# ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΟΛΑ STATUS

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ. ΟΙ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΕΝΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΔΙΑΠΕΡΑΣΤΕΣ, ΑΣΦΑΛΕΙΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ, ΟΥΔΕΤΕΡΕΣ ΣΕ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΟΣΜΗ, ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ.**

**ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΑΠΟ:**

- **POLYAMIDE PA (εξασφαλίζει στεγανότητα)**
- **ΠΟΛΥΑΙΘΥΛΕΝΙΟ PE (εξασφαλίζει την ποιότητα σφραγίσματος)**

**ΠΑΧΟΣ ΦΥΛΛΟΥ:**

- **100 μm (λείο, χωρίς ραβδώσεις)**
- **130 μm (δομημένο, με ραβδώσεις**

## ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ:

**Η Status παράγει περισσότερες από 8 εκατ. σακούλες κενού και ρολά ετησίως, και για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιεί περισσότερους από 150 τόνους υλικού.**

Η ημερήσια παραγωγική ικανότητα επιτρέπει την παραγωγή 100.000 τεμαχίων από μικρότερες σακούλες 200 x 280 χλστ.

- **BPA free (Χωρίς δισφαινόλη)**
- **Κατάλληλες για μαγείρεμα σε κενό αέρος (Sous Vide)**
- **Συμβατές με όλες τις μάρκες μηχανών κενού αέρα**

## ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΡΟΛΑ ΤΗΣ STATUS;

Η συνεχής βελτίωση της διαδικασίας παραγωγής διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα κάθε σακούλας και ρολού.

### ΔΙΟΤΙ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΟΝΤΑΙ ΣΕ ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΚΕΝΟΥ ΘΑ ΜΕΙΝΟΥΝ ΑΝΑΛΟΙΩΤΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 4 ΦΟΡΕΣ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ ΑΦΟΥ ΤΑ ΕΧΕΤΕ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΙ.

Η ποιότητα μιας σακούλας και ενός ρολού καθορίζεται από το πάχος, τον συνδυασμό των υλικών και το ύψος του ραβδωτού προφίλ. Ας ρίξουμε μια πιο βαθιά ματιά.

**Το πάχος της σακούλες.**
Οι σακούλες Status αποτελούνται από ένα λείο φύλλο πάχους 100 μm και από ένα φύλλο με ραβδώσεις πάχους 130 μm.

**Ο συνδυασμός υλικών,** πολυαμιδίου και πολυαιθυλενίου, συμβάλλει στην αδιαπερατότητα της σακούλας.

Το πολυαμίδιο είναι το υλικό που επηρεάζει περισσότερο τη διαπερατότητα μιας σακούλας, ενώ εισροή οξυγόνου στη σακούλα επηρεάζει την ποιότητα των αποθηκευμένων τροφίμων. Σε σύγκριση με ανταγωνιστικές μάρκες, οι σακούλες και τα φύλλα Status διαθέτουν το παχύτερο στρώμα πολυαμιδίου (30 μm) που τις καθιστά την πιο ποιοτική επιλογή για την αποθήκευση τροφίμων.

**Το ύψος του ραβδωτού προφίλ καθορίζει την ποιότητα της συσκευασίας υπό κενό.**
Οι σακούλες Status διαθέτουν μια ραβδωτή επίστρωση ύψους τουλάχιστον 0,2 mm που επιτρέπει την ομοιόμορφη σφράγιση υπό κενό, είτε είναι ο πρώτος, είτε ο 50ός κύκλος σφραγίσματος. Οι λεπτότερες σακούλες μπορούν να σφραγιστούν καλά κατά τη διάρκεια λίγων μόνο κύκλων (το πολύ 10). Αργότερα ακόμη και οι πιο ποιοτικές μηχανές συσκευασίας κενού δεν μπορούν να δημιουργήσουν κενό ή να δημιουργήσουν αρκετή αρνητική πίεση.

**Το σταυρωτό μοτίβο**
Το ανάγλυφο σταυρωτό σχέδιο βοηθά στην πιο αποτελεσματική απομάκρυνση του αέρα κατά τη διαδικασία σφράγισης σε κενό αέρος.

### ΔΙΟΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΕΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ (SOUS VIDE).

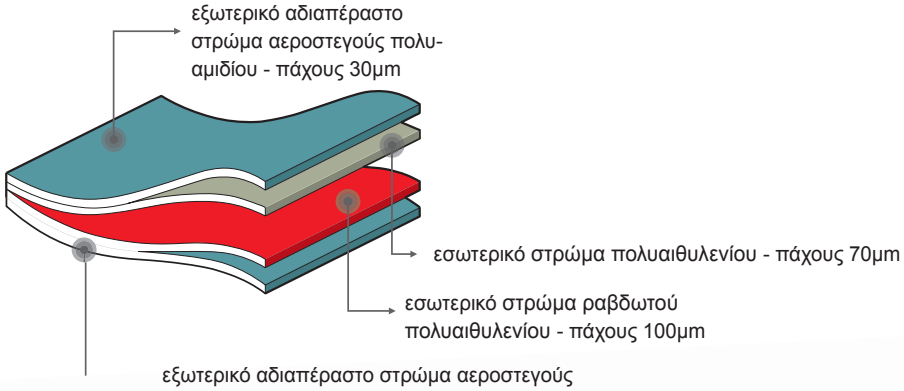
είναι κατασκευασμένες από ένα αεροστεγές εξωτερικό αδιαπέραστο στρώμα από πολυαμίδιο (PA) και ένα εσωτερικό στρώμα από πολυαιθυλένιο (PE), το οποίο βρίσκεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Σύμφωνα με τις τελευταίες έρευνες, το πολυαιθυλένιο για τρόφιμα είναι ένα από τα ασφαλέστερα πλαστικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τρόφιμα. Οι σακούλες είναι επίσης χωρίς BPA και είναι ειδικά σχεδιασμένες για να αντέχουν τις θερμοκρασίες που σχετίζονται με το μαγείρεμα Sous Vide.

### ΔΙΟΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΒΑΤΑ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΜΑΡΚΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΕΝΟΥ.

Η ποιότητα των σακουλών της Status διασφαλίζει τη συμβατότητά τους με όλες τις κορυφαίες μάρκες μηχανών συσκευασίας κενού σε όλο τον κόσμο.

Έχουν πραγματοποιηθεί δοκιμές με τις ακόλουθες μάρκες: Status, Besser Vacuum, Tre Spade Takaje, Reber, Foodsaver, La.Va, Zepter VacSy Bag Sealing Unit, Gorenje, Proficook, Caso Germany και Laica.

### ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.

Ο εξοπλισμός για την παραγωγή ρολών και σακουλών κενού αναβαθμίζεται και βελτιώνεται κάθε χρόνο. Τα υλικά παραγωγής είναι ευρωπαϊκής προέλευσης και συνοδεύονται από όλα τα αντίστοιχα πιστοποιητικά.

## ΔΟΜΗ ΣΑΚΟΥΛΑΣ