

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-pakowarek-komorowych-300400-yg-09334-yato-p-15740.html>

## WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH 300\*400 YG-09334 YATO

Cena brutto	<b>85,88 zł</b>
Cena netto	<b>69,82 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09334</b>
Kod producenta	<b>YG-09334</b>
Kod EAN	<b>5906083052033</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Worki do pakowarek próżniowych 300×400 mm Yato YG-09334

Dwuwarstwowe worki próżniowe przeznaczone do pakowania żywności w pakowarkach komorowych. Komplet zawiera 100 sztuk worków wykonanych z poliamidu i polietylenu spożywczego o łącznej grubości 70 µm.

Wymiary worka 300 × 400 mm

Grubość materiału 70 µm (2 warstwy)

Ilość w opakowaniu 100 sztuk

Typ pakowarki Komorowa

### Charakterystyka worków próżniowych Yato

#### Konstrukcja dwuwarstwowa PA/PE

Warstwa zewnętrzna z poliamidu (PA) zapewnia wytrzymałość mechaniczną i odporność na przebicia, warstwa wewnętrzna z polietylenu (PE) gwarantuje bezpieczny kontakt z żywnością i szczelność zgrzewu. Taka kombinacja materiałów zapobiega przenikaniu tlenu i wilgoci.

#### Grubość 70 mikrometrów

Łączna grubość 70 µm (0,07 mm) oznacza odpowiednią sztywność worka i odporność na rozdarcia podczas pakowania produktów o ostrych krawędziach. Materiał jest wystarczająco wytrzymały do wielokrotnego mrożenia i rozmrażania bez utraty właściwości.

### Brak BPA i odporność UV

Worki nie zawierają bisfenolu A (BPA) — związku chemicznego podejrzewanego o działanie endokrynologiczne. Odporność na promieniowanie UV pozwala przechowywać zapakowane produkty w miejscach narażonych na światło słoneczne bez degradacji materiału.

### Kompatybilność z pakowarkami komorowymi

Worki są przeznaczone do pakowarek komorowych, które odsysają powietrze z całej komory, a nie tylko z wnętrza worka. Dzięki temu możliwe jest pakowanie produktów płynnych i wilgotnych bez ryzyka zassania zawartości do pompy.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09334
Producent	Yato
Wymiary worka (szerokość × długość)	300 × 400 mm
Grubość materiału	70 µm (mikronów)
Struktura materiału	2-warstwowa PA/PE (poliamid/polietylen)
Ilość w opakowaniu	100 sztuk
Przeznaczenie	Pakowarki komorowe
Kontakt z żywnością	Tak (certyfikowany PE spożywczy)
Zawartość BPA	Nie zawiera
Odporność na UV	Tak
Możliwość mrożenia	Tak (do -40°C)
Kod EAN	5906083052033

## Zastosowanie worków próżniowych 300×400 mm

- Pakowanie mięsa, wędlin i podrobów w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Zabezpieczanie ryb i owoców morza przed utlenieniem i utratą wilgoci
- Mrożenie warzyw sezonowych, owoców i grzybów na dłuższy okres
- Przechowywanie serów dojrzewających z kontrolą dostępu powietrza
- Pakowanie półproduktów gastronomicznych (marynaty, zupy, sosy)
- Przygotowanie porcji sous-vide w restauracjach i cateringach
- Zabezpieczanie produktów sypkich (kasze, mąki, przyprawy) przed wilgocią
- Pakowanie nadwyżek produkcyjnych w przemyśle spożywczym

---

## Pakowanie próżniowe a metoda MAP

---

Worki Yato YG-09334 umożliwiają dwa rodzaje pakowania w pakowarkach komorowych:

### **Pakowanie próżniowe standardowe**

Całkowite usunięcie powietrza z wnętrza worka. Metoda stosowana dla produktów stałych — mięsa, wędlin, serów twardych. Brak tlenu hamuje rozwój bakterii tlenowych i procesy utleniania tłuszczów, wydłużając trwałość produktu nawet 3-5 razy.

### **Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP)**

Zastąpienie powietrza mieszanką gazów (zwykle azot, dwutlenek węgla). Pakowarki komorowe z funkcją MAP najpierw odsysają powietrze, a następnie napełniają worek gazem ochronnym. Metoda stosowana dla produktów delikatnych (pieczywo, sałaty, owoce miękkie), które uległyby zgnieceniu przy pełnym próżniowaniu.

## Użytkowanie i przechowywanie

---

Przed użyciem należy sprawdzić, czy worki są suche i czyste. Wilgoć na wewnętrznej powierzchni worka utrudnia uzyskanie szczelnego zgrzewu. Produkty o ostrych kościach lub rogach warto owinąć papierem pergaminowym, aby nie przedziurawiły materiału podczas odsysania powietrza.

Zapakowane produkty można przechowywać w temperaturze od  $-40^{\circ}\text{C}$  (zamrażarki) do  $+70^{\circ}\text{C}$  (pasteryzacja sous-vide). Nie zaleca się bezpośredniego kontaktu z otwartym ogniem lub grzałkami o temperaturze powyżej  $100^{\circ}\text{C}$ .

Niewykorzystane worki należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w miejscu suchym, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego nasłonecznienia. Materiał PA/PE zachowuje właściwości przez minimum 24 miesiące od daty produkcji.

### **Jak sprawdzić kompatybilność z pakowarką**

Worki  $300 \times 400$  mm wymagają pakowarki komorowej z komorą o szerokości minimum 320 mm i głębokości minimum 420 mm. Jeśli komora jest mniejsza, worek nie zmieści się w całości i nie zostanie poprawnie zapakowany. W pakowarkach zewnętrznych (bezpneumatycznych) te worki nie zadziałają — potrzebne są worki z żebrowaną stroną.

...