

A man with a mustache, wearing a grey long-sleeved shirt and a white apron, is operating a stainless steel meat slicer. He is pointing at the control panel of the slicer. In the foreground, there are several pieces of sliced meat, including what appears to be salami and ham, arranged on a white surface. In the background, there is a kitchen counter with a small potted plant, a basket of bread, and some other kitchen items.

STATUS

izvirni pripomočki

GASTRO
KATALOG
2025

OD 1995. RAZVITO IN NAREJENO V SLOVENIJI, EU.

STATUS IZVIRNI PRIPOMOČKI

RAZVIJAMO IN PROIZVAJAMO KAKOVOSTNE IN INOVATIVNE REŠITVE ZA GOSPODINJSTVA IN PROFESIONALNE KUHINJE.

SPOŠTUJEMO ČAS IN ZAHTEVNOST PROCESA V PROFESIONALNIH KUHINJAH.

GLAVNA NALOGA NAŠIH IZDELKOV JE, DA ZAGOTOVIJO ENOSTAVNO IN UČINKOVITO SHRANJEVANJE, VI PA SE LAHKO OSREDOTOČITE NA USTVARJANJE OKUSNIH MOJSTROVIN ZA SVOJE GOSTE.

Visokokakovostni izdelki, ki olajšajo vaše delo v kuhinji od leta 1995.

Razvito in proizvedeno v Sloveniji, EU.

2-, 3- in 5-letna garancija.

STATUS D. O. O. METLIKA JE DRUŽINSKO PODJETJE. ŽE 30 LET POSKUŠAMO OLAJŠATI VSAKODNEVNE PROCESSE V KUHINJI. K TEMU SE ZAVEZUJEMO TUDI V PRIHODNJE.

HORECA PORTFOLIO IZDELKOV

V letih razvoja malih gospodinjstkih aparatov in pripomočkov smo v Statusu ustvarili **celotno rešitev shranjevanja živil v vakuumu**. Pridobljeno znanje in izkušnje smo prenesli tudi v segment profesionalne kuhinjske opreme.

Statusovo shranjevanje v vakuumu vključuje:

- profesionalne aparate za vakuumiranje ter vrečke in folije v roli,
- gastro vakuumske posode,
- gastronorm vakuumske pokrove,
- gastro vakuumske zamaške,
- gastro vakuumsko črpalko.

STATUS D. O. O. METLIKA JE POSLOVNI PARTNER ZA VSE ŽIVLJENJE.

Z distributerji v 40 državah po vsem svetu delimo pridobljene izkušnje in nova (spo)znanja o panogi.

Materiali, ki jih uporabljamo, so **skrbno izbrani in testirani, certificirani v EU, zdravju prijazni ter brez BPA.**

IZBERITE ZANESLJIVEGA POSLOVNEGA PARTNERJA IN NAJBOLJŠO PODPORO.

Odlična uporabniška izkušnja na vseh nivojih poslovanja je za nas, Statusovce, strateškega pomena. Zato so čim krajši roki dobave ter pred- in ponakupna storitev del procesa, ki ga jemljemo zelo resno. V trenutnih negotovih časih še toliko bolj.



Prvi Statusov vakuumski aparat smo v Sloveniji predstavili decembra 2003. Več kot 370.000 prodanih vakuumskih aparatov po vsem svetu dokazuje njihovo kakovost.



ZAKAJ UPORABLJATI VAKUUM V PROFESIONALNI KUHINJI?

VAKUUM PODALJŠA OBSTOJNOST ŽIVIL TER OHRANI
NJIHOV OKUS IN AROMO.
SVOJIM GOSTOM POSTREZITE LE NAJBOLJŠE!

UPORABITE VAKUUM PRI VSAKODNEVNI PRIPRAVI HRANE.

- **Ker je zdravo. Je edini naravni način shranjevanja hrane.** Okolje, v katerem shranjujemo živila, je nadzorovano (oksidacija je upočasnjena). Skrbno izbrana živila z lokalne tržnice ostanejo dlje časa sveža in so na krožnikih vaših gostov odličnega okusa.
- **Ker je higiensko in brez neprijetnih vonjav.** Materiali so živilsko neoporečni. Shranjevanje v vakuumu preprečuje širjenje vonjav po kuhinji in hladilniku. Še več, vonjave se med seboj ne mešajo niti znotraj posod. Tako se odlične arome naužije tudi gost.

- **Je praktično, hitro, preprosto in učinkovito.** Preverjeno, deluje!

OHRANITE KAKOVOST ŽIVIL IN PODALJŠAJTE NJIHOVO OBSTOJNOST DO 4-KRAT!

- Oksidacija se občutno upočasni v hermetično zaprtem prostoru. Proces propadanja živil in rast bakterij se zmanjša.
- Neprepustna embalaža prepreči ožig živil zaradi zamrznitve.
- Hrana ostane hrustljava in se ne izsuši.

VSAKODNEVNO SHRANJEVANJE V VAKUUMU na policah in v hladilniku je primerno za zelenjavo, sadje ali predpripravljene ter očiščene solate, omake in druge jedi. Odlično je tudi za moko, testenine, riž, kosmiče, saj ščiti tudi pred žuželkami in molji.

