

## Оболочки FIBROUS

Оболочки FIBROUS отличаются однородной механической прочностью и устойчивостью размеров и предназначены для сухой, полусухой, вареной и копчено-вареной колбасы.

Благодаря разным уровням адгезии к мясу, оптимальным усадочным свойствам и естественному внешнему виду оболочки Fibrous идеально подходят для самых разных областей применения.

### Характеристики и преимущества продукции

- Проницаемость для дыма, кислорода и водяного пара, непроницаемость для микроорганизмов
- Регулируемая обработка для легкого снятия оболочки благодаря высокой адгезии к мясу
- Поставляется в готовых к использованию гофрированных гильзах, отличается высокой прочностью на разрыв и превосходной равномерностью калибра набивки для использования на автоматических набивных машинах
- Доступны в индивидуальных размерах для каждой области применения
- Высококачественная линейная и сплошная цветная печать с использованием до 8 цветов обеспечивает улучшенный внешний вид, как продукта, так и фирменной символики
- Доступны с опциональными вариантами обработки SEC и BFU для подавления развития плесени

**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 25 до 200 мм

### ЦВЕТА

- Доступны в широком ассортименте цветов (от прозрачного и белого до махагона и черного)

### ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, связки, нарезанные ленты и гофрированные гильзы (от 20М до 70М на гофрированную гильзу)
- Без предварительного увлажнения
- С предварительным увлажнением (замачивание не требуется)
- С обработкой SEC и BFU для защиты от плесени
- С передачей дыма, цвета или вкуса
- Сетчатые

### ПЕЧАТЬ

- От 1 до 8 цветов, на лицевой и обратной стороне

### ВАРИАНТЫ БАРЬЕРНОГО СЛОЯ

- Доступны варианты F plus или FVP (внутренний или внешний барьерный слой)

# Оболочки FIBROUS

## Замачивание

- Оболочки, которые не были предварительно увлажнены, перед использованием необходимо замачивать в воде. 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) представляет собой расчетный диаметр набивки. Набивка с отклонением диаметра в большую или меньшую сторону может повлиять на характеристики оболочки.

## Хранение и обращение

- Используйте предварительно увлажненные оболочки в течение 1 года после поставки, а не увлажненные — в течение 2 лет, либо согласно инструкциям для фиброзных оболочек Color Master™ или Smoke Master®
- Храните в сухом прохладном месте
- Избегайте хранения в местах с высокой температурой или температурой ниже нуля
- До начала использования храните в оригинальных контейнерах
- Неиспользованные открытые оболочки храните в герметичных пакетах в оригинальных контейнерах
- Во избежание повреждения материала не открывайте картонную упаковку ножами, острыми инструментами или крюками

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

АДГЕЗИЯ К МЯСУ	НЕТ	НИЗКАЯ	УМЕРЕННАЯ	ПОВЫШЕННАЯ	ВЫСОКАЯ
ДОЧЕРНИЕ БРЕНДЫ ПРОДУКТОВ	Walsroder® FEL и Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ и Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO и Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT и Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, и Viskase Fibrous SL, DS
ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	• Ветчина и мортаделла	• Пепперони	• Болонская колбаса, копченое и сухосоленое мясо	• Нарезка салями	• Сухая колбаса, салями

*\*Оболочки Fibrous предназначены для использования в качестве формы для формирования продукта на пищевом производстве и не пригодны для употребления в пищу. Оболочки Fibrous не перевариваются и должны быть удалены с продукта перед его употреблением.*

## 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 (оболочка с защитным слоем внутри) и FVP (барьерный слой снаружи), текстильные оболочки и широкий ассортимент полимерных оболочек, например Viscoat®. Всеобъемлющий ассортимент продуктов Viskase® включает в себя оба бренда Walsroder® и Darmex Casing®, предлагая полный спектр лучших в своем классе решений и услуг в области упаковки пищевых продуктов.

### SMOKE MASTER®

**Дочерние бренды продуктов: Walsroder® FRO CLS и Viskase® Fibrous Smoke Master®**

- Идеально подходит для копченой колбасы и ветчины, для которой требуется передача вкуса и цвета

### COLOR MASTER™

**Дочерние бренды продуктов: Walsroder® FRO CC и Viskase® Fibrous Color Master®**

- Идеально подходит для переноса необходимого цвета на поверхность мяса



## ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

Матовая	Шелковисто-матовая	Блестящая
• Идеальная альтернатива коллагеновым и натуральным оболочкам	• Классический внешний вид для сухой колбасы	• Предпочтительный выбор для полусухой колбасы