

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-pakowarek-komorowych-160230-yg-09331-yato-p-15737.html>

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH 160*230 YG-09331 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 26,93 zł |
| Cena netto | 21,89 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-09331 |
| Kod producenta | YG-09331 |
| Kod EAN | 5906083052002 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Worki do pakowarek próżniowych 160×230 mm YATO YG-09331

Dwuwarstwowe worki próżniowe przeznaczone do pakowania żywności w pakowarkach komorowych. Zestaw 100 sztuk worków o wymiarach 160×230 mm, wykonanych z materiału o łącznej grubości 70 µm, zapewniających szczelność pakowania i ochronę przed czynnikami zewnętrznymi.

Wymiary worka 160 × 230 mm

Grubość materiału 70 µm

Ilość w zestawie 100 sztuk

Konstrukcja 2 warstwy PA/PE

Charakterystyka worków próżniowych YATO

Dwuwarstwowa konstrukcja PA/PE

Zewnętrzna warstwa z poliamidu (PA) zapewnia mechaniczną wytrzymałość i odporność na przebicie. Wewnętrzna warstwa z polietylenu (PE) dopuszczona do kontaktu z żywnością tworzy szczelną barierę gazową podczas zgrzewania.

Grubość 70 mikrometrów

Łączna grubość dwóch warstw wynosi 70 µm, co stanowi kompromis między elastycznością materiału a odpornością mechaniczną. Taka grubość chroni zawartość przed uszkodzeniami podczas transportu i przechowywania.

Odporność na promieniowanie UV

Materiał worków zawiera dodatki stabilizujące, które chronią zawartość przed degradacją pod wpływem promieni ultrafioletowych. Właściwość istotna przy przechowywaniu w pomieszczeniach z naturalnym oświetleniem.

Brak BPA w składzie

Worki nie zawierają bisfenolu A (BPA) – związku chemicznego mogącego migrować do żywności. Spełniają wymagania bezpieczeństwa żywności zgodnie z normami kontaktu z produktami spożywczymi.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------------|---|
| Model | YG-09331 |
| Producent | YATO |
| Wymiary worka (szer. × dł.) | 160 × 230 mm |
| Grubość materiału | 70 µm (mikronów) |
| Ilość w opakowaniu | 100 sztuk |
| Konstrukcja materiału | 2-warstwowa PA/PE |
| Warstwa zewnętrzna | Poliamid (PA) |
| Warstwa wewnętrzna | Polietylen (PE) do kontaktu z żywnością |
| Zawartość BPA | Brak |
| Odporność UV | Tak |
| Możliwość mrożenia | Tak |
| Kod EAN | 5906083052002 |

Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie świeżego mięsa, drobiu i ryb w zakładach mięsnych i przetwórnich
- Przechowywanie wędlin i serów w gastronomii i handlu detalicznym
- Mrożenie produktów sezonowych – owoców, warzyw, grzybów
- Pakowanie półproduktów kulinarnych w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie nadwyżek produkcyjnych w przemyśle spożywczym
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) dla wydłużenia trwałości
- Ochrona produktów suchych przed wilgocią i zanieczyszczeniami

-
- Porcjowanie żywności w cateringach i kuchniach zbiorowych

Pakowanie próżniowe i w atmosferze modyfikowanej

Worki YATO YG-09331 współpracują z pakowarkami komorowymi, które usuwają powietrze z wnętrza worka przed jego zgrzaniem. Proces ten wydłuża trwałość żywności poprzez eliminację tlenu odpowiedzialnego za procesy utleniania i rozwój mikroorganizmów tlenowych.

W przypadku pakowania w atmosferze modyfikowanej (MAP) pakowarka zastępuje powietrze mieszkanką gazów – zwykle azotu i dwutlenku węgla. Taka technologia znajduje zastosowanie przy produktach wrażliwych na mechaniczne działanie próżni, takich jak pieczywo czy produkty kruche.

Kompatybilność z pakowarkami

Worki przeznaczone są do pakowarek komorowych, w których worek umieszcza się w całości wewnątrz komory urządzenia. Nie nadają się do pakowarek zewnętrznych (zasysających), które wymagają worków z rowkowaną powierzchnią.

Przechowywanie i użytkowanie

Worki należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego nasłonecznienia. Temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 25°C. Przed użyciem warto sprawdzić, czy krawędzie worka są czyste i nieuszkodzone – zapewni to prawidłowe zgrzanie.

Podczas pakowania produktów z ostrymi krawędziami (np. kości, skorupy) zaleca się podwójne pakowanie lub zabezpieczenie ostrych elementów papierem pergaminowym. Zapobiega to przerwaniu worka i utracie próżni.

Po zapakowaniu produkty można przechowywać w lodówce (temperatura 2-6°C) lub zamrażarce (temperatura poniżej -18°C). Worki zachowują szczelność w szerokim zakresie temperatur, co umożliwia bezpośrednie mrożenie bez ryzyka uszkodzenia materiału.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pakowania warto rozważyć zakup pakowarki komorowej YATO, etykiet samoprzylepnych do opisywania zawartości oraz worków w innych rozmiarach dostosowanych do wielkości pakowanych produktów.