

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-foliowe-moletowane-do-pakowarek-prozniowych-20x30cm-50szt-67887-lund-p-6573.html>



Worki foliowe moletowane do pakowarek próżniowych 20x30cm 50szt 67887 LUND

Cena brutto	35,55 zł
Cena netto	28,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67887
Kod producenta	67887
Kod EAN	5906083678875
Producent	Lund
Ilość [szt.]	50
Jednostka	OPA

Opis produktu

Worki foliowe moletowane do pakowarek próżniowych 20x30cm 50szt LUND 67887

Dwuwarstwowe worki próżniowe z moletowaniem przeznaczone do pakowania i przechowywania żywności w systemie próżniowym. Struktura moletowana zapewnia skuteczne odprowadzanie powietrza podczas procesu pakowania.

Wymiary worka 20 × 30 cm

Grubość folii 90 µm

Ilość w opakowaniu 50 sztuk

Struktura Moletowana

Charakterystyka worków próżniowych LUND

Moletowanie powierzchni

Wytlóczenia na powierzchni worka tworzą kanały odprowadzające powietrze podczas pakowania. Struktura moletowana umożliwia skuteczne usuwanie powietrza nawet przy pakowaniu produktów wilgotnych, co zwiększa skuteczność tworzenia próżni.

Grubość 90 mikrometrów

Folia o grubości 90 µm zapewnia mechaniczną wytrzymałość worka oraz odporność na przebicia. Taka grubość zabezpiecza produkty z ostrymi krawędziami i umożliwia wielokrotne zamrażanie bez utraty szczelności.

Dwuwarstwowa konstrukcja

Materiał dwuwarstwowy gwarantuje trwałe zgrzewy termiczne oraz barierę przed przenikaniem tlenu i wilgoci. Warstwa wewnętrzna jest bezpieczna dla kontaktu z żywnością, zewnętrzna zapewnia wytrzymałość mechaniczną.

Format 20×30 cm

Rozmiar worka odpowiada standardowym porcjom żywności. Nadaje się do pakowania mięsa, wędlin, serów, warzyw oraz produktów przygotowanych do sous vide. Uniwersalny format kompatybilny z większością pakowarek komorowych i listwowych.

Specyfikacja techniczna

Model	67887
Producent	LUND
Wymiary worka	20 × 30 cm
Grubość folii	90 µm
Materiał	Dwuwarstwowe tworzywo sztuczne
Typ powierzchni	Moletowana (wytłaczana)
Ilość w opakowaniu	50 sztuk
Kompatybilność	Pakowarki LUND: 67877, 67880, 67881, 67882, YG-09303, YG-09304, YG-09305, YG-09307, YG-09310, YG-09311, YG-09317

Zastosowanie worków próżniowych

- Pakowanie mięsa, drobiu i ryb przed zamrożeniem lub przechowywaniem w lodówce
- Przechowywanie wędlin i serów z zachowaniem świeżości i aromatu
- Pakowanie warzyw i owoców przed zamrożeniem
- Przygotowywanie produktów do gotowania sous vide w niskich temperaturach
- Porcjowanie i zamrażanie gotowych potraw
- Ochrona żywności przed wilgocią i utlenianiem podczas przechowywania

-
- Marynowanie mięsa w systemie próżniowym
 - Pakowanie produktów sypkich i suchych

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z pakowarkami

Przed zakupem należy sprawdzić, czy pakowarka obsługuje worki moletowane oraz czy szerokość worka (20 cm) mieści się w zakresie zgrzewarki urządzenia. Pakowarki listwowe wymagają worków moletowanych, podczas gdy pakowarki komorowe mogą używać worków gładkich i moletowanych.

Parametry pakowania

Temperatura zgrzewania zależy od modelu pakowarki i powinna być dostosowana do grubości folii 90 µm. Zbyt niska temperatura może skutkować nieszczelnym zgrzewem, zbyt wysoka może przepalić folię. Przed pierwszym użyciem warto wykonać próbne pakowanie.

Przechowywanie worków

Worki należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego. Folia powinna być zabezpieczona przed uszkodzeniami mechanicznymi, które mogłyby wpłynąć na szczelność pakowania.

Produkty powiązane

Do worków próżniowych LUND 67887 pasują pakowarki próżniowe LUND o numerach: 67877, 67880, 67881, 67882 oraz modele z serii YG (09303, 09304, 09305, 09307, 09310, 09311, 09317). Przed zakupem warto sprawdzić kompatybilność z posiadanym urządzeniem.