Uporabite lahko:

- gastro vakuumske posode,
- edinstvene gastronom pokrove, s katerimi spremenite obstoječe gastronom posode v vakuumske,
- gastro vakuumske zamaške za vino, ki so najboljša rešitev za shranjevanje že odprtega vina.

DOLGOROČNO VAKUUMSKO SHRANJEVANJE priporočamo za ohranjanje svežine sezonskih živil ter shranjevanje suhomesnih dobrot in domačih sirov v ohlajeni kleti ali hladilniku.

Izberite med različnimi:

- modeli aparatov za vakuumiranje,
- dimenzijami vrečk in folij v roli.

SE ZAVEDATE, KOLIKO DENARJA MESEČNO VRŽETE V SMETI?

Podatki raziskave Evropske komisije¹ kažejo, kako resna je problematika zavržene hrane:

- 20 % vse proizvedene hrane se zavrže.
- 12 % zavržene hrane je s področja gostinstva.
- 11 milijonov ton hrane se letno zavrže v gostinstvu. Strošek na tono je 3.148 €.

Bodite odgovorni in shranjujte v vakuumu ter zmanjšajte stroške zavržene hrane do 4-krat!

PRIHRANITE ČAS IN DENAR.

- Nakupujte odgovorno, tj. večje količine, in izkoristite popuste ter jih shranite v manjša pakiranja.
- Zmanjšajte količino pokvarjene in zavržene hrane.
- Živila, shranjena v vakuumu, so varna pred nevarnostmi v shrambi (vlaga, mravlje, žuželke, molji).

LE NAJBOLJŠE JE DOVOLJ DOBRO ZA VAŠE STRANKE.

- Mariniranje mesa in rib v vakuumu poteka hitreje, saj vakuum odpre pore živil, da se marinada hitreje vpije. Rezultat je mehkejše in okusnejše meso.
- Visokokakovostne Statusove vrečke so odlične tudi za Sous Vide kuhanje.

IZDELKI SE MED SEBOJ DOPOLNJUJEJO.

- Gastro vakuumske posode, GN pokrove in zamaške lahko vakuumirate z gastro vakuumsko črpalko.
- Vakuumiranje je možno tudi s katerim koli Statusovim vakuumskim aparatom.
- Vrečke za vakuumiranje in folija v roli so kompatibilne z vakuumskimi aparati večine vodilnih blagovnih znamk na trgu.
- GN pokrovi ustrezajo večini gastronom posod, proizvedenih v Evropi.

ZMANJŠAJTE SVOJ OGLJIČNI ODTIS Z ZMANJŠEVANJEM ODPADNE PLASTIKE.

- V proizvodnji uporabljamo le najkakovostnejše materiale, zato imajo naši izdelki dolgo življenjsko dobo. Ko se njihov življenjski cikel zaključi, se material reciklira in uporabi za druge namene.
- Investirajte v izdelke iz kakovostnih materialov, ki zdržijo pritiske večletne vsakodnevne uporabe.
- Izogibajte se foliji in plastiki za enkratno uporabo in raje uporabite posode, ki jih lahko uporabljate vedno znova.

¹ Vir: FUSIONS, Estimates of European food waste levels, 31. marec 2016, dostopno na: <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

PROVAC 360

PROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE

ZA NAJZAHTEVNEJŠE UPORABNIKE IN VSAKODNEVNO VAKUUMIRANJE VEČJIH KOLIČIN ŽIVIL V PROFESIONALNIH KUHINJAH.



dvojna črpalka



dvojni varilni trak



podtlak do -900 mbar



črpalni volumen 30 l/min



senzor za tekočino



funkcija za mariniranje

Inovativne patentirane rešitve za enostavno uporabo, izjemno zmogljiva dvojna črpalka in napredna tehnologija.

- **Avtomatsko vakuumiranje** za čvrsta in suha živila s samodejnim odpiranjem pokrova na koncu postopka.
- **Ročno pulzno vakuumiranje** za vlažna in občutljiva živila. Črpalka se ustavi v trenutku, ko spustite tipko.
- **Preventivni zbiralnik tekočine s senzorjem** za varno vakuumiranje vlažnih živil.

- **Dvojni varilni trak z aktivnim merjenjem temperature.** Prihranek časa in energije pri več zaporednih ciklih.
- **Funkcija za hitro mariniranje** v posodi – združljivo s Provac 360 setom za mariniranje na str. 7 (set ni vključen ob nakupu).
- Funkcija za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov.
- **Vakuumski kanal dolžine 36 cm** omogoča vakuumiranje dveh manjših vrečk hkrati.
- **Status Stiki** – inovativna rešitev za enostavnejše nameščanje vrečk.

5 LET GARANCIJE

- Nazivna moč: 400 W.
- Življenjska doba: 40.000 ciklov vakuumiranja.

Bogat začetni set vključuje:

- profesionalni vakuumski aparat Provac 360
- 5 vakuumskih vrečk 200 x 280 mm
- 5 vakuumskih vrečk 120 x 550 mm
- 1 folijo v roli 280 x 3000 mm
- 1 folijo v roli 350 x 3000 mm
- 5 lepilnih trakov Status Stiki
- rezilo za rezanje folije
- priključek za vakuumiranje posod

EAN: 3831091705348

PROVAC 360 SET ZA MARINIRANJE

2-DELNI

PRIHRANITE ČAS IN MARINIRAJTE V SAMO 18 MINUTAH!

