

# VIKASE®

## Ostonki POLYJAX® z tworzyw sztucznych

Ostonki POLYJAX® przeznaczone są do stosowania w wysokowydajnej, zautomatyzowanej produkcji parówek, kiełbas, kiełbas chorizo i kabanosów.



Ostonki Polyjax® z tworzyw sztucznych dzięki wysokim właściwościom barierowym i doskonałym właściwościom marszczonych batonów są idealne do wysokowydajnej produkcji wyrobów mięsnych.

### Cechy i zalety produktu:

- Właściwości barierowe, nieprzenikalne dla mikroorganizmów
- Ostionki produkowane w różnych kolorach i kalibrach, mogą być stosowane przy produkcji wielu wyrobów mięsnych
- Marszczone w gotowych do użycia batonach o wysokiej wytrzymałości mechanicznej i stabilności kalibru do stosowania w wysokowydajnych maszynach nadziewających
- Ostionki dostępne z nadrukiem (jedno i dwustronnym) w 4 kolorach; wysokiej jakości nadruk zwiększa wizualną atrakcyjność produktów
- Dostępne z warstwą impregnacijną typu easy-peel zapewniającą łatwiejsze obieranie ostionki z produktu

**Firma Viskase dostarcza najlepszej jakości ostionki 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

- Zalecana średnica nadziewania: 16,0 do 41,5 mm

### KOLORY

- Lekko wędzony
- Wędzony
- Jasno pomarańczowy
- Inne kolory są dostępne na zamówienie

### FORMY KONFEKCJI

- Gotowe do użycia batony od 17 m do 34 m

### NADRUKI

- Od 1 do 4 kolorów, jedno i dwustronne
- Nadruki ciągłe lub procesowe



## Ostonki POLYJAX® z tworzyw sztucznych

Ostonki Polyjax® są dostępne w dwóch wersjach produktowych: Ostonki Polyjax® i Polyjax® PMN zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić optymalne właściwości produktu w różnorodnych zastosowaniach.

Prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym w celu sprawdzenia, która ostonka najlepiej nadaje się do Państwa potrzeb.

### Nadziewanie:

- Zalecane średnice nadziewania (RSD) przedstawiają sugerowane średnice nadziewania. Nadziewanie poniżej i powyżej tych wartości może mieć wpływ na zachowanie się ostonki.

### Przechowywanie i magazynowanie:

- Ostonki należy zużyć w ciągu 1 roku 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
- Kartony otwierać ostrożnie bez użycia noży, ostrych narzędzi, aby uniknąć uszkodzeń

*\*Ostonki POLYJAX® są przeznaczone do użycia jako formy kształtujące produkt podczas przetwarzania żywności i nie są przeznaczone do spożycia. Ostonki POLYJAX® są niestrawne i należy je zdjąć przed spożyciem.*

### POLYJAX®

- Właściwości barierowe z doskonałymi parametrami obierania ręcznego
- Zaprojektowane w celu zapobiegania tworzeniu się galaretki pod ostonką

### POLYJAX® PMN

#### Powiązane produkty: Darmex Casing® Polymini

- Udoskonalone o właściwości łatwego obierania do wysokowydajnej, zautomatyzowanej produkcji i ręcznego obierania

### Razem oferujemy więcej

Do wiodących na rynku produktów Viskase Companies, Inc. należą: ostonki celulozowe (Viskase® NOJAX®), celulozowe ostonki fibrusowe (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, w tym ostonki barierowe Walsroder F plus i FVP), ostonki tekstylne i szeroka gama ostonek z tworzyw sztucznych. Kompleksowa oferta produktów Viskase® obejmuje zarówno marki Walsroder®, jak i Darmex Casing®, dostarczając pełną gamę najlepszych w swojej klasie rozwiązań i usług związanych z pakowaniem żywności.

