

VISKASE®

Полиамидные оболочки VISLON®

Оболочки VISLON® прекрасно подходят для точного контроля диаметра, легкого снятия и нарезки различных продуктов из мяса, птицы, а также сыров.



Оболочки Vislon® повышают эффективность производства и облегчают процесс упаковки готовой продукции, благодаря низкому коэффициенту расширения и последовательной усадке, для точного наполнения и избежания морщинистости.

Характеристики и преимущества продукции

- Многослойная полимерная оболочка с защитным слоем
- Доступность в широком диапазоне цветов и калибров
- Высококачественная печать (двусторонняя) с использованием до 8 цветов для улучшения внешнего вида вашего бренда и продукта
- Подбор уровня адгезии к мясу или легкосъёмности для обеспечения оптимальной производительности
- Исключительная стабильность размеров для получения равномерного диаметра и отличных свойств для нарезки
- Продукция поставляется в: бобинах, гофрированном виде и в отрезках для обеспечения максимальной производительности и пищевой безопасности

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

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

ДИАПАЗОН КАЛИБРОВ

- От 36 до 150 мм

ЦВЕТА

- Более 30 цветов, которые представлены в каталоге Viskase

ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, ленты, отрезы и гофрированные гильзы (до 100 м в гильзе)
- Готовые к использованию гильзы
- Возможна гофрация с использованием растительного масла

ПЕЧАТЬ

- Возможна гофрация с использованием растительного масла
- От 1 до 8 цветов, на лицевой и обратной стороне
- Полноцветная печать, включая возможность запечатки в край

Полиамидные оболочки VISLON®

Оболочки Vislon® доступны в пяти вариантах: Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR и Vislon® LS, каждый из которых был разработан для обеспечения оптимальных характеристик продукции при различных вариантах применения.

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
- Хранить в сухом прохладном месте
- Избегать хранения в местах с высокой температурой или температурой ниже нуля
- Хранить в оригинальной упаковке до начала использования
- Неиспользованные открытые оболочки хранить в герметичных пакетах в оригинальных контейнерах
- Во избежание повреждения материала не открывать картонную упаковку ножами, острыми инструментами или крюками



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

VISLON®

Объединенные бренды: Walsroder® K-Tech

- Отлично подходит для нарезки во время производства, благодаря точному диаметру и продольному разрезу для легкого снятия

VISLON® EP

Объединенные бренды: Walsroder® K-Tech P

- Разработана со специальным внутренним слоем для легкого извлечения продукта из оболочки

VISLON® S

Объединенные бренды: Walsroder® K-Flex S

- Оболочка точного калибра для порционных колбас, имеет низкий коэффициент расширения при термообработке, прекрасно подходит для снятия по спирали

VISLON® SR

Объединенные бренды: Walsroder® K-Flex SR

- Особый вариант Vislon S для мясных продуктов паштетообразной консистенции

VISLON® LS

Объединенные бренды: Walsroder® K-Norm

- С низкой усадкой, специально разработана для горячей набивки сыров, супов и паштетов

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.