

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/zgrzewarka-prozniowa-150w-zgrzew-30cm-70kpa-4-tryby-pracy-kd4232-p-68022.html>



Zgrzewarka próżniowa 150W zgrzew 30cm -70kPa 4 tryby pracy KD4232

Cena brutto	98,77 zł
Cena netto	80,30 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4232
Kod producenta	KD4232
Kod EAN	5903957021263
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Zgrzewarka próżniowa KRAFT&DELE KD4232 — 150W, zgrzew 30 cm, ciśnienie -70 kPa

KD4232 to zgrzewarka próżniowa przeznaczona do domowego pakowania żywności w worki próżniowe. Urządzenie usuwa powietrze z opakowania i wykonuje szczelny zgrzew o długości 300 mm, wydłużając trwałość przechowywanych produktów. Cztery tryby pracy pozwalają na dopasowanie parametrów procesu do rodzaju pakowanej żywności — od produktów suchych po olejowe i sypkie.

Moc 150 W
Długość zgrzewu 300 mm
Ciśnienie -70 kPa
Tryby pracy 4 (suchy, wilgotny, olejowy, proszkowy)

Charakterystyka urządzenia

Cztery tryby pracy

Tryby suchy, wilgotny, olejowy i proszkowy pozwalają dostosować intensywność i czas odsysania powietrza do specyfiki produktu. Żywność wilgotna lub olejowa wymaga innego profilu pracy pompy niż produkty suche — odpowiedni tryb minimalizuje ryzyko wciągnięcia płynu do urządzenia i zapewnia szczelny zgrzew.

Tryb pulsacyjny i przycisk STOP

Tryb pulsacyjny umożliwia stopniowe odsysanie powietrza, co jest przydatne przy produktach kruchych lub delikatnych — pozwala kontrolować poziom próżni i zatrzymać proces przed zgnieceniem zawartości. Przycisk STOP przerywa pracę urządzenia w dowolnym momencie cyklu.

Teflonowy drut grzejny i wyjmowany zlew

Powłoka teflonowa na drucie grzejnym zapobiega przywieraniu folii i ułatwia utrzymanie elementu grzejnego w czystości. Wyjmowany zlew zbiera ewentualne skropliny lub resztki płynów, które mogą przedostać się podczas pakowania wilgotnych produktów — można go wyjąć i umyć osobno.

Wbudowany nóż do worków

Nóż zintegrowany z obudową pozwala przyciąć folię rolkową do wymaganej długości bez potrzeby używania dodatkowych narzędzi. Rozwiązanie przydatne przy pracy z rolkami folii, gdzie każdorazowo trzeba odciąć odpowiedni odcinek worka.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4232
Moc znamionowa	150 W
Napięcie znamionowe	220-240 V / 50 Hz
Długość zgrzewu	300 mm
Szerokość zgrzewu	3 mm
Ciśnienie	-70 kPa
Wymiary	375 × 135 × 70 mm
Waga	1,1 kg

Zastosowanie

Zgrzewarka próżniowa KD4232 sprawdza się przy pakowaniu szerokiej gamy produktów spożywczych przeznaczonych do przechowywania w lodówce, zamrażarce lub spiżarni:

-
- Mięso surowe i wędliny przeznaczone do zamrożenia
 - Ryby i owoce morza — pakowanie próżniowe spowalnia utlenianie i rozwój bakterii
 - Sery twarde i półtwarde
 - Warzywa i owoce blanszowane przed zamrożeniem
 - Produkty sypkie: kasze, ryż, mąka, płatki — ochrona przed wilgocią i szkodnikami
 - Produkty olejowe i marynaty — obsługiwane trybem dedykowanym dla żywności wilgotnej/olejowej
 - Gotowe dania i resztki z obiadu przeznaczone do przechowywania krótkoterminowego
 - Suszone grzyby, zioła i przyprawy

Kompatybilność z workami

Urządzenie współpracuje ze standardowymi workami próżniowymi i rolkami folii o szerokości do 300 mm. Przed zakupem worków należy sprawdzić, czy ich szerokość nie przekracza długości zgrzewu urządzenia (300 mm). Worki muszą być przeznaczone do pakowania próżniowego — zwykłe worki spożywcze nie nadają się do tego zastosowania ze względu na brak odpowiedniej struktury umożliwiającej odsysanie powietrza.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia. Podczas pakowania produktów wilgotnych zaleca się pozostawienie większego marginesu worka (min. 5–8 cm powyżej zawartości), aby zapobiec wciągnięciu płynu do komory zgrzewu.

Po każdym użyciu wyjmowany zlew należy opróżnić i umyć. Element grzejny z powłoką teflonową czyści się wilgotną ściereczką — nie należy używać ostrych środków czyszczących ani narzędzi, które mogłyby uszkodzić powłokę. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła.