

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-foliowe-moletowane-do-listwowych-pakowarek-prozniowych-25x35cm50szt-67888-lund-p-6575.html>



## Worki foliowe moletowane do listwowych pakowarek próżniowych 25x35cm50szt 67888 LUND

Cena brutto	<b>51,71 zł</b>
Cena netto	<b>42,04 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>67888</b>
Kod producenta	<b>67888</b>
Kod EAN	<b>5906083678882</b>
Producent	<b>Lund</b>
Jednostka	<b>OPA</b>
Ilość [szt.]	<b>50</b>

### Opis produktu

#### Worki foliowe moletowane do pakowarek próżniowych 25x35cm LUND 67888

Dwuwarstwowe worki próżniowe z moletowaniem do listwowych pakowarek próżniowych. Grubość folii 90 µm zapewnia szczelność i wytrzymałość mechaniczną podczas pakowania żywności metodą próżniową.

Wymiary worka 25 x 35 cm

Grubość folii 90 µm

Ilość w opakowaniu 50 szt.

Typ powierzchni Moletowana

### Charakterystyka worków próżniowych moletowanych

#### Dwuwarstwowa konstrukcja 90 µm

Folia o grubości 90 mikrometrów (0,09 mm) składa się z dwóch warstw tworzywa. Taka konstrukcja zwiększa odporność na przebicie i rozdarcie podczas pakowania produktów o nieregularnych kształtach, jak kości w mięsie czy twarde fragmenty warzyw.

### Moletowanie powierzchni

Wytłoczenia na powierzchni worka tworzą kanały odprowadzające powietrze podczas odsysania. Dzięki temu pakowarka próżniowa skuteczniej usuwa powietrze z worka, co jest szczególnie istotne przy produktach płaskich lub mokrych, gdzie gładka folia mogłaby się przykleić do żywności.

### Kompatybilność z pakowarkami listwowymi

Worki współpracują z pakowarkami próżniowymi wyposażonymi w listwę zgrzewającą. Pasują do modeli LUND, YG oraz innych urządzeń tego typu o szerokości zgrzewu minimum 26 cm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną szerokość worka obsługiwaną przez konkretny model pakowarki.

### Rozmiar 25x35 cm

Wymiary worka pozwalają zapakować porcje mięsa do 1 kg, większe ilości warzyw, serów czy wędlin. Powierzchnia 875 cm<sup>2</sup> wystarcza do umieszczenia produktów o wymiarach do około 23x33 cm, uwzględniając margines potrzebny do zgrzania.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67888
Wymiary worka	25 x 35 cm
Grubość folii	90 µm (mikronów)
Liczba warstw	2 warstwy
Typ powierzchni	Moletowana (wytlączana)
Ilość w opakowaniu	50 sztuk
Typ pakowarki	Listwowa (zewnątrzna)
Producent	LUND

## Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie mięsa surowego i przetworzonego – wołowina, wieprzowina, drób, wędliny
- Przechowywanie serów twardych i półtwardych w lodówce
- Mrożenie warzyw blanszowanych i owoców sezonowych

- 
- Pakowanie ryb świeżych i mrożonych bez dostępu tlenu
  - Gotowanie sous vide w niskich temperaturach (worki wytrzymują do 90°C)
  - Marynowanie mięsa – próżnia przyspiesza wchłanianie przypraw
  - Przechowywanie produktów sypkich – kawy, herbaty, orzechów, suszu
  - Organizacja porcji żywności w zamrażarce z oszczędnością miejsca

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pakowania

Przed włożeniem produktu do worka należy osuszyć jego powierzchnię – nadmiar wilgoci utrudnia zgrzewanie i może zostać wessany do pakowarki. Produkty mokre warto wcześniej schłodzić lub lekko zamrozić. Podczas układania żywności w worku trzeba pozostawić minimum 5-6 cm wolnej przestrzeni od krawędzi do zgrzania.

### Temperatura przechowywania

Worki próżniowe nie zastępują chłodzenia – są metodą wydłużającą trwałość produktów już przechowywanych w odpowiedniej temperaturze. Mięso pakowane próżniowo należy trzymać w lodówce (0-4°C) lub zamrażarce (-18°C). Pakowanie próżniowe wydłuża świeżość mięsa w lodówce z 2-3 dni do około 7-10 dni, a w zamrażarce zapobiega przypaleniu mrozem przez 6-12 miesięcy.

### Ponowne użycie worków

Worki można wykorzystać ponownie, jeśli przechowywano w nich produkty suche i nie kontaktujące się bezpośrednio z folią. Po użyciu należy wymyć worek ciepłą wodą z detergentem, dokładnie wypłukać i wysuszyć. Nie zaleca się ponownego użycia worków po surowym mięsie, rybach lub produktach tłustych ze względu na ryzyko bakteriologiczne i trudności w usunięciu zapachów.

### Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć worki próżniowe w innych rozmiarach – mniejsze 20x30 cm do porcji indywidualnych lub większe 30x40 cm do pakowania dużych kawałków mięsa. Pakowarki próżniowe LUND kompatybilne z tymi workami dostępne są w ofercie urządzeń listwowych do użytku domowego i półprofesjonalnego.