Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 15:40

Link do produktu: https://pentagon.pl/zamykarka-reczna-do-puszek-nel-p-14520.html



Zamykarka ręczna do puszek Nel

Cena	**999,00 zł**
Numer katalogowy	**258-164**
Kod producenta	**WEK 1**
Kod EAN	**5904441281767**
Producent	**RealHunter, Polska**
Marka	**RealHunter**

Opis produktu

Zamykarka ręczna do puszek Nel przeznaczona dla myśliwych, rzeźników, marynarzy, preppersów oraz osób, które szukają szybkiego i wydajnego sposobu tworzenia żywności z długim terminem przydatności do spożycia.

Zamykarka do puszek Nel służy do samodzielnego robienia konserw na podstawie własnych receptur, składników i preferencji. Zamykarka **Nel umożliwia konserwowanie mięsa, ryb, dań, owoców i warzyw.**

Proces konserwacji żywności z blisko 200-letnią tradycją

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.

Zalety konserwowania żywności:

- Długi termin przydatności do spożycia uzyskany, dzięki procesowi konserwacji żywności
- Proces konserwacji pozwala na zachowanie smaku i wartości odżywczych naszych produktów
- Zakonserwowana żywność jest gotowa do spożycia od razu po otwarciu puszki
- Łatwość magazynowania zakonserwowanej żywności, która zajmuje mniej miejsca niż świeże produkty
- Konserwowanie żywności umożliwia nam zakup większych ilości produktów w korzystnych cenach bez ryzyka, że zdążą się popsuć przed ich spożyciem

Łatwy i prosty sposób na przechowywanie żywności z długim terminem przydatności

W wielu domach puszki stanowią strategiczny zapas żywności, z uwagi na **długi okres przydatności i wytrzymałość** są wykorzystywane przez wojsko, survivalowców 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.

Ręczna zamykarka do puszek Nel służy do samodzielnego robienia konserw na podstawie własnych receptur, składników i preferencji.
Dzięki czemu możemy pasteryzować nadmiar żywności, tworzyć zapas naszych ulubionych dań oraz bezpiecznie magazynować żywność.

Zamykarka do puszek Nel w ofercie sklepu Kolba.pl to solidne i precyzyjne urządzenie

Ręczna zamykarka do puszek o solidnej i poręcznej konstrukcji ważąca 8 kg **została wykonana z wysokiej jakości materiałów** przy użyciu profesjonalnych tokarek CNC.

Zamykarka NEL **pokryta jest trwałą powłoką farby proszkowej**, która jest odporna na działanie wysokich temperatur,

wilgoci, olejów i środków czyszczących, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

Prosta i łatwa obsługa zamykarki do puszek Nel

Konstrukcja urządzenia opiera się na solidnej dolnej podstawie montowanej do blatu, która została wykonana z aluminium, poliamidu i stali. Stabilne mocowanie jest kluczowe, kiedy chcemy szybko i precyzyjnie przeprowadzić proces zamknięcia puszek.

Podwójnie łożyskowane rolki urządzenia zostały utwardzone na poziomie 38-52 HRC, dzięki czemu zapewniają płynną i niezawodną pracę.

Każda zamykarka ręczna jest starannie kalibrowana, a jakość podwójnej zakładki (kluczyk zamka) jest dokładnie sprawdzana. Badanie przeprowadzane jest za pomocą specjalnego mikroskopu (profiprojektora) do analizy podwójnej zakładki.

Urządzenie do zamykania puszek ma **układ szybkiego ruchu**, dzięki któremu jesteśmy w stanie jednym ruchem dźwigni zamknąć puszkę.

Czas potrzebny do szczelnego zamknięcia jednej puszki to zaledwie 10 sekund. Urządzenie przystosowane jest do zamykania puszek o wysokości 20-120 mm i średnicy 52-99 mm.

Cechy zamykarki do puszek Nel:

- Solidna konstrukcja wykonana przy użyciu tokarek CNC
- Jakość podwójnej zakładki jest sprawdzana przy użyciu profesjonalnego mikroskopu
- Czas zamknięcia puszki to około 10 sekund
- Wysokość obsługiwanych puszek: 20-120 mm oraz średnica 52-99 mm
- Malowanie proszkowe odporne na wysokie temperatury, wilgoć oleje oraz środki czyszczące
- Waga 8 kg

Proste przygotowanie

Pierwszym etapem przed przystąpieniem do produkcji konserw, jest odkażenie puszek. Czynność możemy przeprowadzić poprzez wygotowanie puszki w gorącej wodzie lub zamoczenie jej w 2% roztworze perokostu.

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

Szybka domowa produkcja

Po uprzednim przygotowaniu puszek (napełnieniu wkładem) **jesteśmy w stanie zawekować nawet do 6 puszek na minutę**.

Napełnioną puszkę umieszczamy na dolnej podstawie, która umieszczona jest na specjalnej pionowej śrubie i dokręcamy ją w górę do podstawy dociskającej wieko zamykanej puszki.

Zamknięcia konserwy dokonujemy jednym płynnym ruchem za pomocą dźwigni umieszczonej po lewej stronie urządzenia, jednocześnie kręcąc górną dźwignią, która wprawia puszkę w ruch wokół własnej osi.

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.