

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	20,81 zł
Cena netto	16,92 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09330
Kod producenta	YG-09330
Kod EAN	5906083051999
Producent	YATO

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 żebrowaniem.

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.