

VISKASE®

Ostonki celulozowe dużego kalibru (LCC)

Ostonki celulozowe dużego kalibru mogą być stosowane w produkcji kiełbasy bolońskiej, mortadeli, szynki delikatesowej, kiełbasy piwnej i kiełbas podsuszanych.



Ostonki celulozowe dużego kalibru zaprojektowane są z myślą o nadaniu wyrobom cylindrycznych bądź owalnych kształtów.

Cechy i zalety produktu:

- Zregenerowana celuloza
- Przepuszcza dym wędzarniczy i parę wodną
- Standardowe ostonki lub ostonki PR zapewniają elastyczność dostosowaną do typów produktów, nadając im cylindryczne kształty, natomiast ostonki Visrex, HS lub ZEPHYR® przeznaczone są do wyrobów owalnych
- Dostępne wstępnie nawilżone
- Dostępne w rolkach, wiązках, ciętych odcinkach lub wykończone jako marszczone batony
- Dostępne w kolorze bezbarwnym, wędzonym lub w innych (nieprzechodzących na produkt)
- Zapewniają doskonałą przejrzystość i połysk powierzchni w celu poprawy wyglądu finalnego produktu
- Nadruk jedno- lub dwustronny w maks. 6 kolorach

Firma Viskase dostarcza najlepszej jakości ostonki spełniające najwyższe normy bezpieczeństwa żywności!

Zobowiązujemy się do ciągłego doskonalenia systemów zarządzania w celu zapewnienia jeszcze bezpieczniejszych produktów, lepszej jakości i pełnej identyfikowalności.

ZAKRES ROZMIARÓW

- Ameryki: Od 65 do 244 mm
- Europa: Od 34 do 250 mm

KOLORY

- Bezbarwny
- Wędzony
- Dostępne inne kolory

IMPREGNACJE

- REG (bez impregnacji) wstępnie nawilżane
- E-Z PEEL® łatwe zdejmowanie
- SEC zabezpieczenie przeciwpleśniowe

WYKOŃCZENIE

- Rolki
- Wiązki
- Pocięte kawałki
- Marszczone batony

NADRUKI

- 1 do 6 kolorów, z obu stron



LCC

Moczenie:

- Ostonki, które nie zostały wstępnie nawilżone, należy przed użyciem moczyć w wodzie. Ostonki wstępnie nawilżane nie wymagają moczenia przed użyciem.

Nadziejanie / Klipsowanie:

- Należy wybrać prawidłowy rozmiar klipsów i dostosować siłę docisku w celu zapewnienia prawidłowego zamknięcia bez powodowania uszkodzenia ostonki.
- Zalecane średnice nadziejania (RSD) przedstawiają sugerowane średnice nadziejania. Nadziejanie poniżej i powyżej tych wartości może mieć wpływ na zachowanie się ostonki.

Przechowywanie i magazynowanie:

- Ostonki wstępnie nawilżone należy zużyć w ciągu 1 roku od daty dostawy, a nienawilżone w ciągu 2 lat od daty dostawy
- Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu
- Unikać miejsc gorących lub bardzo zimnych
- Przechowywać w oryginalnych opakowaniach
- Nieużyte ostonki należy umieścić w hermetycznych woreczkach w oryginalnym opakowaniu
- Otwierać kartony ostrożnie bez użycia noży, ostrych narzędzi czy haczyków, aby uniknąć uszkodzeń

EUROPA			
HS		VISREX	
Rozmiar ostonki	RSD (mm)	Rozmiar ostonki	RSD (mm)
HS 8	87	VX 55/75	55 do 75
HS 9	95	VX 60/87	60 do 87
HS 10	109	VX 85	85
HS 12	122	VX 90	90
HS 13	138	VX 98	98
HS 15	153	VX110	110
HS 18	180	VX 85/120	85 do 120
HS 21	211	VX 115	115

AMERYKI			
OSŁONKA C			
Rozmiar ostonki	Obwód (cale)	RSD (cale)	RSD (mm)
65	6,5	2,07	53
75	7,5	2,39	61
85	8,5	2,71	69
97	9,75	3,10	79
110	11	3,50	89

AMERYKI			
HS oraz ZEPHYR®			
Rozmiar ostonki	Obwód (cale)	RSD (cale)	RSD (mm)
Z R	21	6,69	170
Z U	23,625	7,52	191
Z W	25	7,96	202
Z Y	28	8,90	226
Z Z	30,167	9,61	244

EUROPA					
Rozmiar ostonki	PR		Rozmiar ostonki	ZEPHYR®	
	Ręcznie	Automatycznie		Ręcznie	Automatycznie
PR 34	37	34	AE	87	-
PR 36	40	36	DE	97	-
PR 38	45	38	FE	113	-
PR 40	46	40	HE i HP	129	120
PR 42	47	42	LE i LP	150	140
PR 45	50	45	RE	170	155
PR 50	55	50	RP	170	160
PR 53	58	53	WE	202	190
PR 55	60	55	YP	220	208
PR 58	63	58	Y	226	205
PR 60	65	60	Z	240	220
PR 66	70	66	ZP	240	230
PR 70	80	70	XLG	245	240
PR 80	90	80	XXL	250	245
PR 86	95	86			
PR 92	100	92			
PR 108	120	108			

*Ostonki celulozowe dużego kalibru są przeznaczone do użycia jako formy kształtujące produkt podczas przetwarzania żywności i nie są przeznaczone do spożycia. Ostonka celulozowa dużego kalibru jest niestrawna i należy ją zdjąć przed spożyciem.

VISKASE®

www.viskase.com