

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-sous-vide-i-pakowarek-140200-yg-09335-yato-p-15741.html>

## WORKI DO SOUS-VIDE I PAKOWAREK 140\*200 YG-09335 YATO

Cena brutto	<b>25,09 zł</b>
Cena netto	<b>20,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09335</b>
Kod producenta	<b>YG-09335</b>
Kod EAN	<b>5906083052040</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Worki do sous-vide i pakowarek próżniowych 140×200 mm YATO YG-09335

Worki próżniowe do pakowarek i gotowania metodą sous-vide w formacie 140×200 mm. Dwuwarstwowa konstrukcja PA/PE o grubości 70 µm zapewnia szczelność i wytrzymałość w szerokim zakresie temperatur od -20°C do +120°C. Zestaw zawiera 100 sztuk worków przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wymiary 140 × 200 mm

Grubość materiału 70 µm

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Ilość w opakowaniu 100 szt.

### Charakterystyka worków próżniowych YATO

#### Dwuwarstwowa konstrukcja PA/PE

Zewnętrzna warstwa z poliamidu (PA) zapewnia mechaniczną wytrzymałość i odporność na przebicia. Wewnętrzna warstwa z polietylenu (PE) gwarantuje szczelność zgrzewu i bezpieczny kontakt z żywnością. Taka kombinacja materiałów eliminuje przenikanie tlenu i wilgoci.

### Zakres temperatur -20°C do +120°C

Worki zachowują właściwości zarówno w zamrażarce, jak i podczas gotowania sous-vide czy pasteryzacji. Materiał nie traci elastyczności w niskich temperaturach i nie ulega deformacji przy obróbce termicznej do 120°C.

### Grubość 70 µm dla optymalnej wytrzymałości

Całkowita grubość 70 mikrometrów zapewnia równowagę między odpornością mechaniczną a elastycznością. Worki wytrzymują pakowanie produktów o ostrych krawędziach i nie pękają podczas obsługi w profesjonalnych warunkach.

### Bez BPA i odporność na UV

Materiał nie zawiera bisfenolu A, który może migrować do żywności. Odporność na promieniowanie UV pozwala na krótkotrwałe przechowywanie zapakowanych produktów w miejscach narażonych na światło słoneczne bez degradacji materiału.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09335
Marka	YATO
Wymiary worka	140 × 200 mm
Ilość w opakowaniu	100 sztuk
Materiał	PA/PE (poliamid/polietylen)
Liczba warstw	2
Grubość całkowita	70 µm
Zakres temperatur pracy	-20°C do +120°C
Odporność na UV	Tak
Zawartość BPA	Nie zawiera
Przeznaczenie do kontaktu z żywnością	Tak
EAN	5906083052040

## Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie próżniowe żywności w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Gotowanie metodą sous-vide w temperaturach do 120°C
- Mrożenie produktów sezonowych, warzyw, owoców i półproduktów
- Marynowanie mięsa z przyspieszonym wnikaniem przypraw
- Pasteryzacja produktów spożywczych w kontrolowanych warunkach

- 
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP)
  - Przechowywanie nadwyżek produkcyjnych w handlu detalicznym
  - Zabezpieczanie produktów wrażliwych na utlenianie

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Kompatybilność z pakowarkami

Worki współpracują z pakowarkami komorowymi i zewnętrznymi zgrzewarkami próżniowymi. Szerokość 140 mm wymaga pakowarki z komorą lub listwą zgrzewającą o długości minimum 150 mm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość worka obsługiwanej przez posiadany model pakowarki.

### Przechowywanie worków

Worki należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego. Mimo odporności na UV, długotrwała ekspozycja na promieniowanie może obniżyć właściwości mechaniczne materiału. Zalecana temperatura przechowywania: 5-25°C.

### Parametry zgrzewania

Dla materiału o grubości 70 µm zaleca się temperaturę zgrzewu 120-140°C i czas zgrzewania 2-4 sekundy, w zależności od modelu pakowarki. Zbyt wysoka temperatura może spowodować nadtopienie materiału, zbyt niska — nieszczelny zgrzew. Parametry należy dostosować podczas pierwszego użycia.

### Produkty powiązane

Do pełnego wykorzystania worków próżniowych zaleca się pakowarkę komorową lub zewnętrzną zgrzewarkę próżniową YATO z komorą minimum 150 mm. W przypadku gotowania sous-vide niezbędny jest urządzenie termocykluacyjne lub wolnowar z precyzyjną kontrolą temperatury.