- Združljiv z vakuumskima aparatoma Provac 360 in Solid 300.
- Povežite aparat in posodo ter pritisnite tipko **Marinator**. Funkcija za hitro mariniranje je **popolnoma samodejna**.
- Meso in ribe se v vakuumu marinirajo hitreje, ker vakuum odpre pore živil. Marinada prodre hitreje in globlje.

Set vključuje:

- kvadratno vakuumsko posodo, 2 l
- poseben priključek, ki omogoča kreiranje in popuščanje vakuumu

EAN: 3831091707304

STATUS STIKI™

INOVATIVNA REŠITEV ZA VARČEVANJE Z VREČKAMI IN ENOSTAVNEJŠE NAMEŠČANJE VREČKE V VAKUUMSKI KANAL.

patentirana rešitev



- Večkrat uporaben lepilni trak za ekonomično uporabo vrečk.
- Enostavna uporaba.
- Združljiv z vsemi Statusovimi vakuumskimi aparati.

Set vključuje:

- 5 obojestransko lepilnih trakov

EAN: 3831091707298



SOLID 300

POLPROFESIONALNI
APARAT ZA VAKUUMIRANJE

ZA MANJŠE PROFESIONALNE KUHINJE,
KI ŽELIJO KAKOVOSTNO SHRANITI
SKRBNO PRIDELANA ŽIVILA.
Z NAPREDNIMI FUNKCIJAMI VAKUUMIRANJA
IN MARINIRANJA, A MANJŠI OD VELIKIH
PROFESIONALNIH APARATOV.



Profesionalne funkcije za kakovostno shranjevanje vseh vrst živil (suhomesni izdelki, siri, ribji izdelki ipd.)

- **Avtomatsko vakuumiranje** za čvrsta in suha živila brez obveznega zaklepanja pokrova.
- **Ročno pulzno vakuumiranje** za vlažna in občutljiva živila. Črpalka se ustavi v trenutku, ko spustite tipko.
- **Preventivni zbiralnik tekočine s senzorjem** za varno vakuumiranje vlažnih živil.
- **Dvojni varilni trak s spremenljivim ciklom varjenja.** Vsak zaporedni cikel je nekoliko krajši, zato prihranite čas in energijo.

- **Funkcija za hitro mariniranje** v posodi – združljivo s Provac 360 setom za mariniranje na str. 7 (set ni vključen ob nakupu).
- Funkcija za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov.
- **Vakuumski kanal dolžine 30 cm** omogoča vakuumiranje dveh vrečk za salame hkrati.
- Integriran kanal za folijo v roli in rezilo za folijo.
- **Status Stiki** – inovativna rešitev za enostavnejše nameščanje vrečk med vakuumiranjem.
- Nazivna moč: 400 W.
- Življenjska doba: 20.000 ciklov vakuumiranja.

Bogat začetni set vključuje:

- polprofesionalni vakuumski aparat Solid 300
- 3 vakuumske vrečke 200 x 280 mm
- 3 vakuumske vrečke 280 x 360 mm
- 1 folijo v roli 200 x 1500 mm
- 1 folijo v roli 280 x 1500 mm
- 5 lepilnih trakov Status Stiki
- rezilo za rezanje folije
- priključek za vakuumiranje posod

EAN : 3831091709247
EAN : 3831091709322

dvojna črpalka



dvojni varilni trak



podtlak do -800 mbar



črpalni volumen 22 l/min



senzor za tekočino



funkcija za mariniranje



HOME 280

VAKUUMSKI APARAT

ZANESLJIV VAKUUMSKI APARAT ZA
VSAKODNEVNO UPORABO.
PAMETNO IN VARNO SHRANJEVANJE
S SENZORJEMA ZA TEKOČINO
IN PREGREVANJE.



Z enostavnimi funkcijami za kakovostno shranjevanje tedensko nakupljenih živil ali za vsakodnevno vakuumiranje manjših količin hrane.

- **Avtomatsko vakuumiranje** za čvrsta in suha živila brez zaklepanja pokrova.
- **Ročno vakuumiranje** za mehka in vlažna živila s start/stop funkcijo.
- Tih delovanje med varjenjem.

- **Senzor pregrevanja** (slika 1 spodaj).
- **Preventivni zbiralnik tekočine s senzorjem** za varno vakuumiranje vlažnih živil (slika 2 spodaj).
- Funkcija za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (slika 3 spodaj).
- **Max. širina vrečke je 280 mm.**
- Nazivna moč: 210 W
- Življenjska doba: 20.000 ciklov vakuumiranja.

Začetni set vsebuje:

- vakuumski aparat Home 280
- 3 vakuumske vrečke 200 x 280 mm
- 3 vakuumske vrečke 280 x 360 mm
- 1 folijo v roli 200 x 1500 mm
- 1 folijo v roli 280 x 1500 mm
- 5 lepilnih trakov Status Stiki
- rezilo za rezanje folije
- priključek za vakuumiranje posod

EAN : 3831091709384
EAN : 3831091709407

podtlak -750 mbar



črpalni volumen 14 l/min



senzor za tekočino





HV500
VAKUUMSKI APARAT
MANJŠI, A ZANESLJIV
IN HITER.

