



VISCOAT® Osłonki funkcjonalne

Osłonki VISCOAT® to barierowe osłonki z wewnętrzną warstwą papierową powlekaną naturalnym barwnikiem i dymem wędzarniczym.



Osłonki VISCOAT® gwarantują oszczędność kosztów w procesie produkcji wyrobów najwyższej jakości. Przeznaczone są do wyrobów z indyka, mięsa wieprzowego i wołowego. Osłonki VISCOAT® posiadają wszystkie zalety osłonki barierowej zapewniając wysoką jakość oraz smak gotowego produktu.

Cechy i zalety produktu:

- Dostępne w różnych kolorach transferowych oraz stopniach intensywności wędzenia
- Właściwości barierowe zapewniają dłuższą trwałość produktu oraz poprawiają wydajność procesu obróbki termicznej
- Osłonki nie wymagają namaczania przed użyciem i są dostępne w marszczonych batonach oraz ciętych odcinkach
- Stabilny kaliber osłonki gwarantuje powtarzalność
- Dostępne w różnych kolorach transferowych oraz stopniach intensywności wędzenia
- Większa elastyczność produkcji i wzrost wydajności (skrócony czas obróbki) bez kosztownych inwestycji w urządzenia
- Zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu dzięki izolacji całego procesu obróbki termicznej
- Dostępne w różnych wersjach preparatu aromatu dymu wędzarniczego

Firma Viskase dostarcza najlepszej jakości osłonki 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

- Od 115 do 290 mm, szerokość na płasko (średnica 79 do 199 mm)

KOLORY

- Dostępne w wariantach Karmel P, H, B w kolorach:
 - Standard
 - Średnio ciemny
 - Ciemny
 - Bardzo ciemny
- Różnorodne opcje czystych etykiet

ZAKRES AROMATÓW DYMU

- Dostępne aromaty dymu 1, 3, 5, 7 w wariacie smakowym:
 - Łagodny
 - Średnio aromatyczny
 - Silnie aromatyczny

FORMY KONFEKCJONOWANIA

- Gotowe do użycia marszczone batony do nadziewarek wysokiej wydajności rolki lub cięte odcinki

Skonsultuj się z przedstawicielem Viskase, aby dowiedzieć się więcej na temat konkretnych zastosowań i wariantów kolorystycznych oraz smakowych.

VISCOAT® Osłonki funkcjonalne

Osłonki VISCOAT® są dostępne w pięciu wersjach produktowych: Osłonki VISCOAT®, VISCOAT® Flat i VISCOAT NXT™. Wszystkie zostały zaprojektowane w celu zapewnienia optymalnych właściwości produktu w różnorodnych zastosowaniach.

Skontaktuj się z przedstawicielem handlowym w celu sprawdzenia, która osłonka najlepiej nadaje się do Państwa potrzeb.



VISCOAT®

Powiązane produkty: Viscoat® P

- Niekurczliwa osłonka funkcjonalna z tworzywa sztucznego z wewnętrzną warstwą syntetyczną

VISCOAT NXT™

- Osłonka z tworzywa sztucznego o wysokiej kurczliwości, co zabezpiecza przed wydzieleniem galaretki

VISCOAT® FLAT

Powiązane produkty: Viscoat® F

- Wersja standardowej osłonki Viscoat przeznaczona do produkcji na liniach nadziewających i klipsujących wysokiej wydajności
- Zaprojektowane do produkcji dużych kalibrów z maksymalną wydajnością

COLOR MASTER™

Karmel P	Karmel H	Karmel B	Czysta etykieta
Dostępne w kolorze standardowym, średnio ciemnym, ciemnym i bardzo ciemnym			• Eliminuje użycie barwników karmelowych • Nie zawiera E 150
• Jednolity złoty kolor	• Nadaje brązowy „palony” kolor	• Podkreśla naturalny kolor pieczonej wołowiny	

SMOKE MASTER®

AROMAT DYMU 1	AROMAT DYMU 3	AROMAT DYMU 5	AROMAT DYMU 7	AROMAT DYMU I KARMELU
Dostępne o łagodnym, średnio aromatycznym lub bardzo aromatycznym smaku				• Mieszanka aromatów dymu i karmelu nadająca produktom ostateczny niepowtarzalny smak i kolor
• Nadaje gotowemu produktowi jasny kolor	• Nadaje gotowemu produktowi średnio ciemny kolor	• Nadaje gotowemu produktowi ciemny kolor	• Nadaje gotowemu produktowi bardzo ciemny kolor	

Przechowywanie i magazynowanie:

- Osłonki z preparatem dymu wędzarniczego należy zużyć w ciągu 6 miesięcy, a osłonki aromatyzowane karmelem w ciągu 12 miesięcy od daty dostawy
- Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu
- Unikać miejsc gorących lub bardzo zimnych
- Przechowywać w oryginalnych opakowaniach
- Nieużyte osłonki należy umieścić w hermetycznych woreczkach w oryginalnym opakowaniu
- Otwierać kartony ostrożnie bez użycia noży, ostrych narzędzi, aby uniknąć uszkodzeń

Nadziewanie / klipsowanie:

- Należy wybrać prawidłowy rozmiar klipsów i dostosować siłę klipsowania w celu zapewnienia prawidłowego zamknięcia osłonki klipssem bez jej uszkodzenia.
- Zalecane średnice nadziewania (RSD) przedstawiają sugerowane średnice nadziewania. Nadziewanie poniżej i powyżej tych wartości może mieć wpływ na zachowanie się osłonki.

**Osłonka *VISCOAT® jest przeznaczona do użycia jako forma kształtująca produkt podczas przetwarzania żywności i nie jest przeznaczona do spożycia. Osłonka VISCOAT® jest niestrawna i należy ją zdjąć przed spożyciem.*

VISKASE®