

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-pakowarek-komorowych-140200mm-yg-09330-yato-p-15736.html>

## WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH 140\*200mm YG-09330 YATO

Cena brutto	<b>20,81 zł</b>
Cena netto	<b>16,92 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09330</b>
Kod producenta	<b>YG-09330</b>
Kod EAN	<b>5906083051999</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Worki do pakowarek komorowych 140×200 mm YATO YG-09330

Worki próżniowe do pakowania żywności w pakowarkach komorowych, wykonane z dwuwarstwowego materiału poliamidowo-polietylenowego o łącznej grubości 70 µm. Zestaw zawiera 100 sztuk worków o wymiarach 140×200 mm, przeznaczonych do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, przemyśle spożywczym i handlu.

Wymiary worka 140 × 200 mm

Ilość w opakowaniu 100 sztuk

Grubość materiału 70 µm

Struktura PA/PE 2-warstwowy

### Charakterystyka worków próżniowych YATO

#### Dwuwarstwowa konstrukcja materiału

Warstwa zewnętrzna z poliamidu (PA) zapewnia mechaniczną wytrzymałość, odporność na przebicia i szczelność pakowania. Warstwa wewnętrzna z polietylenu (PE) jest bezpieczna dla żywności i umożliwia skuteczne zgrzewanie termiczne w pakowarce komorowej.

### Grubość 70 µm dla ochrony produktów

Łączna grubość 70 mikrometrów stanowi kompromis między elastycznością a odpornością mechaniczną. Taka grubość wystarcza do zabezpieczenia większości produktów spożywczych przed uszkodzeniem podczas przechowywania i transportu.

### Bezpieczeństwo żywności i certyfikacje

Materiał nie zawiera bisfenolu A (BPA), który jest związkiem chemicznym mogącym migrować do żywności. Polietylen warstwy wewnętrznej posiada atest do kontaktu z produktami spożywczymi zgodnie z normami unijnymi.

### Odporność na promieniowanie UV

Stabilizatory UV w składzie materiału zapobiegają degradacji worka pod wpływem światła słonecznego. Dzięki temu produkty można przechowywać również w miejscach narażonych na światło bez ryzyka uszkodzenia opakowania.

## Specyfikacja techniczna

Wymiary worka (szer. × dł.)	140 × 200 mm
Ilość sztuk w opakowaniu	100 szt.
Grubość materiału całkowita	70 µm
Struktura materiału	PA/PE (poliamid/polietylen)
Liczba warstw	2
Zawartość BPA	Brak
Odporność na UV	Tak
Model	YG-09330
Producent	YATO
Kod EAN	5906083051999

## Zastosowanie worków próżniowych 140×200 mm

- Pakowanie porcji mięsa, wędlin i ryb w gastronomii i zakładach przetwórstwa mięsnego
- Przechowywanie produktów sezonowych – owoców, warzyw, grzybów – do późniejszego wykorzystania
- Mrożenie półproduktów kulinarnych i gotowych dań w warunkach profesjonalnych
- Pakowanie serów, produktów nabiałowych i wyrobów delikatesowych w handlu detalicznym
- Zabezpieczenie nadwyżek produkcyjnych w małych zakładach spożywczych
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) w celu wydłużenia trwałości produktów świeżych
- Przechowywanie przypraw, kawy, herbaty i innych produktów wrażliwych na wilgoć i tlen

- 
- Zabezpieczenie próbek żywności w laboratoriach kontroli jakości

### **Kompatybilność z pakowarkami komorowymi**

Worki te są przeznaczone wyłącznie do pakowarek komorowych. W pakowarkach tego typu cała komora, wraz z workiem, jest próżniowana, co umożliwia skuteczne usunięcie powietrza i zgrzanie dowolnego typu worka gładkiego. Nie nadają się do pakowarek zewnętrznych (bezdekowych), które wymagają worków z żebrzowaniem.

## **Pakowanie próżniowe a przedłużanie trwałości żywności**

---

Usunięcie tlenu z opakowania znacząco spowalnia procesy oksydacyjne i rozwój mikroorganizmów tlenowych. Produkty pakowane próżniowo zachowują świeżość i wartości odżywcze nawet kilkakrotnie dłużej niż w standardowych warunkach przechowywania. W przypadku mięsa świeżego czas przydatności może wzrosnąć z 2-3 dni do około 10-14 dni w lodówce.

Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) polega na zastąpieniu powietrza mieszanką gazów – najczęściej azotu i dwutlenku węgla. Taka metoda znajduje zastosowanie w przypadku produktów wrażliwych na całkowite usunięcie powietrza, takich jak pieczywo, owoce miękkie czy sałaty. Worki PA/PE są odpowiednie również do tego typu pakowania.

## **Użytkowanie i przechowywanie worków**

---

Przed użyciem worka należy upewnić się, że jego wnętrze jest czyste i suche. Produkty wilgotne lub tłuste powinny być osuszone, aby zapewnić skuteczne zgrzanie brzegów. Podczas układania produktu w worku należy pozostawić co najmniej 3-4 cm wolnej przestrzeni od krawędzi – to zapewni prawidłowe zgrzanie.

Niewykorzystane worki należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego. Materiał poliamidowy jest higroskopijny, co oznacza, że może wchłaniać wilgoć z otoczenia – dlatego szczelne przechowywanie jest istotne dla zachowania właściwości zgrzewalnych.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pakowania warto rozważyć pakowarkę komorową YATO, zgrzewarki impulsowe do worków większych formatów oraz markery do oznaczania dat pakowania i terminu przydatności. W ofercie dostępne są również worki w innych rozmiarach, dostosowane do pakowania produktów o różnych gabarytach.