

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/zgrzewarka-prozniowa-do-zywnosci-150w-zgrzew-32cm-80kpa-kd4230-kraftdele-p-68024.html>



Zgrzewarka próżniowa do żywności 150W zgrzew 32cm -80kPa KD4230 KRAFT&DELE

Cena brutto	104,72 zł
Cena netto	85,14 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4230
Kod producenta	KD4230
Kod EAN	5903957021249
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Zgrzewarka próżniowa do żywności 150W — zgrzew 32cm, ciśnienie -80kPa KD4230 KRAFT&DELE

KD4230 to zgrzewarka próżniowa przeznaczona do domowego pakowania żywności w worki próżniowe. Urządzenie usuwa powietrze z opakowania i wykonuje szczelny zgrzew termiczny, ograniczając dostęp tlenu — jednego z głównych czynników przyspieszających psucie się produktów spożywczych. Cztery tryby pracy pozwalają dopasować sposób pakowania do rodzaju pakowanego produktu.

Moc znamionowa 150 W
Długość zgrzewu 32 cm
Ciśnienie robocze -80 kPa
Waga urządzenia 1,09 kg

Charakterystyka urządzenia

Tryby DRY i MOIST

Tryb DRY przeznaczony jest do produktów suchych — np. kawy, makaronu, orzechów czy mięsa. Tryb MOIST stosuje się przy pakowaniu produktów wilgotnych, takich jak marynaty, ryby czy gotowane potrawy. Rozróżnienie trybów zapobiega wciąganiu wilgoci do mechanizmu pompy i wpływa na szczelność zgrzewu.

Funkcja CANISTER — pakowanie pojemników

Przy użyciu dodatkowej rurki (akcesoria zewnętrzne) urządzenie umożliwia odpompowanie powietrza z pojemników próżniowych z zaworem. Pozwala to na przechowywanie produktów w twardych pojemnikach wielokrotnego użytku, które nie wymagają worków foliowych.

Funkcja SEAL — sam zgrzew

Tryb SEAL wykonuje wyłącznie zgrzew termiczny bez uruchamiania pompy próżniowej. Przydatny przy ponownym zamykaniu już otwartych worków próżniowych lub przy pakowaniu produktów, które nie powinny być ściskane (np. kruche pieczywo, chipsy).

Wbudowany obcinak i przycisk STOP

Obcinak zintegrowany z obudową umożliwia przycinanie rolek folii do wymaganej długości bez użycia nożyczek. Przycisk STOP pozwala przerwać cykl pracy w dowolnym momencie — przydatny, gdy produkt jest wystarczająco odessany lub gdy konieczna jest korekta ułożenia worka.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4230
Moc znamionowa	150 W
Napięcie znamionowe	220-240 V / 50 Hz
Długość zgrzewu	32 cm
Szerokość zgrzewu	3 mm
Ciśnienie robocze	-80 kPa
Wymiary urządzenia	385 × 130 × 70 mm
Waga	1,09 kg

Ciśnienie -80 kPa — co oznacza ten parametr?

Ciśnienie podciśnienia wynoszące -80 kPa oznacza, że pompa usuwa około 80% powietrza z worka względem ciśnienia atmosferycznego (101,3 kPa). Im wyższa wartość bezwzględna podciśnienia, tym skuteczniejsze odessanie powietrza i dłuższe zachowanie świeżości produktów. Wartość -80 kPa jest typowa dla urządzeń klasy domowej i zapewnia skuteczne pakowanie większości produktów spożywczych.

Zastosowanie

- Pakowanie surowego i gotowanego mięsa oraz ryb do lodówki lub zamrażarki
- Przechowywanie wędlin, serów i produktów nabiałowych
- Pakowanie suchych produktów spożywczych: kawy, herbaty, orzechów, makaronu
- Konserwowanie marynat, sosów i potraw z dużą zawartością wilgoci (tryb MOIST)
- Przechowywanie warzyw i owoców w lodówce z wydłużonym terminem świeżości
- Pakowanie porcji posiłków przygotowanych z wyprzedzeniem (meal prep)
- Próżniowe zamykanie pojemników z zaworem przy użyciu akcesoriów CANISTER
- Pakowanie produktów nieżywnościowych wrażliwych na wilgoć i utlenianie

Kompatybilne worki i folia

Urządzenie współpracuje ze standardowymi workami i rolkami folii próżniowej z ryflowaną powierzchnią (embosowaną), dostępnymi w szerokościach do 32 cm. Przed zakupem akcesoriów należy upewnić się, że folia jest przeznaczona do zgrzewarek zewnętrznych (external vacuum sealer), a nie do urządzeń komorowych — te dwa typy folii nie są zamienne.

Użytkowanie i konserwacja

Po każdym użyciu należy wytrzeć komorę zgrzewającą z resztek wilgoci i okruchów, które mogłyby zakłócić szczelność kolejnych zgrzewów. Uszczelka gumowa komory powinna być regularnie sprawdzana pod kątem zanieczyszczeń i ewentualnych uszkodzeń mechanicznych — to element bezpośrednio odpowiedzialny za utrzymanie podciśnienia. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej — po kilku kolejnych cyklach zaleca się kilkuminutową przerwę, aby uniknąć przegrzania elementu grzejnego.