

Link do produktu: <https://termix24.pl/pakowarka-prozniowa-do-zywnosci-175w-p-29821.html>

BRAK
ZDJĘCIA



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO ŻYWNOSCI 175W

Cena	273,48 zł
Numer katalogowy	W-67882
Kod producenta	67882
Kod EAN	5906083678820
Producent	LUND

Opis produktu

Marka Lund
Waga brutto (kg) 1.7500
Napięcie [V] 230
Częstotliwość [Hz] 50
Moc [W] 175
Klasa ochronności II
Stopień ochrony [IP] IPX0
Szerokość worka (max) [mm] 28
Przepływ powietrza [l/min] 16
Wytwarzane podciśnienie [kPa] od -65 do -80
Wymiary [dł. x szer. x wys.] 340 x 150 x 64 [mm]
Masa netto [kg] 1,4

Opis produktu

Pakowarka próżniowa do żywności marki LUND, o mocy 175 W
Prosta i wygodna w obsłudze zgrzewarka w obudowie ze stali nierdzewnej.

- Przycisk "Pakowanie" - rozpoczęcie procesu pakowania
- Przycisk "Stop" - przerwanie procesu pakowania w każdym momencie
- Przycisk "Zgrzewanie" - rozpoczęcie procesu zgrzewania na żądanie np. przy odsysaniu w trybie impulsowym
- Przycisk "Impuls" - chwilowe uruchomienie zgrzewarki idealne przy pakowaniu delikatnych produktów
- Lampka kontrolna - sygnalizuje o pracy urządzenia
- Można stosować worki do pakowania żywności zgrzane na 3 krawędziach lub worki do pakowania żywności w formie rękawa nawiniętego na rolkę.
- Maksymalna szerokość folii 25 cm, długość według potrzeb
- Uchwyt kabla - umożliwia schowanie nadmiaru przewodu
- Stabilna praca dzięki gumowanym nóżkom
- Włącznik bezpieczeństwa
- Instrukcja obsługi w języku polskim

Do pakowarki pasują worki moletowane do pakowania próżniowego żywności:

- indeks 67887 o wymiarach 20x30 cm (50 szt w opakowaniu)
- indeks 67888 o wymiarach 25x35 cm (50 szt. w opakowaniu).

Przeznaczenie / Zastosowanie

Pakowarka próżniowa służy do pakowania próżniowego produktów spożywczych w przeznaczone do tego specjalne worki. Dzięki takiemu pakowaniu żywność zachowuje dłużej świeżość oraz wartości odżywcze.

Porady dotyczące pakowania próżniowego żywności

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć w przypadku pakowania próżniowego świeżej żywności.
- Jeżeli jakość żywności pogarsza się, pakowanie próżniowe może opóźnić ten proces, ale nigdy go nie zatrzyma. Bakterie beztlenowe oraz mikroorganizmy mogące działać w środowisku o niskiej zawartości tlenu nadal mają wpływ na pogorszenie się jakości żywności.
- Gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w wodzie żywności zapakowanej próżniowo pozwala zachować smak potraw oraz ułatwia utrzymanie czystości.
- Podczas podgrzewania potraw zapakowanych próżniowo przy użyciu kuchenki mikrofalowej należy zawsze przedziurawić w kilku miejscach worek, co pozwoli wydostać się gorącemu powietrzu.
- Żywność zapakowaną próżniowo można podgrzać przez zanurzenie i podgrzewanie jej w ciepłej wodzie, temperatura wody nie może przekroczyć 75 st. C.

W przypadku pakowania mięsa i ryb zaleca się najpierw żywność umieścić na 1-2 godziny w zamrażarce. Pozwoli to związać soki naturalnie obecne w żywności, a także pozwoli zachować jej kształt. Jeżeli nie jest możliwe wstępne schłodzenie żywności, zaleca się umieścić luźno zwinięty ręcznik papierowy pomiędzy żywnością a krawędzią worka przeznaczoną do zgrzania. Ręcznik wchłonie soki, które wydostaną się z żywności podczas odsysania powietrza.

W przypadku pakowania serów zaleca się pakować pozostały ser po każdym użyciu. Jeżeli zostanie użyty odpowiednio duży worek można go użyć ponownie, po wcześniejszym odcięciu zgrzewu.