Idealen za tiste, ki želijo vpeljati vakuum v svojo (profesionalno) kuhinjo. Enostaven za uporabo.

- **Avtomatsko vakuumiranje** za čvrsta in suha živila.
- **Ročno vakuumiranje** za vlažna in občutljiva živila.
- Funkcija za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov.
- Enojna črpalka.
- Dolžina vakuumskega kanala: 280 mm.
- Nazivna moč: 200 W.
- Življenjska doba: 10.000 ciklov vakuumiranja.

- Začetni set vključuje:**
- vakuumski aparat HV500
 - 3 vakuumske vrečke 200 x 280 mm
 - 3 vakuumske vrečke 280 x 360 mm
 - 1 folijo v roli 200 x 1500 mm
 - 1 folijo v roli 280 x 1500 mm
 - rezilo za rezanje folije
 - priključek za vakuumiranje posod



EAN: 3831091700077

podtlak do -750 mbar 

črpalni volumen 14 l/min 



PRIMERJALNA TABELA TEHNIČNIH PODATKOV APARATOV ZA VAKUUMIRANJE

	PROVAC 360	SOLID 300	HOME 280	HV500
				
Mere	Dolžina: 510 mm Širina: 288 mm Višina: 137 mm	Dolžina: 416 mm Širina: 265 mm Višina: 118 mm	Dolžina: 418 mm Širina: 200 mm Višina: 99,6 mm	Dolžina: 340 mm Širina: 170 mm Višina: 90 mm
Teža	ca. 8,9 kg	ca. 5,1 kg	ca. 3,4 kg	ca. 2,8 kg
Vakuumska moč	- 900 mbar	- 800 mbar	- 750 mbar	- 750 mbar
Motor	230 V~, 50/60 Hz Avtomatska prekinitiv v primeru pregrevanja.	230 V~, 50 Hz Avtomatska prekinitiv v primeru pregrevanja.	220-230 V~, 50/60 Hz Avtomatska prekinitiv v primeru pregrevanja.	230 V~, 50 Hz Avtomatska prekinitiv v primeru pregrevanja.
Življenjska doba	40 000 ciklov vakuumiranja	20 000 ciklov vakuumiranja	20 000 ciklov vakuumiranja	10 000 ciklov vakuumiranja
Nazivna moč in napetost	400 W, 230-250 V~	400 W, 230-240 V~	210 W, 220-230 V~	200 W, 230 V~
Črpalni volumen	30 litrov/min	22 litrov/min	14 litrov/min	14 litrov/min
Črpalka	dvojna	dvojna	enobatna	enobatna
Prostor za folijo znotraj aparata	ne	da	ne	ne
Maksimalna širina vrečke	360 mm	300 mm	280 mm	280 mm
Integrirano rezilo za folijo	ne	da	ne	ne
Positiven test vzdržljivosti embalaže (drop test)	da	da	da	da



VAKUUMSKE VREČKE IN FOLIJE V ROLI

NEPREPUSTNE, VARNE ZA ŽIVILA, SE NE NAVZEMAJO OKUSA IN VONJA, ZA VEČKRATNO UPORABO IN PRIMERNE ZA SOUS VIDE KUHANJE.

NAREJENE IZ:

- POLIAMIDA PA (zagotavlja neprepustnost)
- POLIETILENA PE (zagotavlja kakovosten var)

DEBELINA FOLIJE:

100 µm v gladkem sloju
120 µm v rebrastem sloju



KAPACITETA PROIZVODNJE

Med 2022 in 2025 smo oddelek folije preselili v obnovljene prostore ter vzpostavili novo organizacijo dela.

Z novimi stroji dopolnjujemo tudi ponudbo. V 2025 so kapacitete cca 90.000 vrečk za vakuumiranje na dan.

ZAKAJ UPORABLJATI STATUSOVE VAKUUMSKE VREČKE IN FOLIJE V ROLI?

Neprestano izpopolnjevanje proizvodnje zagotavlja maksimalno učinkovitost vsake vrečke in folije v roli.

KER SO VAKUUMSKO SHRANJENA ŽIVILA TUDI PO POL LETA IN DLJE ENAKA KOT NA DAN SHRANJEVANJA.

Kakovost vakuumskih vrečk določajo trije dejavniki: debelina, kombinacija materialov ter višina in oblika rebrastega profila.

Debelina vrečke.

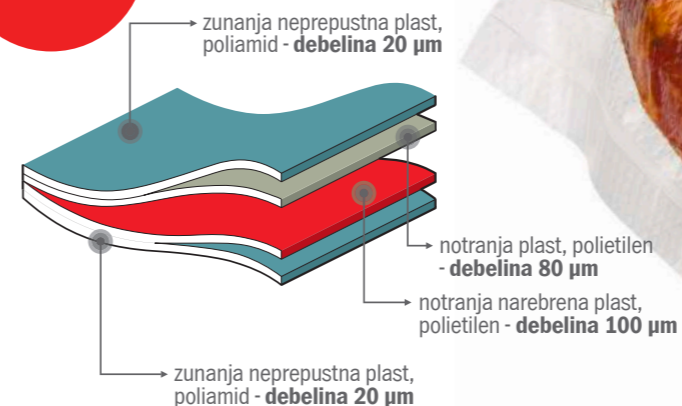
Statusove vrečke so debele 100 µm v gladkem in 120 µm v rebrastem sloju.

