

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-sous-vide-i-pakowarek-250350-yg-09338-yato-p-15744.html>

WORKI DO SOUS-VIDE I PAKOWAREK 250*350 YG-09338 YATO

Cena brutto	76,57 zł
Cena netto	62,25 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09338
Kod producenta	YG-09338
Kod EAN	5906083052071
Producent	YATO

Opis produktu

Worki do sous-vide i pakowarek próżniowych 250×350 mm Yato YG-09338

Worki próżniowe do pakowarek i gotowania sous-vide w formacie 250×350 mm. Dwuwarstwowa struktura PA/PE o grubości 70 µm zapewnia szczelność i bezpieczeństwo żywności w zakresie temperatur od -20°C do +120°C. Zestaw zawiera 100 sztuk worków przeznaczonych do zastosowań gastronomicznych i przemysłu spożywczego.

Wymiar worka 250 × 350 mm

Grubość materiału 70 µm (2 warstwy)

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Ilość w zestawie 100 szt.

Charakterystyka worków próżniowych Yato

Dwuwarstwowa konstrukcja PA/PE

Zewnętrzna warstwa z poliamidu (PA) zapewnia wytrzymałość mechaniczną i odporność na przebicie. Wewnętrzna warstwa z polietylenu (PE) dopuszczona do kontaktu z żywnością gwarantuje bezpieczeństwo pakowanych produktów. Połączenie tych materiałów tworzy barierę przed tlenem i wilgocią.

Szeroki zakres temperatur pracy

Worki zachowują właściwości w temperaturach od -20°C do +120°C. Umożliwia to zarówno długoterminowe przechowywanie w zamrażarkach, jak i gotowanie metodą sous-vide w kąpieli wodnej. Materiał nie traci szczelności ani nie uwalnia substancji szkodliwych w całym zakresie temperatur.

Grubość 70 µm dla ochrony produktów

Całkowita grubość 70 mikrometrów zapewnia odpowiednią barierowość wobec tlenu i pary wodnej. Grubsza struktura chroni przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu i składowania. Parametr ten ma znaczenie przy pakowaniu produktów o ostrych krawędziach lub kościach.

Brak BPA i odporność UV

Materiał nie zawiera bisfenolu A (BPA), substancji potencjalnie szkodliwej dla zdrowia. Odporność na promieniowanie UV zapobiega degradacji materiału podczas przechowywania i wydłuża okres przydatności zapakowanych produktów ekspozycyjnych na światło.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09338
Producent	Yato
Wymiary worka (szer. x dł.)	250 x 350 mm
Grubość całkowita	70 µm
Konstrukcja materiału	2-warstwowa PA/PE
Warstwa zewnętrzna	Poliamid (PA)
Warstwa wewnętrzna	Polietylen (PE) do kontaktu z żywnością
Zakres temperatur	-20°C do +120°C
Zawartość BPA	Brak
Odporność UV	Tak
Ilość w opakowaniu	100 sztuk
EAN	5906083052071

Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie próżniowe żywności w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Gotowanie metodą sous-vide w kąpieli wodnej do 120°C
- Mrożenie produktów sezonowych, warzyw i owoców

-
- Przechowywanie półproduktów i nadwyżek produkcyjnych
 - Marynowanie mięs i ryb z wykluczeniem dostępu tlenu
 - Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (MAP)
 - Pasteryzacja produktów w kontrolowanych warunkach
 - Magazynowanie produktów wrażliwych na utlenianie

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z pakowarkami

Worki o wymiarze 250×350 mm współpracują z pakowarkami komorowymi i komorowo-próżniowymi wyposażonymi w listwę zgrzewającą o długości minimum 250 mm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość worka obsługiwaną przez urządzenie. Struktura PA/PE wymaga odpowiednich parametrów zgrzewania – temperatury i czasu zgrzewu.

Przechowywanie worków

Niewykorzystane worki należy przechowywać w miejscu suchym, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego. Pomimo odporności UV, długotrwała ekspozycja na światło może wpływać na właściwości materiału. Zalecana temperatura przechowywania: 5-25°C.

Gotowanie sous-vide - parametry

Przy gotowaniu sous-vide należy upewnić się, że temperatura kąpieli wodnej nie przekracza 120°C. Worki powinny być całkowicie zanurzone w wodzie, bez kontaktu z grzałką urządzenia. Po pakowaniu próżniowym sprawdź szczelność szwu – brak pęcherzyków powietrza świadczy o prawidłowym zgrzaniu.