

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/zamykarka-do-puszek-wek-maszyna-realhunter-p-6977.html>



Zamykarka do puszek wek maszyna RealHunter

Cena	1 599,00 zł
Numer katalogowy	258-067
Kod producenta	WEK 1
Kod EAN	5904441280036

Opis produktu

Wek Maszyna Real Hunter to **elektryczna zamykarka do puszek** przeznaczona dla myśliwych, marynarzy, preppersów oraz osób, które szukają szybkiego i wydajnego sposobu tworzenia żywności długoterminowej.

Wygodna konserwacja żywności

Konserwowanie żywności mające na celu **wydłużenie jej terminu przydatności** do spożycia zapoczątkował Nicolar Appert w 1831 rok, który jako pierwszy wykorzystał w tym celu szklane słoje oraz proces pasteryzacji.

Po upływie blisko 200 lat ta metoda utrwalania żywności jest nadal praktykowana i większość z nas regularnie kupuje żywność puszkowaną w postaci konserw mięsnych, rybnych, owoców, sosów itp.

Łatwy i prosty sposób na przechowywanie żywności

W wielu domach puszki stanowią strategiczny zapas żywności, z uwagi na długi termin ważności i wytrzymałość są wykorzystywane przez wojsko, survivalowców, marynarzy i turystów.

Obecnie poświęcamy także więcej uwagi diecie i jakości jedzenia, które spożywamy, starając się wybierać pełnowartościowe produkty o naturalnym składzie, pozbawione sztucznych dodatków i szkodliwych konserwantów.

Wek maszyna Real Hunter to elektryczna zamykarka do puszek, która służy do samodzielnego robienia konserw na podstawie własnych receptur, składników i preferencji. Wek maszyna umożliwia konserwowanie mięsa, ryb, dań, owoców i warzyw.

Dzięki czemu **możemy pasteryzować nadmiar żywności, tworzyć zapas naszych ulubionych dań oraz bezpiecznie magazynować żywność.**

Solidna i precyzyjna

Wek maszyna ma solidną i stabilną konstrukcję, wyprodukowaną przy użyciu precyzyjnych tokarek cnc. **Głowicę i podwójnie łożyskowane rolki wykonano ze stali ocynkowanej**, odpornej na działanie korozji i zużycie.

Urządzenie pokryte trwałą powłoką farby proszkowej, która jest odporne na działanie wysokich temperatur, wilgoci, olejów i środków czyszczących. W zależności od partii produkcyjnej urządzenie może mieć inny kolor niż prezentowany na zdjęciu.

W konstrukcji można wyróżnić następujące elementy: polimerową podstawę, silnik elektryczny, głowicę do zamykania, dźwignię do zaciskania, dźwignię opuszczania głowicy oraz włącznik główny. **Moc urządzenia wynosi 500 W.**

Proste przygotowanie

Każda Wek maszyna zostaje profesjonalnie skalibrowana (kontrola jakości szwu puszki za pomocą komparatora optycznego), dlatego **od razu po zakupie możemy rozpocząć produkcję domowych puszek.**

Pierwszym etapem przed przystąpieniem do produkcji konserw, jest odkażenie puszek. Czynność możemy przeprowadzić

poprzez wygotowanie puszeki w gorącej wodzie lub zamoczenie jej w 2% roztworze perokostu.

Przygotowany wkład według własnej receptur wkładamy do suchej puszeki, w taki sposób by poziom wypełnienia znajdował się około 1 cm poniżej krawędzi puszeki. Brzegi puszeki oczyszczamy ręcznikiem papierowym, następnie puszkę zakrywamy wieczkiem.

Szybka domowa produkcja

Zaletami, które wyróżniają Wek maszynę, są przede wszystkim łatwość, komfort oraz szybkość zamykania puszek. Po uprzednim przygotowaniu puszek (napełnieniu wkładem) jesteśmy w stanie zaweковать nawet do 200 puszek na godzinę.

Napełnioną puszkę umieszczamy na obrotowej podstawie. Za pomocą dźwigni opuszczamy i dociskamy głowicę. Po włączeniu urządzenia podstawa z puszką zostaje wprowadzona w ruch wirowy.

Zamknięcia konserwy dokonujemy jednym płynnym ruchem za pomocą dźwigni umieszczonej po lewej stronie urządzenia. Zamknięciu może towarzyszyć charakterystyczny pisk, który świadczy o prawidłowości całego procesu.

Sterylizacja puszek

Elementem, który ma największy wpływ na trwałość przygotowanych konserw, jest oczywiście odpowiednia pasteryzacja. **Właściwie zakonserwowaną żywność można przechowywać nawet kilka lat, konserwa zachowuje pełne walory smakowe i jest pozbawiona bakterii.**

Najbardziej popularną i prostą metodą, którą możemy przeprowadzić w warunkach domowych, jest oczywiście tyndalizacja. Proces ten polega na 3-krotnym gotowaniu konserw (co 24 godziny).

Już w pierwszym gotowaniu ginie większość bakterii, odpowiadających z psucie się żywności. W drugim etapie niszczymy bakterie, które przetrwały, po trzecim etapie żywność jest praktycznie sterylna.

W pierwszym dniu tyndalizacji konserwy gotujemy przez 3 godziny, w drugim dniu przez 2 godziny, trzeciego dnia 1 godzinę. Po każdym gotowaniu konserwy należy zahartować, umieszczając je w zimnej wodzie. W procesie ważne jest zachowanie 24 h odstępów oraz hartowanie puszek po gotowaniu.

Po tym procesie **konserwy możemy przechowywać nawet do 5 lat**, bez konieczności przechowywania w lodówce.

UWAGA! W zależności od partii produkcyjnej urządzenie może mieć inny kolor niż prezentowany na zdjęciu. Dodatkowo może posiadać lub też nie włącznik bezpieczeństwa. Zamykarka wysyłana losowo, niezależnie od koloru czy też obecności włącznika.