



Folija v roli za salame, 130 x 3000 mm

V folijo v roli za salame shranimo in zavakuiramo salame in druga živila s pomočjo [vakuumskih aparatov](#). Tako ostanejo še dlje časa sveže in obstojne. Vakuumske vrečke so:

- neprepustne,
- živilsko neoporečne,
- nevtralne na okus in vonj,
- primerne za večkratno uporabo,
- uporabne tudi kot vrečke za kuhanje.

Posebna akcija! Ob nakupu 5 kompletov vrečk in rol 20 % popust. Izberete lahko poljubnih 5 kompletov [vakuumskih vrečk ali folije v roli](#). Akcija velja med 1. in 31.3. 2010. DDV 20 % je že obračunan.

Opis

Dolžina folije v roli je 3000 mm, širina pa 130 mm. Pet rol folije je pakiranih v enem kompletu.

Uporaba

Folija v roli omogoča izdelovanje različnih dolžin vrečk, odvisno od potrebe. Postopek izdelave vrečke iz folije v roli je sledeč:

- Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite vakuumsko shraniti, dodate še 5 cm. Če želite vrečko ponovno uporabiti morate za vsako nadaljnje uporabo, torej varjenje, upoštevati še dodatnih 2,5 cm.
 - S pomočjo priloženega noža odrežite primerno dolžino vrečke. Pri modelu SmartVac lahko uporabite tudi integriran nož.
 - Folijo položite na varilni trak. Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub in brez zavihkov).
 - Zaprite aparat in pritisnite na zaslonsko tipko "Varjenje". Z roko pritisnite na pokrov aparata in ga držite nekaj sekund. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko.
 - Po končanem postopku varjenja sesalna moč popusti in pokrov aparata se rahlo privzdigne. Pokrov lahko odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren.
- Ko je vrečka narejena, lahko živilo zavakuirate.
- V vrečko vstavite živilo. Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo, ki ga želimo vakuimirati. Bodite pozorni, da so notranji robovi folije, kjer bo varilni rob, čisti in brez ostankov hrane.
 - Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do sredine vakuumskega kanala. Pozorni bodite, da bo na varilno lego položena vrečka popolnoma gladka (ne nagubana).
 - Zaprite aparat. Pritisnite tipko "Vrečka" in močno pritisnite na pokrov. Vrečka bo samodejno vakuimirana in zavarjena. Visoka moč sesanja v vakuumskem aparatu bo poskrbela, da po pokrov med delovanjem v zaprti legi.
 - Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuirano vrečko - zavarjen rob mora biti gladek in čist.

Materiali

Vrečke so iz dvoplastne folije, kar pomeni, da so sestavljene iz materialov PA (ki deluje kot neprepustna materija) in PE, ki je varilni material. Debelina folije je 100 in 130 µ (mikronov), kar je profesionalna debelina (običajna vrečka je debela 20 µ) in zagotavlja kakovostno shranjevanje in neprepustnost.