

VISKASE®

Ostonki VISFLEX® z tworzyw sztucznych

VISFLEX® to wielowarstwowe ostonki przeznaczone do produkcji szerokiej gamy produktów mięsnych, drobiowych i serów.



Ostonki Visflex® charakteryzują się wyjątkowymi właściwościami barierowymi i obkurczania, dzięki czemu Visflex® to idealne ostonki do produkcji wyrobów parzonych.

Cechy i zalety produktu:

- Ostonki wielowarstwowe
- Dostępne w szerokiej gamie kolorów i kalibrów
- Opcjonalny wysokiej jakości nadruk procesowy (jedno i dwustronny) w maksymalnie 8 kolorach zwiększa wizualną atrakcyjność produktów
- Dostępne w różnych formach konfekcjonowania, w tym: rołkach, marszczonych batonach i ciętych odcinkach, zapewniających optymalne wykorzystanie i bezpieczeństwo żywności
- Wyjątkowa stabilność kalibru, zapewnia uzyskanie produktu o gładkiej powierzchni i jednakowej średnicy
- Wysokie właściwości obkurczania pozwalają uzyskać wyrób o jednakowym kalibrze na całej długości, co jest niezbędne przy produkcji wyrobów plastrowanych
- Idealne przyleganie ostonki do farszu w celu zabezpieczenia przed wydzieleniem galarety, przy jednoczesnym łatwym obieraniu ostonki z wyrobu

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

- Od 30 do 265 mm

KOLORY

- Ponad 30 kolorów dostępnych we wzorniku kolorystycznym Viskase
- Metaliczne, matowe i inne wykończenia dostępne w różnych kolorach

FORMY KONFEKCJONOWANIA

- Dostępne w rołkach, wiązках, ciętych odcinkach i jako marszczone batony
- Specyficzne długości i możliwości dostępne na życzenie

NADRUKI

- Od 1 do 8 kolorów, jedno i dwustronnie
- Nadruki ciągłe lub procesowe



Ostonki VISFLEX® z tworzywa sztucznego

Ostonki Visflex® są dostępne w pięciu wersjach produktowych: Ostonki Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST i Visflex® PR 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.

Moczenie:

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

Nadziewanie/ Klipsowanie:

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

Przechowywanie i magazynowanie:

- Wstępnie nawilżone ostonki 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, aby uniknąć uszkodzeń

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

VISFLEX®

Powiązane produkty: Visflex® C,
Walsroder® K Prof

- Wiodąca w branży wielowarstwowa ostonka z tworzyw sztucznych na bazie poliamidu
- Łączy stabilność kalibru z wysoką termokurczliwością, co zapewnia uzyskanie wyrobu o gładkiej powierzchni

VISFLEX® N

Powiązane produkty: Visflex® E,
Darmex Casing® Polybar 5® i Polybar E®

- Zaprojektowane w celu zapewnienia większej elastyczności ostonki
- Zapewnia rozszerzalność produktu podczas obróbki termicznej

VISFLEX® PLUS

Powiązane produkty: Walsroder® K Plus

- Wysokie właściwości barierowe zapewniają niską przepuszczalność ostonki w stosunku do tlenu (OTR)

VISFLEX® ST

Powiązane produkty: Darmex Casing® Polybar T®

- Przeznaczone do produktów sterylizowanych
- Odporne na działanie podwyższonego ciśnienia i temperatury do 130° C przez dwie godziny, zapewniając trwałość produktu, bez konieczności przechowywania w warunkach chłodniczych

VISFLEX® PR

- Zaprojektowane w celu zapobiegania rozdieraniu podczas nakłuwania lub otwierania produktu przed spożyciem
- Idealne do produktów typu pasztetowe oraz w procesach wymagających wkłuwania sondy podczas obróbki termicznej

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. Niezwykle kompleksowa oferta produktów Viskase® obejmuje zarówno marki Walsroder®, jak i ostonki Darmex Casing®, dostarczając pełną gamę najlepszych w swojej klasie rozwiązań i usług związanych z pakowaniem żywności.