Kombinacija materialov vpliva na neprepustnost vrečke. Poliamid zagotavlja neprepustnost za kisik (oksidacija), ki je eden izmed glavnih vzrokov kvarjenja hrane. Polietilen zagotavlja kakovosten var. V primerjavi s konkurenčnimi vrečkami imajo Statusove vakuumске vrečke najdebelejši sloj poliamida (20 µm), zato so najboljša izbira za shranjevanje živil.

Višina rebrastega profila določa kakovost procesa vakuumiranja. Statusove vakuumске vrečke imajo vsaj 0,2 mm visok rebrast profil. To zagotavlja učinkovito vakuumiranje in varjenje v 1. in 50. zaporednem ciklu vakuumiranja. Tanjše vrečke se uspešno zavakuuirajo le v prvih 10 ciklih, nato pa niti z najboljšimi vakuumskimi aparati ne morete več doseči primerne podtlaka.

Vzorec rebrastega profila pripomore k učinkovitemu odstranjevanju zraka iz vrečke.

STRUKTURA VREČKE



KER SO ODLIČNE ZA SOUS VIDE KUHANJE.

Zadnje raziskave kažejo, da je polietilen eden izmed najbolj varnih materialov za shranjevanje živil. Vrečke so brez BPA in odporne na visoke temperature pri Sous Vide kuhanju; do 12 ur na 75 °C, do 6 ur na 80 °C, do 15 min na 100 °C.

KER SO PRIMERNE ZA UPORABO Z VSEMI BOLJŠIMI VAKUUMSKIMI APARATI.

Testirali smo vakuumске aparate Status, Besser Vacuum, Tre Spade Takaje, Reber, Foodsaver, La.va, Zepter VacSy, Gorenje, Profi Cook, Caso Germany in Laica.

KER NENEHNO IZPOPOLNUJEMO PROIZVODNO TEHNOLOGIJO.

Stroje za proizvodnjo vakuumskih vrečk izpopolnjujemo vsako leto. **Materiali za proizvodnjo vrečk so evropskega porekla in imajo vse potrebne certifikate za stik s hrano.**

MARINIRANJE IN MOKRO STARANJE MESA V VAKUUMU.

Materiali Statusovih vakuumskih vrečk omogočajo odlično zavarjeno, neprepustno in higiensko okolje za mariniranje in staranje mesa v kontroliranem okolju. Varno pred vplivom kisika in bakterij. Rezultati bodo zagotovo zadovoljili vsa vaša pričakovanja.



Potrebujete vakuumске vrečke ali folije po meri?

V svojo ponudbo smo vključili dimenzije in pakiranja vrečk, ki so se po naših izkušnjah izkazala kot najbolj primerne glede na povpraševanje na trgu.

Naši strokovnjaki so pripravljeni na izziv, če potrebujete kakšne posebne mere ali pakiranje vrečk.



brez BPA












primerne za Sous Vide kuhanje



uporabne z vsemi kakovostnimi znamkami vakuumskih aparatov



RAZPOLOŽLJIVI SETI VAKUUMSKIH VREČK IN FOLIJ V ROLI

			
Velikost	Manjše vakuumske vrečke, 200 x 280 mm , 40- in 100-delni set	Večje vakuumske vrečke, 280 x 360 mm , 25- in 100-delni set	Vakuumske vrečke za salame, 120 x 550 mm , 30- in 100-delni set
EAN EAN (100 set)	3831091700015 3831091705409	3831091700022 3831091705416	3831091700039 3831091705423
			
Velikost	Ožja folija v roli za vakuumiranje, 200 x 3000 mm , 4-delni set	Širša folija v roli za vakuumiranje, 280 x 3000 mm , 3-delni set	Folija v roli za vakuumiranje salam, 120 x 3000 mm , 5-delni set
EAN	3831091700046	3831091700053	3831091700060
			
Velikost	Vrečke za vakuumiranje XL, 350 x 400 mm , 25-delni set	Vrečke za vakuumiranje XL, 350 x 400 mm , 100-delni set	Folija v roli za vakuumiranje XL, 350 x 3000 mm , 3-delni set
EAN	3831091707311	3831091707328	3831091707335

GASTRONORM VAKUUMSKI POKROVI

NADGRADITE SVOJE OBSTOJEČE GN POSODE V VAKUUMSKE IN PODALJŠAJTE OBSTOJNOST ŽIVIL NA NARAVEN NAČIN.



Prihranite denar:

- Kupite večja, ugodnejša pakiranja in shranite živila za dlje časa (npr. sestavine za solato, zamrznjeno jagodičevje).
- Podaljšajte obstojnost hrane v vakuumu in je ne mečite v smeti.

Najboljše za vas in vaše goste:

- Sezonska živila shranite za 4-krat dlje.
- Jedi pripravite vnaprej in ohranite hranljive vrednosti.
- Shranite ostanke jedi za naslednji dan, brez širjenja neprijetnih vonjav.

