

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

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 cm² 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.