

# VISKASE®

## Ostonki VISLON® z tworzyw sztucznych

Ostonki VISLON® zapewniają wyjątkowo dokładną formę cylindryczną wyrobu oraz optymalne obieranie, przeznaczone są do produkcji (whitout i ) plasterkowanych produktów mięsnych, drobiowych oraz serów.

Ostonki Vislon® pozwalają na zwiększenie wydajności produkcji oraz umożliwiają pewne pakowanie gotowych produktów, charakteryzują się wysokimi właściwościami obkurczania, co gwarantuje produkcję wyrobu o gładkiej powierzchni.

### Cechy i zalety produktu:

- Wielowarstwowa ostonka barierowa z tworzywa sztucznego
- Dostępne w szerokiej gamie kolorów i kalibrów
- Opcjonalny wysokiej jakości nadruk (jedno i dwustronny) w maksymalnie 8 kolorach zwiększa wizualną atrakcyjność produktów
- Dostępne ostonki przylegające do farszu oraz łatwo zdejmowalne
- Zapewniają optymalne zastosowanie
- Wyjątkowa stabilność kalibru zapewnia uzyskanie plastrów o jednakowej wielkości
- Dostępne w różnych formach, konfekcjonowania w tym: w rolkach, marszczonych batonach i ciętych odcinkach zapewniających optymalne wykorzystanie i bezpieczeństwo żywności

### 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 36 do 150 mm

### KOLORY

- Ponad 30 kolorów dostępnych we wzorniku kolorystycznym Viskase

### FORMY KONFEKCJONOWANIA

- Dostępne w rolkach, ciętych odcinkach oraz jako marszczone batony (do 100 m)
- Gotowe do nadziewania bez moczenia
- Opcja zastosowania do marszczenia oleju roślinnego na życzenie

### NADRUKI

- Od 1 do 8 kolorów, jedno i dwustronnie
- Dostępny nadruk ciągły, cylindryczny, bez widocznych połączeń
- Nadruk procesowy, w tym pokrycie cało powierzchniowe

# Ostonki VISLON® z tworzyw sztucznych

Ostonki Vislon® dostępne są w pięciu wersjach produktowych: Ostonki Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR oraz Vislon® LS 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 klipsem 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 VISLON® jest przeznaczona do użycia jako forma kształtująca produkt podczas przetwarzania żywności i nie jest przeznaczona do spożycia. Ostonka VISLON® jest niestrawna i należy ją zdjąć przed spożyciem.*

## VISLON®

### Powiązane produkty: Walsroder® K-Tech

- Idealne do wyrobów plastrowanych, zapewniają wyjątkowo stabilny kaliber produktu, a specjalne dwuosiowe orientowanie ostonki pozwala na szybkie ściąganie jej wzdłuż, bez żadnych pozostałości

## VISLON® EP

### Powiązane produkty: Walsroder® K-Tech P

- Ostonka ze specjalną wewnętrzną warstwą easy-peel zapewniającą łatwiejsze ściąganie ostonki z produktu

## VISLON® S

### Powiązane produkty: Walsroder® K-Flex S

- Ostonka o stabilnym kalibrze do kiełbasek porcjowanych o małej rozszerzalności farszu podczas obróbki termicznej, nadaje się do obierania spiralnego

## VISLON® SR

### Powiązane produkty: Walsroder® K-Flex SR

- Specjalny wariant ostonki Vislon S do produktów smarowalnych

## VISLON® LS

### Powiązane produkty: Walsroder® K-Norm

- Ostonka o obniżonych właściwościach obkurczania przeznaczona do nadziewania gorącym farszem: sery, zupy i pasztety

## 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.