Okolju prijazno:

- GN vakuumski pokrovi so enkratna investicija. Zmanjšajte uporabo folije za enkratno uporabo.

- Visokokakovostni materiali brez BPA: pokrov iz tritana Eastman in silikonski ventil.
- Popolnoma prozorni za lažji pregled shranjenih živil.
- 6 velikosti.
- Vakuumiranje z gastro vakuumsko črpalko BVP300 ali Statusovimi vakuumskimi aparati.



Statusovi GN pokrovi so kompatibilni z večino GN posod na tržišču.

Testirali smo jih z gastronomskimi posodami znamk Metro, Mori, Ozi, Inox Macel, Ronda.

edinstvena rešitev na svetu



primerno za zamrzovalnik



primerno za pomivalni stroj



ne absorbirajo vonjav in barv iz živil



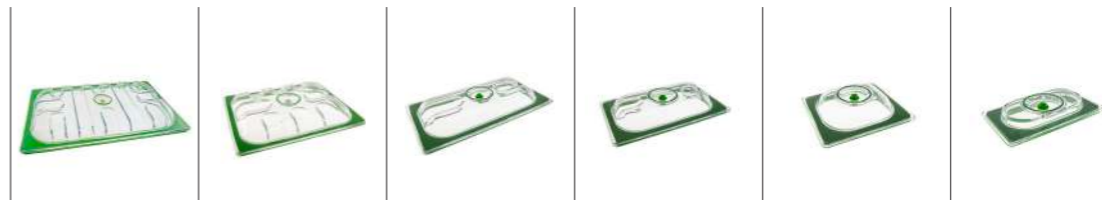
brez BPA



prožno silikonsko tesnilo

silikonski ventil

trpežen transparenten tritan



Velikost	1/1 (534 x 329 mm)	1/2 (325 x 265 mm)	1/3 (325 x 176 mm)	1/4 (265 x 162 mm)	1/6 (176 x 162 mm)	1/9 (176 x 108 mm)
EAN	3831091708967	3831091708738	3831091708745	3831091708752	3831091708769	3831091708776



GASTRO VAKUUMSKE POSODE

SHRANJEVANJE NA VIŠJEM NIVOJU.
OHRANITE SVEŽINO IN ORGANIZIRAJTE
PREDPRIPRAVLJENE SESTAVINE
ALI VIŠEK ŽIVIL PO HACCP
STANDARDIH.

Vakuumski pokrovi v barvah za lažjo organizacijo po HACCP standardih.

- Mere posod so prilagojene profesionalnim kuhinjam (22,5 cm x 22,5 cm).
- **Popoln izkoristek prostora:** zlaganje praznih posod ene v drugo in polnih ene na drugo.
- Narejeno iz kakovostnih in trpežnih materialov Xarec (posode) in Eastman tritan™ (pokrovi).

- Vakuumiranje z gastro vakuumsko črpalko in z vsemi vakuumskimi aparati.

HACCP sledenje:

- Oznake za volumen v litrih in quartih.
- Pokrovi so v šestih barvah, ki ustrezajo kategorijam hrane, in v nevtralni barvi.
- HACCP nalepke za na posode.



primerno za zamrzovalnik



primerno za pomivalni stroj



brez BPA



zložljive ena na drugo in ena v drugo



Gastro vak. posoda	2 litra	4 litre	6 litrov	8 litrov	10 litrov		
EAN	3831091709445	3831091709452	3831091709469	3831091709476	3831091709483		
Gastro pokrov	●	○	●	●	●	●	●
EAN vakuumski	3831091708165	3831091709544	3831091709490	3831091709537	3831091709506	3831091709513	3831091709520
EAN PP pokrov	3831091709254	3831091709605	3831091709551	3831091709599	3831091709568	3831091709575	3831091709582



PP POKROV ZA GASTRO VAKUUMSKE POSODE

KO ŽELITE ŽIVILA NEPREPUSTNO SHRANITI, A NIMATE ČASA VAKUUMIRATI.



GASTRO ELEKTRIČNA VAKUUMSKA ČRPALKA

IZJEMNO MOČNA IN PRAKTIČNA ČRPALKA ZA VAKUUMIRANJE VELIKIH POSOD. DELUJE BREZ KABLOV IN DODATNIH PRIKLJUČKOV.

Združljiva s Statusovimi gastro vakuumskimi posodami in GN pokrovi.

- Izjemno močna litij-ionska baterija.
- Oblikovana, da se lepo prilega roki.
- Ob povpraševanju na voljo tudi v beli barvi.

Na voljo v barvah:



EAN ● : 3831091707953

izjemno močna



črpalni volumen 24 l/min



GASTRO VAKUUMSKI ZAMAŠKI ZA VINO

13-DELNI SET

OHRANITE KAKOVOST ODPRTE STEKLENICE
VINA DO 4-KRAT DLJE. GOSTOM VEDNO
NATOČITE KOZAREC VRHUNSKEGA
VINA.



primerno za pomivalni stroj

Poskrbite, da vino ostane aromatično in okusno, tudi če vaši gostje naročijo le en kozarec vina.

