

VISKASE®

Полиамидные оболочки VISFLEX®

VISFLEX® — это высокопроизводительные оболочки для разного рода колбас, продуктов из птицы, а также сыров.



Оболочки Visflex® имеют исключительные барьерные и усадочные характеристики, что делает оболочки Visflex® идеальными для термообработки водой и паром.

Характеристики и преимущества оболочек

- Многослойный полимер
- Доступность в широком диапазоне цветов и калибров
- Высококачественная печать (двусторонняя) с использованием до 8 цветов для улучшения внешнего вида вашего бренда и продукта
- Продукция поставляется в: бобинах, гофрированном виде и в отрезках для обеспечения максимальной производительности и пищевой безопасности
- Повышенная стабильность размеров для получения равномерного диаметра без морщин на продукте
- Равномерная усадка поддерживает диаметр набивки по всей длине, обеспечивая оптимальную нарезку готового продукта
- Превосходная адгезия к мясу, которая снижает жировые отеки и в то же время позволяет легко снять оболочку с готового продукта

Viskase предоставляет оболочки наивысшего качества согласно самым высоким стандартам пищевой безопасности!

Мы используем непрерывно усовершенствуемую систему управления, чтобы гарантировать безопасность продукции, наилучшее качество и полную отслеживаемость.

ДИАПАЗОН КАЛИБРОВ

- От 30 до 265 мм

ЦВЕТА

- Более 30 цветов, которые представлены в каталоге Viskase
- Для представленных цветов доступны металлизированный, матовый и другие эффекты

ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, ленты, отрезы и гофрированные гильзы
- Другая длина и характеристики продукции - по запросу

ПЕЧАТЬ

- От 1 до 8 цветов, на лицевой и обратной стороне
- Непрерывная или полноцветная печать



Полиамидные оболочки VISFLEX®

Оболочки Visflex® доступны в пяти вариантах: Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST и Visflex® PR, которые были разработаны для обеспечения оптимальных характеристик продукции при различных применениях.

Чтобы узнать, какая оболочка лучше всего соответствует вашим потребностям, свяжитесь с торговым представителем.

Замачивание

- Оболочки, которые не были предварительно увлажнены, должны замачиваться в воде перед использованием. Предварительно увлажненные оболочки не требуют замачивания.

Набивка / клипсация

- Следует выбрать правильный размер клипсы и отрегулировать давление клипсации, чтобы обеспечить плотное зажатие клипсы без повреждения оболочки.
- Рекомендуемый диаметр набивки (РДН) указывает на предусмотренный диаметр набивки. Набивка с отклонением диаметра в большую или меньшую сторону может повлиять на характеристики оболочки.

Хранение и обращение

- Использовать предварительно увлажненные оболочки в течение 1 года после поставки, а не увлажненные — в течение 2 лет
- Храните в сухом прохладном месте
- Избегать хранения в местах с высокой температурой или температурой ниже нуля
- Храните в оригинальной упаковке до использования
- Неиспользованные открытые оболочки хранить в герметичных пакетах в оригинальных контейнерах
- Во избежание повреждения материала не открывать картонную упаковку ножами, острыми инструментами или крючками

**Оболочка VISFLEX® предназначена для использования в качестве формы для формирования продукта на пищевом производстве и не пригодна для употребления в пищу. Оболочка VISFLEX® не переваривается, и должна быть удалена с продукта перед его употреблением.*

VISFLEX®

Объединенные бренды: Visflex® C, Walsroder® K Prof

- Наилучшие в своей отрасли многослойные полимерные (полиамидные) оболочки
- Сочетание постоянного калибра и превосходных термоусадочных свойств позволяет избежать морщин после охлаждения

VISFLEX® N

Объединенные бренды: Visflex® E, Darmex Casing® Polybar 5® i Polybar E®

- Разработана для высокой растяжимости
- Дает возможность продукту расширяться при варке

VISFLEX® PLUS

Объединенные бренды: Walsroder® K Plus

- Более высокие барьерные свойства снижают кислородопроницаемость

VISFLEX® ST

Объединенные бренды: Darmex Casing® Polybar T®

- Разработана для стерилизации продуктов
- Выдерживает повышенное давление и температуру до 130°C в течение двух часов, позволяя получить продукт длительного хранения, не требующего охлаждения

VISFLEX® PR

- Разработана для предотвращения разрывов при прокалывании во время производства или последующего использования
- Идеальна для паштетообразных продуктов и в тех случаях, когда крайне важно использование термометра

Комплексные предложения

В число ведущих продуктов компании Viskase Companies, Inc. входят: мелкокалиберные целлюлозные оболочки (Viskase® NOJAX®), целлюлозные фиброзные оболочки (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, включая оболочки с барьерным слоем Walsroder F plus и FVP), текстильные оболочки и широкий ассортимент полиамидных оболочек. Исключительно полный ассортимент продуктов Viskase® включает в себя также бренды Walsroder® и Darmex Casing®, предлагая полный спектр лучших в своем роде решений и услуг в области упаковки пищевых продуктов.