotów o ostrych krawędziach zaleca się zmniejszenie obciążenia.

Specyfikacja techniczna

Model	G71982B
Wymiary	50 x 80 cm
Ładowność maksymalna	30 kg
Kolor	Pomarańczowy
Materiał	Plecionka polietylenowa (PE)
Typ zamknięcia	Zaciąg sznurkowy
Struktura	Siatka raszłowa (oczka wentylacyjne)
Pakowanie	100 szt./opakowanie, 2000 szt./paleta, 6000 szt./kontener

Zastosowanie

- Przechowywanie i transport ziemniaków, marchwi, buraków i innych warzyw korzeniowych
- Składowanie cebuli, czosnku – produktów wymagających wentylacji
- Transport drewna kominkowego, rozpałki, brykietów
- Przechowywanie owoców – jabłek, gruszek w chłodniach
- Zbiór i transport orzechów, kasztanów
- Składowanie materiałów budowlanych – gruzu, kamieni, piasku
- Transport odpadów ogrodowych – liści, skoszonej trawy
- Magazynowanie karmy dla zwierząt w workach

Dlaczego wentylacja ma znaczenie?

Warzywa i owoce po zbiorze nadal oddychają – pobierają tlen i wydzielają dwutlenek węgla oraz parę wodną. W szczelnym

opakowaniu wilgoć kondensuje, tworząc środowisko sprzyjające rozwojowi bakterii i grzybów. Struktura raszłowa zapewnia stałą wymianę powietrza, wydłużając trwałość produktów nawet o kilka tygodni.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem warto sprawdzić, czy worek nie zawiera zanieczyszczeń produkcyjnych – wystarczy go wytrząsnąć. Materiał można prać ręcznie w chłodnej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie stosować wybielaczy ani środków zawierających chlor.

Po użyciu worek należy opróżnić, wytrząsnąć i przechowywać w suchym miejscu. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie wysokich temperatur (powyżej 60°C) – może to osłabić strukturę plecionki.

Przy wielokrotnym użytkowaniu należy regularnie sprawdzać stan szwów i materiału. Drobne uszkodzenia można naprawić za pomocą drutu wiązałkowego lub taśmy polietylenowej. Worek nadaje się do recyklingu w strumieniu odpadów PE.

Kolor a zastosowanie

Pomarańczowy kolor ułatwia identyfikację zawartości w magazynie lub podczas transportu. Intensywny odcień zwiększa widoczność worków na placu budowy lub w ogrodzie, co zmniejsza ryzyko potknięcia się. Barwnik dodawany do polietylenu nie wpływa na wytrzymałość mechaniczną materiału.

Produkty powiązane

Do worków raszłowych polecamy: etykiety samoprzylepne do oznaczania zawartości, wózki transportowe o nośności do 150 kg, regały magazynowe z kratownicą umożliwiającą wentylację, termometry do kontroli temperatury przechowywania warzyw.