- Zavakuimirajte z nekaj potegi črpalke in kakovostno shranite vino za naslednje goste.²

Set vključuje:

- 12 vakuumskih zamaškov v sivo-beli barvi
- ročno vakuumsko črpalko

EAN: 3831091708257



² Vakuumski zamaški niso primerni za shranjevanje gaziranih pijač.



PRIMERJALNI TABELI SHRANJEVANJA ŽIVIL³

Shranjevanje V HLADILNIKU

Kuhana hrana	v vakuumu	10 dni
	brez vakuumu	2 dneva
Sveže meso	v vakuumu	6 dni
	brez vakuumu	2 dneva
Kuhano meso	v vakuumu	10 dni
	brez vakuumu	4 dni
Sveže ribe	v vakuumu	5 dni
	brez vakuumu	2 dneva
Trdi siri	v vakuumu	30 dni
	brez vakuumu	10 dni
Mehki siri	v vakuumu	15 dni
	brez vakuumu	7 dni
Sveža zelenjava	v vakuumu	20 dni
	brez vakuumu	5 dni
Sveža zelišča	v vakuumu	14 dni
	brez vakuumu	3 dni
Oprana solata	v vakuumu	8 dni
	brez vakuumu	3 dni
Sveže sadje	v vakuumu	20 dni
	brez vakuumu	5 dni
Sladice	v vakuumu	15 dni
	brez vakuumu	5 dni

Shranjevanje V ZAMRZOVALNIKU

Sveže neso	v vakuumu	18 mesecev
	brez vakuumu	6 mesecev
Mleto meso	v vakuumu	12 mesecev
	brez vakuumu	4 mesece
Perutnina	v vakuumu	18 mesecev
	brez vakuumu	6 mesecev
Ribe	v vakuumu	18 mesecev
	brez vakuumu	6 mesecev
Sveža zelenjava	v vakuumu	24 mesecev
	brez vakuumu	8 mesecev
Gobe	v vakuumu	24 mesecev
	brez vakuumu	8 mesecev
Zelišča	v vakuumu	12 mesecev
	brez vakuumu	4 mesecev
Pekarski proizvodi	v vakuumu	18 mesecev
	brez vakuumu	8 mesecev
Kavna zrna	v vakuumu	18 mesecev
	brez vakuumu	6 mesecev

³ Po podatkih Statusovega razvojnega oddelka. V preglednici je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil.

Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C / +5 °C v hladilniku in -18 °C v zamrzovalniku.



REZALNIK REZINAR

IZJEMNO REZILO V-OBLIKE IZ
NERJAVEČEGA JEKLA, KI
NAREŽE TUDI SUHOMESNE
IZDELKE!



izjemno ostra rezila

Hitro in **enakomerno** nareže vse
vrste hrane: zelenjavo in sadje, trde
sire, trdi kruh, suho salamo ipd.

- S priročnim varnostnim držalom
za rezanje okroglih živil.
- Varnostno zaklepanje med
shranjevanjem in čiščenjem.
- Nastavitev debeline rezanja: od
1 do 6 mm.
- Odlikuje ga rezilo iz enega dela,
ki preprečuje, da bi se živila
zatikala na sredini rezila.

EAN  : 3831091701043



KDO SMO?

ZAVZEMAMO SE
ZA VISOKO KAKOVOST IZDELKOV,
KI POENOSTAVIJO VAŠE ŽIVLJENJE.

IZBERITE ZANESLJIVEGA POSLOVNEGA
PARTNERJA IN NAJBOLJŠO PODORO.

RAZMIŠLJAJTE DOLGOROČNO,
IZBERITE STATUS.



STATUS – IZVIRNI PRIPOMOČKI

Blagovna znamka Status – izvirni
hišni pripomočki se je rodila leta
2004. Doma, v Sloveniji, in na
Hrvaškem smo vodilni proizvajalec
aparatur za vakuumiranje. Naša
vizija je biti med 5. najboljšimi na
svetu.

**Skozi leta ostajamo zvesti svoji
misiji razvijati kakovostne
izdelke, ki olajšajo delo naših
uporabnikov ter jim prihranijo
čas in denar.**

STATUSOVCI

Statusovci smo ekipa 50
predanih, delovnih in kreativnih
posameznikov. Radi rečemo, da
smo skupek različnih spretnosti,
izkušenj in oddelkov - vse, kar imajo
velika podjetja, a smo kot majhni
toliko bolj prilagodljivi.

Pripravljeni smo se učiti in soočiti z
izzivi na različnih področjih.

**Skupaj z dolgoročnimi
strateškimi poslovnimi partnerji
in kooperanti poskušamo biti
vedno boljši.**

PRODAJA IZDELKOV V 40 DRŽAVAH SVETA.

Ponosni smo, da smo distribucijsko mrežo razširili po vsem svetu in hvaležni za dolgoročna poslovna partnerstva.

Statusove izdelke najdete v 40 državah (glej zemljevid):

- 85 % v Evropi,
- 5 % v Aziji,
- 5 % v Avstraliji in Novi Zelandiji,
- 5 % v ZDA.

RAZISKAVE IN RAZVOJ.

