

Link do produktu: <https://www.androla.pl/pakowarka-prozniowa-do-zywnosci-140w-lund-67880-p-18814.html>



Pakowarka próżniowa do żywności 140W Lund 67880

Cena	220,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	19025
Kod producenta	67880
Kod EAN	5906083678806
Producent	Lund

Opis produktu

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO ŻYWNOŚCI 140W

LUND 67880

Pakowarka próżniowa do żywności marki LUND, o mocy 140 W

**w pełni automatyczne urządzenie do pakowania próżniowego
prosta i wygodna obsługa
maksymalna szerokość folii 22 cm, długość według potrzeb
stabilna praca dzięki gumowanym nóżkom
włącznik bezpieczeństwa
przycisk zgrzewania "Seal"
instrukcja obsługi w języku polskim**

**Do pakowarki pasują worki moletowane do pakowania próżniowego żywności:
indeks 67887 o wymiarach 20x30 cm (50 szt w opakowaniu)**

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 worka, 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 go wcisnąć, odblokować pokrywę, a następnie ją unieść.

Wewnątrz urządzenia znajduje się włącznik bezpieczeństwa, który pozwoli uruchomić urządzenie dopiero po poprawnym zamknięciu pokrywy. Nie należy go wciskać przy otwartej pokrywie, zabronione jest blokowanie włącznika 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 67887. Worek można przyciąć, dopasowując jego wielkość do pakowanego produktu. Należy pamiętać, aby trzy krawędzie worka były zawsze zgrzane fabrycznie, a przycinana krawędź była równa i nie szersza niż 22 cm. Dobierając wielkość, należy się upewnić, że pozostanie 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.

Wyrównać obie ścianki worka tak, aby nie tworzyły się załamania, zagięcia lub zmarszczki.

Podłączyć urządzenie do zasilania. Zamknąć pokrywę, docisnąć i przytrzymać.

Proces odsysania powietrza oraz zgrzewania rozpocznie się samoczynnie, co będzie sygnalizowane zaświeceniem się lampki na obudowie urządzenia.

Po zakończeniu procesu pakowania lampka wyłączy się. Należy wtedy odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzask pokrywy, naciskając przycisk zatrzasku.

Unieść pokrywę i usunąć worek z zapakowanym produktem.

Przycisk zgrzewania „Seal”

Przycisk należy użyć w przypadku pakowania delikatnych produktów lub produktów zawierających płyny. Naciśnięcie tego przycisku przerywa proces odsysania powietrza i rozpoczyna zgrzewanie. Jeżeli w trakcie pakowania zostanie zaobserwowana niepożądana deformacja pakowanego produktu lub płyny obecne w produkcie zaczną być zasysane przez pakowarkę należy nacisnąć przycisk zgrzewania oznaczony „Seal”.

Zawartość opakowania pakowarka próżniowa instrukcja obsługi