

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-sous-vide-i-pakowarek-160230-yg-09336-yato-p-15742.html>

WORKI DO SOUS-VIDE I PAKOWAREK 160*230 YG-09336 YATO

Cena brutto	32,81 zł
Cena netto	26,67 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09336
Kod producenta	YG-09336
Kod EAN	5906083052057
Producent	YATO

Opis produktu

Worki do sous-vide i pakowarek próżniowych 160×230 mm YATO YG-09336

Worki próżniowe przeznaczone do pakowania żywności metodą próżniową oraz gotowania sous-vide. Konstrukcja 2-warstwowa PA/PE o grubości 70 µm zapewnia szczelność i wytrzymałość w zakresie temperatur od -20°C do +120°C.

Wymiary worka 160 × 230 mm

Grubość materiału 70 µm

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Ilość w opakowaniu 100 szt.

Charakterystyka worków próżniowych YATO

Konstrukcja 2-warstwowa PA/PE

Warstwa zewnętrzna z poliamidu (PA) zapewnia wytrzymałość mechaniczną i odporność na przebicia. Warstwa wewnętrzna z polietylenu (PE) dopuszczonego do kontaktu z żywnością gwarantuje bezpieczeństwo pakowanych produktów i szczelność zgrzewu.

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Materiał zachowuje właściwości w niskich temperaturach podczas mrożenia oraz w wysokich podczas gotowania sous-vide i pasteryzacji. Umożliwia przechowywanie mrozonek oraz termiczną obróbkę żywności bez konieczności przepakowywania.

Grubość 70 µm (całkowita)

Grubość całkowita 70 mikrometrów stanowi kompromis między wytrzymałością a elastycznością. Worki zachowują szczelność podczas pakowania produktów o nieregularnych kształtach i nie pękają podczas manipulacji.

Bez BPA i odporność UV

Materiał nie zawiera bisfenolu A, co eliminuje ryzyko migracji szkodliwych substancji do żywności. Odporność na promieniowanie UV zapobiega degradacji materiału podczas przechowywania w pomieszczeniach z oświetleniem naturalnym.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09336
Wymiary worka	160 × 230 mm
Grubość materiału	70 µm (całkowita)
Konstrukcja	2-warstwowa PA/PE
Warstwa zewnętrzna	Poliamid (PA)
Warstwa wewnętrzna	Polietylen (PE) do kontaktu z żywnością
Zakres temperatur	-20°C do +120°C
Ilość w opakowaniu	100 szt.
BPA	Nie zawiera
Odporność UV	Tak
Marka	YATO
Kod EAN	5906083052057

Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin, serów i innych produktów spożywczych
- Gotowanie sous-vide w temperaturze do 120°C
- Mrożenie produktów sezonowych, owoców, warzyw i półproduktów
- Pasteryzacja żywności w kontrolowanej temperaturze
- Marynowanie mięs i ryb z przyspieszonym wchłanianiem przypraw
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) w przemyśle spożywczym

-
- Przechowywanie nadwyżek produkcyjnych w gastronomii
 - Ochrona żywności przed utlenianiem i rozwojem mikroorganizmów

Pakowanie próżniowe i sous-vide — zasady użytkowania

Kompatybilność z pakowarkami

Worki współpracują z pakowarkami próżniowymi wyposażonymi w komorę zgrzewającą o szerokości minimum 160 mm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość worków obsługiwanych przez pakowarkę — informacja znajduje się w instrukcji urządzenia.

Podczas pakowania należy pozostawić minimum 3-4 cm wolnego miejsca między produktem a krawędzią worka — zapewnia to prawidłowe zgrzanie i szczelność. Produkty o ostrych krawędziach (kości, skorupy) mogą przebić materiał, dlatego zaleca się ich uprzednie owinięcie papierem pergaminowym.

W metodzie sous-vide worki umieszcza się w wodzie o stabilnej temperaturze (zwykle 50-85°C), kontrolowanej przez urządzenie termostatyczne. Czas gotowania zależy od rodzaju produktu i jego grubości. Po zakończeniu gotowania worki należy schłodzić w lodzie (jeśli potrawa nie jest podawana natychmiast), aby zatrzymać proces termiczny.

Przechowywanie mrozonek

Pakowanie próżniowe eliminuje kontakt żywności z powietrzem, co zapobiega poparzeniom mrozowym i utlenianiu tłuszczów. Produkty zapakowane próżniowo zachowują jakość w zamrażarce do 2-3 razy dłużej niż w standardowych opakowaniach.

Dlaczego 2-warstwowa konstrukcja PA/PE

Poliamid (PA) charakteryzuje się niską przepuszczalnością tlenu i pary wodnej, co chroni żywność przed utlenianiem i wysychaniem. Warstwa PA zapewnia również wytrzymałość mechaniczną — materiał nie rozciąga się nadmiernie podczas próżniowania i wytrzymuje obciążenia podczas manipulacji.

Polietylen (PE) jako warstwa wewnętrzna topi się w niższej temperaturze niż PA, co umożliwia zgrzewanie worków w standardowych pakowarkach. PE dopuszczony do kontaktu z żywnością nie migruje do produktów i zachowuje neutralność chemiczną w całym zakresie temperatur roboczych.

Połączenie obu warstw metodą koekstruzji (jednoczesne wytłaczanie) eliminuje ryzyko rozwarstwienia, które mogłoby wystąpić w konstrukcjach klejonych. Grubość 70 µm stanowi optymalny balans — cieńsze folie mogą pękać podczas pakowania, grubsze zwiększają koszty i utrudniają zgrzewanie.

Produkty powiązane

Do worków próżniowych warto rozważyć zakup pakowarki próżniowej komorowej lub listwowej (w zależności od skali pakowania), urządzenia sous-vide do precyzyjnego gotowania oraz pojemników próżniowych do przechowywania produktów suchych i sypkich.