Przed zapakowaniem próżniowym warzyw zaleca się je poddać blanszowaniu. Blanszowanie zatrzyma działanie enzymów, które mogą doprowadzić do utraty smaku, koloru i struktury. Aby poddać warzywa blanszowaniu należy zanurzyć je na kilkadziesiąt sekund we wrzątku, a następnie wyjąć i zanurzyć w zimnej wodzie. Czas blanszowania zależy od rodzaju warzywa. Im drobniejsze i delikatniejsze warzywa, tym krótszy czas blanszowania. Blanszowanie można przeprowadzić też za pomocą kuchenki mikrofalowej lub pary wodnej.

Produkty miękkie zaleca się pakować próżniowo w ich oryginalnym opakowaniu. Zapobiegnie to przedostaniu się drobin produktu wraz z odsysanym powietrzem do wnętrza pakowarki, co może nawet uniemożliwić prawidłowe zapakowanie próżniowe.

Przed zapakowaniem próżniowym żywności w stanie płynnym np. zup, należy zamrozić je w osobnym naczyniu, którego kształt oraz wielkość należy dobrać tak, aby zamrożony produkt zmieścił się w worku. Po zamrożeniu należy produkt wyjąć z naczynia włożyć do worka, zapakować próżniowo, a następnie z powrotem umieścić w zamrażarce. Żywność zapakowaną próżniowo można podgrzać przez zanurzenie i podgrzewanie jej w ciepłej wodzie, temperatura wody nie może przekroczyć 75 st. C.

Sposób użycia

Pakowanie próżniowe

- Podnieść pokrywę urządzenia. Jeżeli pokrywa jest zamknięta za pomocą zatrzasku, należy wcisnąć jednocześnie oba przyciski blokady, odblokować pokrywę, a następnie ją unieść. Wewnątrz urządzenia znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwoli uruchomić urządzenie dopiero po poprawnym zamknięciu pokrywy. Nie należy go wciskać przy otwartej pokrywie, zabronione jest blokowanie wyłącznika bezpieczeństwa.
- Przygotować worek do użytku w pakowarce. Należy stosować tylko specjalne worki, przeznaczone tylko do użytku w pakowarkach próżniowych. Zalecamy worki moletowane LUND o numerze indeksu 67888. Worek można przyciąć, dopasowując jego wielkość do pakowanego produktu. Należy pamiętać, aby wszystkie krawędzie worka oprócz jednej były zawsze zgrzane, a przycinana krawędź była równa i nie szersza niż maksymalna szerokość worków wymieniona w tabeli. Dobierając wielkość, należy się upewnić, że zostanie co najmniej 5 cm worka od jego krawędzi do pakowanego produktu.
- Położyć worek tak, aby znajdował się nad paskiem grzewczym, a jego krawędź przeznaczona do zgrzania znajdowała się całkowicie wewnątrz uszczelki pokrywy. Komora pakowarki jest wyposażona w płytki oporowe, które ułatwiają właściwe pozycjonowanie worka. Krawędź worka powinna dotykać płytki oporowej. Wyrównać obie ścianki worka tak, aby nie tworzyły się załamania, zagięcia lub zmarszczki.
- Zamknąć pokrywę i upewnić się, że zadziałał zatrzask. Pokrywy nie daje się unieść swobodnie.
- Podłączyć urządzenie do zasilania. Zaświeci się lampka kontrolna.
- Nacisnąć przycisk „Pakowanie”, spowoduje to rozpoczęcie procesu odsysania powietrza, a po jego zakończeniu zgrzanie krawędzi worka. Sygnalizuje to zaświecenie się lampki kontrolnej umieszczona pod przyciskiem.
- Po zakończeniu procesu pakowania urządzenie samoczynnie zatrzyma proces odsysania powietrza, co będzie sygnalizowane wyłączeniem się lampki kontrolnej pod przyciskiem. Należy wtedy odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzaski pokrywy, naciskając oba przyciski zatrzasków. Unieść pokrywę i usunąć worek z zapakowanym produktem.

