

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-do-sous-vide-i-pakowarek-300400-yg-09339-yato-p-15745.html>

WORKI DO SOUS-VIDE I PAKOWAREK 300*400 YG-09339 YATO

Cena brutto	104,78 zł
Cena netto	85,19 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09339
Kod producenta	YG-09339
Kod EAN	5906083052088
Producent	YATO

Opis produktu

Worki do pakowarek próżniowych i sous vide 300×400 mm YATO YG-09339

Uniwersalne worki próżniowe do pakowania żywności i gotowania metodą sous vide. Struktura dwuwarstwowa PA/PE o grubości 70 µm zapewnia szczelność i wytrzymałość w zakresie temperatur od -20°C do +120°C.

Wymiary worka 300 × 400 mm

Ilość w opakowaniu 100 szt.

Grubość materiału 70 µm

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Charakterystyka worków próżniowych YATO YG-09339

Dwuwarstwowa struktura PA/PE

Warstwa zewnętrzna z poliamidu (PA) gwarantuje mechaniczną wytrzymałość i odporność na przebicie. Warstwa wewnętrzna z polietylenu (PE) zapewnia szczelność termiczną i bezpieczeństwo kontaktu z żywnością. Połączenie tych materiałów eliminuje przenikanie tlenu i wilgoci.

Zakres temperatur -20°C do +120°C

Worki zachowują właściwości mechaniczne i barierowe zarówno w zamrażarce, jak i w warunkach gotowania sous vide. Temperatura +120°C wystarcza do pasteryzacji i długotrwałego gotowania w niskich temperaturach bez ryzyka uszkodzenia materiału.

Grubość 70 µm i odporność UV

Całkowita grubość 70 mikrometrów zapewnia odporność na rozdarcia podczas pakowania produktów o ostrych krawędziach. Odporność na promieniowanie UV pozwala na przechowywanie zapakowanej żywności w miejscach z dostępem światła bez degradacji materiału.

Brak BPA i certyfikacja spożywcza

Materiał nie zawiera bisfenolu A (BPA) i spełnia normy kontaktu z żywnością. Warstwa PE jest atestowana do bezpośredniego styku z produktami spożywczymi, co zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne podczas pakowania i gotowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09339
Producent	YATO
Wymiary worka	300 × 400 mm
Ilość w opakowaniu	100 sztuk
Grubość materiału	70 µm (mikronów)
Struktura materiału	PA/PE (poliamid/polietylen), 2 warstwy
Zakres temperatur pracy	od -20°C do +120°C
Odporność UV	Tak
Zawartość BPA	Nie zawiera
Kod EAN	5906083052088

Zastosowanie worków próżniowych 300×400 mm

- Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin i ryb w gastronomii i handlu
- Gotowanie metodą sous vide w restauracjach i kuchniach domowych
- Mrożenie produktów sezonowych, owoców, warzyw i półproduktów
- Przechowywanie w atmosferze modyfikowanej (MAP) w przemyśle spożywczym
- Marynowanie i peklowanie mięs z zachowaniem próżni
- Pasteryzacja produktów w niskich temperaturach
- Pakowanie nadwyżek produkcyjnych w zakładach przetwórczych

-
- Przechowywanie suchych produktów wrażliwych na wilgoć i tlen

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z pakowarkami

Worki współpracują z pakowarkami komorowymi i zewnętrznymi o szerokości zgrzewy minimum 300 mm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość worka obsługiwaną przez urządzenie. W pakowarkach zewnętrznych worki powinny być otwarte z jednej strony.

Gotowanie sous vide

Podczas gotowania sous vide temperatura wody nie powinna przekraczać +120°C. Zaleca się pozostawienie marginesu bezpieczeństwa i gotowanie w temperaturach do +95°C. Worki należy całkowicie zanurzyć w wodzie, unikając kontaktu z grzałką urządzenia.

Przechowywanie worków

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

Produkty powiązane

Do worków próżniowych YATO YG-09339 polecane są pakowarki próżniowe z funkcją zgrzewania o szerokości minimum 300 mm, urządzenia sous vide z precyzyjną kontrolą temperatury oraz pojemniki do gotowania sous vide o pojemności minimum 10 litrów dla komfortowej pracy z workami 300×400 mm.