

DORA-PAK d.o.o.

Poduzeće za proizvodnju, trgovinu na veliko i posredovanje - Company for producing packaging materials, wholesale and representative



Šćitarjevska 44

k.c.: ++385-1-6623658

10000 ZAGREB

fax: ++385-1-6623657

HRVATSKA (CROATIA) Mob.tel.:++385-98-317846;267806 e-

Email: mail@dora-pak.hr ; info@dora-pak.hr

Web site: www.dora-pak.hr

NAMJENA,



Vrećice, 100 x 550 mm

U ove vrećice možemo pohraniti i vakumirati namirnice pomoću aparata / stroja za vakumiranje bez komore. Temeljno su namijenjene užim pakovinama: domaće salame, kobasice, kulen seka, baguette, povrće i sl.



Vrećice, 150 x 550 mm

U ove vrećice možemo pohraniti i vakumirati namirnice pomoću aparata / stroja za vakumiranje bez komore. Temeljno su namijenjene užim pakovinama: domaće salame u paru, nekoliko kobasica, kulen seka, ribe u komadu, povrće i sl.



Vrećice, 200 x 280 mm

U ove vrećice možemo pohraniti i vakumirati namirnice pomoću aparata / stroja za vakumiranje bez komore. Temeljno su namijenjene manjim pakovinama: svježe meso, komadi sira, narezani pršut, kobasice, masline, komadi kulena, tušeno povrće i sl.



Vrećice, 250 x 300 mm

U ove vrećice možemo pohraniti i vakumirati namirnice pomoću aparata / stroja za vakumiranje bez komore. Temeljno su namijenjene manjim pakovinama: svježe meso, komadi sira, narezani pršut, kobasice, masline, komadi kulena, tušeno povrće i sl.



Vrećice, 300 x 360 mm

U ove vrećice možemo pohraniti i vakumirati namirnice pomoću aparata / stroja za vakumiranje bez komore. Temeljno su namijenjene najvećim pakovinama: svježe meso, cijeli sirevi, komadi pršuta, kuleni, marinirani biftek, glavice kiselog zelja, sezonsko voće i povrće i sl.



NAČIN UPORABE I KONTROLE KVALITETE VAKUMIRANIH VREĆICA

Ove vrećice odlikuju se visokim barijernim svojstvima. Pohranjene namirnice zadržavaju svoja organoleptička svojstva u dužem periodu higijenske su i štite od vanjskih utjecaja (osim UV zračenja) svostva vrećice ne prenose se na namirnice ili pakovinu (tzv. Barijerni efekat)

Sastav

Koextrudirana višeslojna folija, čiji osnov čine materijali PA (poliamid) i PE (Polietilen). Izabrana debljina od 105 mikrona, zadovoljava većinu potrebitih pakovina (osim izuzetno oštarih predmeta).

Način primjene

U samu oformljenu vrećicu umetnemo željenu namirnicu / pakovinu, po obuhvatu vrećice i pakovine potrebno je još najmanje 40 mm (kod planirane višekratne uporabe vrećica i više) na vrhu vrećice, kako bismo mogli kvalitetno umetnuti u otvor gdje se vrši vakumiranje ili namjestiti na pipetu za isisavanje zraka.

Vrh vrećice i površinu na kojoj će doći do zavrivanja (zatvaranja vrećice) potrebno je poravnati i, ne dozvoliti, da dođe do varenja vrećice preko duplih površina jedne strane vrećice.

U skladu sa karakteristikama pakovine, i mogućnostima pokušati osigurati da vrh same vrećice nema izrazitih onečišćenja, jer ona smanjuju varenje sposobnosti. Većina aparata već pri spuštanju poklopca započeti će sa procesom vakumiranja, ili je potrebno dodatno pritisnuti gumb za izvlačenje zraka. Po završenom procesu izuzimanja zraka, vrši se zatvaranje tj. zavarivanje vrećice. Kod pojedinih aparata oba ova procesa daju se dodatno kontrolirati tj. stupanj izvlačenja i vrijeme zavarivanja. Sam proces najbolje se kontrolira kod aparata, koji po svom okončanju popuste pritisak u kanalu za vakumiranje i lagano odignu sam poklopac. Provjeru uspješnosti postupka, vršimo *vizualno*- stegnutost vrećice oko same pakovine, jednakomjernošću i prozirnošću vara i nepostojanjem zagorenih izboja na rubu vrećice; *mehanički*- provjerom na čvrstoću i čvrstoću zavarenosti.

Najčešće postavljana pitanja

Što je zapravo vakumiranje?

Proces kod kojeg podtlakom izvlačimo zrak iz okruženja namirnice / pakovine, u ovom slučaju iz oformljene vrećice u kojoj se nalazi naša pakovina. Ovim postupkom otklanjamo utjecaj kisika na oksidaciju pakirane aplikacije, i bitno smanjujemo mogućnosti razvoja bakterija, kao i dodatnog procesa fermentacije uzrokovanog zadržanim plinovima u samoj pakovini / namirnici.

Vrećica nakon procesa vakumiranja i dalje sadrži zrak i mekana je?

Vizualnim pregledom utvrdimo ispravnost vrećice, na mehanička oštećenja (probušenost krtost, razderotine i sl.), utvrdimo da smo ispravno umetnuli vrećicu u kanal za isisavanje zraka ili da je vrećica bila umetnuta na otvor pipete.

Vrećica je izgubila vakum?

Prvo provjeravamo mogućnost dodatnih mehaničkih oštećenja, zatim dio gdje je zavarena (kvaliteta vara i njegova jednakomjernost, providnost). Rukom provjerimo unutrašnjost vrećice iznad samog vara, da utvrdimo stupanj onečišćenja vrha vrećice (masnoćom, krvlju ili sl.), uzrokovana je smanjena i nedovoljna zavarenost vrećice. U slučaju nedoumice, cijelu vrećicu gurnemo u toplu vodu i vidimo da li postoji i gdje je propuštanje).

Ako utvrdimo grubo mehaničko oštećenje npr. Oštra kost ili oštar brid presušene pancete; direktno obložimo najkritičniju točku papirom ili mehanički odstranimo problem ; sa novom vrećicom ponovimo proces vakumiranja. Utvrdivši onečišćenje na vrhu vrećice, koje je smanjilo varenje sposobnosti, obrišemo unutrašnjost preostalog vrha vrećice, i ponovimo postupak vakumiranja.

Kod pojave mikronski sitnih pora , na ravnim površinama vrećice ili popuštanja na oformljenim varovima vrećice, provjeriti rok upotrebljivosti ili je greška kod proizvođača folije /vrećice, zatražiti zamjenu pošiljke.

Vrećica se nemože vakumirati i zavariti?

Prvo provjerite vrijeme varenja koje ste zadali, vjerovatno je nedovoljno. Provjerite unutrašnjost vrećice, da onečišćenja nisu toliko velika da ne dozvoljavaju zavarivanje. U toku rada aparata pojava čudnih zvukova = otkazala je vakumska crpka. Pažljivije pregledati rubove kanala, odnosno rubove aparata koji pritišću vrećicu, da nemaju masnih ostataka, ozrokuju tzv. podsisavanje i nemogućnost izvođenja procesa. Obrisati navedene površine krpom sa dodatkom blagog sredstva za čišćenje i prebrisati suhom krpom.