Uporabniki imate pomembno vlogo pri procesu razvoja. Novi izdelki so narejeni po natančnih analizah trga ter povpraševanjih naših uporabnikov prek vseh kanalov komuniciranja.

PROIZVODNJA.

Proizvodnjo orodij razvijamo samostojno ali s pomočjo kooperantov. Pri nabavi materialov nas vodi kakovost in dolgotrajnost uporabe.

Z večino kooperantov nas družijo dolga poslovna pot. Učimo se in rastemo skupaj. Medtem ko so sestavni deli izdelkov izdelani izven podjetja, se montaža izvaja v podjetju po vnaprej predpisanih standardih kakovosti, ki se sprti preverjajo. Folije in vrečke za vakuumiranje izdelujemo na sedežu podjetja v Metliki.

SKRIB ZA KUPCE – SERVIS IN PONAČUPNA STORITEV.

S poslovnimi partnerji in distributerji si izmenjujemo izkušnje – pred- in ponakupne aktivnosti ter jih podpiramo z marketinškimi in prodajnimi aktivnostmi.

Brezplačna servisna številka je na voljo vsem končnim kupcem. Preko nje sodelavki z veseljem rešita vsakršen izziv ali nejasnost.

Naša spletna stran vsebuje veliko video napotkov, trikov in nasvetov, ki končnemu uporabniku pomagajo pri izbiri ob nakupu ali pa pri uporabi in vzdrževanju izdelkov.

STATUSOV RAZVOJNI, PROIZVODNI TER PRODAJNI PORTFOLIO.

LASTNE BLAGOVNE ZNAMKE: Naša najpomembnejša in najširša produktna skupina. Izdelke redno izboljšujemo in jih dopolnjujemo z novimi. V 2025 so naše blagovne znamke **Status – izvorni pripomočki**, **Easytiler** in **Ardeo**.

IZDELKI ZA DRUGE BLAGOVNE ZNAMKE: Najpogosteje so različica obstoječih Statusovih izdelkov. Razvijamo jih sami ali v sodelovanju s poslovnimi partnerji (tudi z zelo znanečimi imeni v panogi).

RAZVOJ ZA ZNANE POSLOVNE PARTNERJE – V TESNEM SODELOVANJU V VSEH FAZAH RAZVOJNEGA PROCESA: Srečamo se bodisi z izzivom, ki ga potrebno rešiti, ali pa z že oblikovano tovrstnih projektih, saj se iz njih veliko naučimo.

Naše rešitve so ponavadi celostne – od ideje in tehnične rešitve do marketinškega ter prodajnega načrta. Kljub temu da večine ni v Statusovem prodajnem programu ali referencah, radi sodelujemo pri tovrstnih projektih, saj se iz njih veliko naučimo.

VRHUNSKA KAKOVOST IZDELKOV IN GARANCIJA.

Zavzemamo se za visoko kakovost izdelkov. Zato nudimo:

- 5 let garancije za profesionalni vakuumski aparat Provac 360,
- 3 leta garancije na vakuumsko aparata Solid 300 in Home 280 ter na neelektrične pripomočke,
- 2 leti garancije za vakuumske aparate, električne vakuumske črpalke, Sous Vide kuhalnik, sušilnik sadja in Ardeo elektronski plamen.

TRAJNOST IN KROŽNO GOSPODARSTVO.

MANJ ZAVRŽENE HRANE IN PRIJAZNO DO OKOLJA.

Z investicijo v kakovostne rešitve shranjevanja ter dolgoletno uporabo ne le podaljšamo kakovost hrane, pač pa zmanjšamo tudi količino embalaže za enkratno uporabo.

VARNO ODSTRANJEVANJE ELEKTRIČNIH IZDELKOV.

Status je od ustanovitve član ZEOS skupine za razgradnjo električne in elektronske opreme. Ločeno zbiramo odpadne materiale in jih recikliramo, kolikor to dopušča proizvodni proces v panogi ali uporabimo za druge namene.

Materiali, ki jih uporabljamo, so skrbno izbrani in zagotavljajo dolgo življenjsko dobo izdelkov.

Prav tako panoga razvija materiale, ki jih bo mogoče reciklirati in ponosno lahko rečemo, da smo med prvimi, ki jih testiramo.

SOLARNA ENERGIJA.

S postavitvijo fotovoltaičnih celic na našo novo streho leta 2022 smo še korak bližje k samooskrbi.

DRUŽBENA ODGOVORNOST.

Ker živimo in delamo v majhni skupnosti, pomagamo, kolikor lahko; tako finančno kot materialno ter z udeležbo na kulturnih, družbenih in športnih prireditvah.

Po najboljših močeh se trudimo doprinesti h kakovosti življenja v našem malem mestu ter razvoju regije.

STATUS d. o. o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19
8330 Metlika, Slovenija

•
Kontakt:

Telefon: + 386 (0)7 36 91 230

e-mail: info@status.si

•
www.status.si

FB: [/StatusMetlika](https://www.facebook.com/StatusMetlika)

IG: [/status.izvirni.priporocni](https://www.instagram.com/status.izvirni.priporocni)

LinkedIn: [/company/status-d-o-o-metlika](https://www.linkedin.com/company/status-d-o-o-metlika)



WWW.STATUS.SI