

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

worki moletowane 30x40cm 50szt 67889 LUND

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

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.