

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/worki-moletowane-30x40cm-50szt-67889-lund-p-48648.html>

## worki moletowane 30x40cm 50szt 67889 LUND

Cena brutto	<b>71,23 zł</b>
Cena netto	<b>57,91 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>67889</b>
Kod producenta	<b>67889</b>
Kod EAN	<b>5906083082641</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Worki moletowane LUND 30x40cm – 50 sztuk (model 67889)

Worki próżniowe PA/PE przeznaczone do pakowania żywności w pakowarkach komorowych i zewnętrznych. Struktura moletowana zapewnia skuteczne odprowadzanie powietrza podczas procesu próżniowania.

Wymiary 30×40 cm

Grubość folii 90 μm

Materiał PA/PE

Ilość w opakowaniu 50 szt.

### Charakterystyka worków moletowanych do pakowania próżniowego

#### Struktura PA/PE o grubości 90 μm

Dwuwarstwowa folia łączy elastyczny poliamid (PA) z wytrzymałym polietylenem (PE). Parametr 90 μm oznacza grubość materiału odpowiadającą 0,09 mm – wartość zapewniającą odporność na przebicia przy pakowaniu produktów z kośćmi lub ostrymi fragmentami.

### Powierzchnia moletowana (tłoczona)

Drobne wytłoczenia na powierzchni worka tworzą kanały ułatwiające odprowadzanie powietrza podczas próżniowania. Struktura moletowana eliminuje zjawisko blokowania się gładkich powierzchni folii, co skraca czas pakowania i poprawia jakość zgrzewu.

### Dopuszczenie do kontaktu z żywnością (PZH)

Materiał spełnia wymogi Państwowego Zakładu Higieny dla opakowań kontaktujących się bezpośrednio z produktami spożywczymi. Certyfikacja obejmuje pakowanie mięsa, wyrobów mlecznych, produktów kwaszonych i wędzonych.

### Kompatybilność z pakowarkami LUND

Worki współpracują z pakowarkami komorowymi i zewnętrznymi marki LUND (modele 67877, 67880, 67881, 67882) oraz urządzeniami YG-09303, YG-09304, YG-09305, YG-09307, YG-09310, YG-09311, YG-09317. Wymiar 30×40 cm odpowiada standardowym komorom pakującym.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67889
Wymiary worka	30 cm × 40 cm
Grubość folii	90 μm (mikronów)
Materiał	PA/PE (poliamid/polietylen)
Struktura powierzchni	Moletowana (tłoczona)
Ilość w opakowaniu	50 sztuk
Dopuszczenia	Kontakt z żywnością (PZH)
Kompatybilne pakowarki	LUND 67877, 67880, 67881, 67882, YG-09303, YG-09304, YG-09305, YG-09307, YG-09310, YG-09311, YG-09317

## Zastosowanie worków próżniowych LUND 67889

- Pakowanie mięsa z kością (zeberka, golonka, schab)
- Wyroby wędliniarskie (kiełbasy, szynki, baleron)
- Produkty garmażeryjne (pasztety, sałatki mięsne)
- Sery twarde i półtwarde
- Produkty kwaszone (kapusta, ogórki)
- Wyroby wędzone (ryby, boczek)
- Artykuły sypkie (kasze, nasiona, przyprawy)
- Mrożonki (warzywa, owoce, gotowe dania)

---

## Pakowanie próżniowe a atmosfera gazowa

---

Worki LUND 67889 obsługują dwie metody pakowania:

### **Pakowanie próżniowe**

Usunięcie powietrza z worka wydłuża trwałość produktu poprzez ograniczenie procesów utleniania i rozwoju mikroorganizmów tlenowych. Metoda stosowana głównie dla mięsa, wędlin i serów – przedłuża świeżość o 3-5 razy w porównaniu z przechowywaniem standardowym.

### **Pakowanie w atmosferze gazowej (MAP)**

Po usunięciu powietrza worek wypełnia się mieszanką gazów obojętnych (azot, dwutlenek węgla). Metoda stosowana dla produktów delikatnych, które mogłyby ulec deformacji pod wpływem próżni – pieczywo, ciasta, produkty liściaste.

## Weryfikacja kompatybilności z pakowarką

---

Przed zakupem worków należy sprawdzić trzy parametry pakowarki:

**Szerokość komory pakującej:** Dla worków 30 cm szerokość komory powinna wynosić minimum 32 cm (margines techniczny 2 cm po każdej stronie).

**Długość listwy zgrzewającej:** Minimalna długość to 31 cm – zapewnia pełne zgrzanie krawędzi worka bez nieszczelności.

**Typ pakowarki:** Worki moletowane współpracują z pakowarkami komorowymi (profesjonalne) i zewnętrznymi (domowe z funkcją worków strukturalnych). Nie nadają się do pakowarek wymagających wyłącznie gładkich worków.

### Produkty powiązane

Do pakowania większych produktów dostępne są worki LUND w rozmiarach 40×60 cm. Dla zakładów przetwórczych przetwarzających duże wolumeny zalecane są opakowania zbiorcze zawierające 100-200 sztuk worków.