Jeżeli w trakcie procesu pakowania konieczne będzie jego przerwanie, należy nacisnąć przycisk „Stop”.

Jeżeli w trakcie pakowania zostanie zaobserwowana niepożądana deformacja pakowanego produktu lub płyny obecne w produkcie zaczną być zasysane przez pakowarkę, należy nacisnąć przycisk „Zgrzewanie”, spowoduje to zatrzymanie procesu odsysania powietrza i rozpoczęcie zgrzewania krawędzi worka.

W przypadku pakowania delikatnych produktów zaleca się użyć przycisku „Impuls”. Jego jednokrotne naciśnięcie powoduje tylko chwilowe uruchomienie pakowarki i odessanie niewielkiej ilości powietrza. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje pracę ciągłą, ale zwolnienie nacisku powoduje natychmiastowe przerwanie odsysania powietrza. Pozwala to dobrać stopień odessania powietrza w przypadku delikatnych produktów.

Po zakończeniu odsysania w trybie impulsowym należy zgrzać worek, naciskając przycisk „Zgrzewanie”. Zaświeci się lampka kontrolna, która zgaśnie po zakończeniu zgrzewania. Należy wtedy odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzaski pokrywy, naciskając oba przyciski zatrzasków. Unieść pokrywę i usunąć worek z zapakowanym produktem.

Zgrzewanie worków z roli

Worki przeznaczone do pakowania próżniowego mogą mieć postać długiego rękawa nawiniętego na rolkę, gdzie zgrzane są tylko dwie krawędzie worków. W takim przypadku należy:

- odciąć worek pożądanej wielkości
- jedną krawędź umieścić w komorze pakowarki w taki sposób, jak przy pakowaniu próżniowym
- zamknąć pokrywę i upewnić się, że zadziałał zatrzask; pokrywę nie daje się unieść swobodnie
- podłączyć urządzenie do zasilania; zaświeci się lampka kontrolna
- nacisnąć przycisk „Zgrzewanie”, zaświeci się lampka kontrolna, która zgaśnie po zakończeniu zgrzewania
- odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzaski pokrywy, naciskając oba przyciski zatrzasków
- unieść pokrywę i usunąć worek ze zgrzaną krawędzią

Pakowanie próżniowe w pojemnikach

Pakowarka posiada możliwość pakowania próżniowego pojemników. Pojemnik należy podłączyć do złącza zewnętrznego za pomocą wężyka. W celu przygotowania pojemnika do pakowania próżniowego należy kierować się informacjami dostarczonymi wraz z pojemnikiem.

Uwaga! W wyposażeniu pakowarki nie znajdują się wężyk oraz pojemniki, port zewnętrzny posiada wewnętrzną średnicę 5,5 mm. Należy się upewnić, że złącze wężyka będzie pasowało do złącza pakowarki.

- Zamknąć pokrywę i upewnić się, że zadziałał zatrzask. Pokrywę nie daje się unieść swobodnie.
- Podłączyć urządzenie do zasilania. Zaświeci się lampka kontrolna.
- Nacisnąć przycisk „Pakowanie”, spowoduje to rozpoczęcie procesu odsysania powietrza. Sygnalizuje to zaświecenie się lampki kontrolnej umieszczona pod przyciskiem.
- Po zakończeniu procesu pakowania, urządzenie samoczynnie zatrzyma proces odsysania powietrza, co będzie sygnalizowane wyłączeniem się lampki kontrolnej pod przyciskiem.
- Zamknąć zawór pojemnika, co nie pozwoli dostać się powietrzu do niego po odłączeniu od pakowarki.
- Odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzaski pokrywy, naciskając oba przyciski zatrzasków.
- Odłączyć wężyk od złącza zewnętrznego oraz pojemnika. Zaleca się zostawić przynajmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy pokrywą pojemnika, a zapakowanym do niego produktem. Należy się upewnić, że uszczelka pomiędzy pojemnikiem i jego pokrywą jest czysta oraz nieuszkodzona. W przeciwnym przypadku do pojemnika może dostać się powietrze lub pakowanie próżniowe nie będzie w ogóle możliwe.

Zawartość opakowania

- pakowarka próżniowa
- instrukcja obsługi