

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-sous-vide-i-pakowarek-200300-yg-09337-yato-p-15743.html>

## WORKI DO SOUS-VIDE I PAKOWAREK 200\*300 YG-09337 YATO

Cena brutto	<b>52,64 zł</b>
Cena netto	<b>42,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09337</b>
Kod producenta	<b>YG-09337</b>
Kod EAN	<b>5906083052064</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Worki próżniowe do pakowarek i sous-vide 200×300 mm YATO YG-09337

Worki próżniowe z 2-warstwowego laminatu PA/PE przeznaczone do pakowania próżniowego żywności oraz gotowania metodą sous-vide. Zestaw zawiera 100 sztuk worków o wymiarach 200×300 mm, kompatybilnych z profesjonalnymi i domowymi pakowarkami komorowymi oraz zewnętrznymi.

Wymiary worka 200×300 mm

Grubość materiału 70 μm

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Ilość w zestawie 100 szt.

### Charakterystyka worków próżniowych YATO

#### Konstrukcja 2-warstwowa PA/PE

Zewnętrzna warstwa z poliamidu (PA) zapewnia wytrzymałość mechaniczną i odporność na przebicia. Wewnętrzna warstwa z polietylenu (PE) dopuszczonego do kontaktu z żywnością gwarantuje bezpieczeństwo pakowanych produktów i szczelność szwu.

### Grubość 70 mikrometrów

Grubość całkowita 70 µm (0,07 mm) stanowi kompromis między odpornością mechaniczną a elastycznością. Materiał tej grubości nie pęka podczas pakowania produktów z ostrymi krawędziami i wytrzymuje próżnię bez rozerwania.

### Zakres temperatur -20°C do +120°C

Worki zachowują właściwości w zamrażarkach (-20°C) oraz podczas gotowania sous-vide w temperaturach do 120°C. Nie ulegają deformacji ani nie uwalniają substancji szkodliwych pod wpływem wysokiej temperatury.

### Bezpieczeństwo materiałów

Folia nie zawiera bisfenolu A (BPA) — związku chemicznego podejrzanego o działanie endokrynne. Odporna na promieniowanie UV, co zapobiega degradacji materiału podczas przechowywania w miejscach nasłonecznionych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09337
Producent	YATO
Wymiary worka (szer. × dł.)	200 × 300 mm
Grubość materiału	70 µm (mikronów)
Struktura laminatu	PA/PE (poliamid/polietylen)
Liczba warstw	2
Zakres temperatur pracy	od -20°C do +120°C
Ilość sztuk w opakowaniu	100
Zawartość BPA	Nie zawiera
Odporność UV	Tak
Dopuszczenie do kontaktu z żywnością	Tak (warstwa PE)
Kod EAN	5906083052064

## Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin, ryb i serów w gastronomii i przetwórstwie
- Gotowanie sous-vide w restauracjach i kuchniach domowych (do 120°C)
- Mrożenie produktów sezonowych, owoców, warzyw i ziół bez utraty wartości odżywczych
- Marynowanie mięs i warzyw — próżnia przyspiesza wchłanianie przypraw
- Pakowanie próżniowe półproduktów w produkcji spożywczej
- Przechowywanie suchych produktów (kawy, herbaty, przypraw) z ochroną przed wilgocią

- 
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) w przemyśle spożywczym
  - Pasteryzacja produktów w workach próżniowych w niskich temperaturach

## Użytkowanie i kompatybilność

---

Worki YATO YG-09337 współpracują z pakowarkami komorowymi (profesjonalnymi) oraz pakowarkami zewnętrznymi (domowymi) wyposażonymi w funkcję zgrzewania. Wymiar 200×300 mm umożliwia pakowanie średnich porcji żywności — np. 500-800 g mięsa, 4-6 porcji warzyw lub 2-3 filetów rybnych.

### Jak sprawdzić kompatybilność z pakowarką

Upewnij się, że szerokość komory lub szczęki zgrzewającej w pakowarce wynosi minimum 200 mm. W pakowania komorowych sprawdź maksymalną długość worka — większość urządzeń akceptuje worki do 400 mm. Worki można przycinać do żądanej długości przed pakowaniem.

Podczas gotowania sous-vide należy stosować termometry kuchenne do kontroli temperatury wody. Worki wytrzymują długotrwałe gotowanie w temperaturach do 120°C, co obejmuje większość receptur sous-vide (typowo 55-85°C dla mięs, 80-90°C dla warzyw).

Po zapakowaniu produktów próżniowo żywność przechowuje świeżość 3-5 razy dłużej niż w tradycyjnych opakowaniach. Mięso i ryby można zamrażać na okres do 12 miesięcy bez utraty jakości. Produkty suche (kawa, herbata) chronione przed wilgocią zachowują aromat przez kilka miesięcy.

### Zasady bezpieczeństwa przy pakowaniu próżniowym

Nie pakować próżniowo świeżych grzybów (mogą wydzielać toksyny w warunkach beztlenowych), czosnku i miękkich serów bez wcześniejszego zamrożenia. Produkty o ostrych krawędziach (kości, skorupy) owijać papierem do pieczenia przed pakowaniem, aby uniknąć przebicia folii.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego pakowania próżniowego warto rozważyć worki w innych rozmiarach (np. 150×250 mm dla mniejszych porcji, 250×350 mm dla większych), rolki próżniowe do samodzielnego cięcia oraz pakowarki próżniowe YATO z funkcją sous-vide.