

VIKASE®

Ostonki FIBROUS

Ostonki FIBROUS zapewniają wysoką wytrzymałość mechaniczną i stabilność kalibru podczas produkcji kiełbas suchych, podsuszanych, parzonych i wędzonych.



Ostonki Fibrous są idealne do różnych zastosowań dzięki stopniowanemu przyleganiu ostonki do farszu, naturalnemu wyglądowi i optymalnym właściwościom wymaganym w produkcji wyrobów plastrowanych.

Cechy i zalety produktu:

- Przepuszczają dym wędzarniczy, tlen i parę wodną a zarazem są nieprzenikalne dla mikroorganizmów
- Stopniowana impregnacja ostonki od łatwozdejmowalnej do silnie przylegającej do farszu
- Marszczone w gotowych do użycia batonach o wysokiej wytrzymałości mechanicznej i stabilności kalibru, przeznaczone do produkcji na urządzeniach automatycznych
- Dostępne w niestandardowych rozmiarach do każdego rodzaju zastosowania
- Wysokiej jakości nadruk w maksymalnie 8 kolorach zwiększa wizualną atrakcyjność wyrobu i marki
- Opcjonalnie dostępne w wersji z preparatem hamującym rozwój pleśni dzięki zastosowaniu zabezpieczenia SEC i BIO

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 200 mm

KOLORY

- Dostępne w szerokiej gamie kolorów (przezroczyste, białe, mahoniowe i czarne)

FORMY KONFEKCJONOWANIA

- Dostępne w rolkach, ciętych odcinkach oraz jako marszczone batony (o długości od 20 do 70 metrów)
- Nienawilżone
- Wstępnie nawilżane (nie wymagają moczenia)
- Zabezpieczenie przeciwpleśniowe SEC i BIO
- Dostępne z preparatem transferującym dym wędzarniczy, kolor i smak
- Wyposażone w siatkę

NADRUKI

- Od 1 do 8 kolorów, obustronny

OPCJA BARIERY OCHRONNEJ

- Dostępne jako F plus lub FVP (wewnętrzna lub zewnętrzna warstwa barierowa)

Ostonki FIBROUS

Moczenie:

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

Nadziejanie / Klipsowanie:

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

Przechowywanie i magazynowanie:

- Wstępnie nawilżone ostionki należy zużyć w ciągu 1 roku od daty dostawy, a nienawilżone w ciągu 2 lat od daty dostawy, lub zgodnie z instrukcją dla ostionek fibrusowych Color Master™ lub Smoke Master®
- Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu
- Unikać miejsc gorących lub bardzo zimnych
- Przechowywać w oryginalnych opakowaniach
- Nieużyte ostionki należy umieścić w hermetycznych woreczkach w oryginalnym opakowaniu
- Otwierać kartony ostrożnie bez użycia noży, ostrych narzędzi, aby uniknąć uszkodzeń

Prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym w celu sprawdzenia, która ostionka najlepiej nadaje się do Państwa zastosowań.

PRZYLEGANIE OSŁONKI DO FARSZU	BARDZO SŁABE	SŁABE	ŚREDNIE	ZREDUKOWANE	SILNE
POWIĄZANE PRODUKTY	Walsroder® FEL oraz Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ oraz Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO oraz Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT oraz Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, oraz Viskase Fibrous SL, DS
ZASTOSOWANIE	• Szynka i mortadela	• Pepperoni	• Kiełbasa bolońska, wyroby wędzone i peklowane	• Salami w plasterkach	• Kiełbasa sucha, salami

*Ostionki fibrusowe są przeznaczone do użycia jako formy kształtujące produkt podczas przetwarzania żywności i nie są przeznaczone do spożycia. Ostionki fibrusowe są niestrawne i należy je zdjąć przed spożyciem.

Razem oferujemy więcej

Do wiodących na rynku produktów Viskase Companies, Inc. należą: ostionki celulozowe (Viskase® NOJAX®), celulozowe ostionki fibrusowe (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, w tym ostionki barierowe Walsroder F plus i FVP), ostionki tekstylne i szeroka gama ostionek z tworzywa sztucznego jak Viscoat®. Niezwykle kompleksowa oferta produktów Viskase® obejmuje zarówno marki Walsroder®, jak i ostionki Darmex®, dostarczając pełną gamę najlepszych w swojej klasie rozwiązań i usług związanych z pakowaniem żywności.

SMOKE MASTER®

Powiązane produkty: Walsroder® FRO CLS oraz Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Idealne do kiełbas i szynek wędzonych w celu nadania produktowi aromatu dymu wędzarniczego i koloru

COLOR MASTER™

Powiązane produkty: Walsroder® FRO CC oraz Viskase® Fibrous Color Master®

- Idealne do zastosowań, w których wymagane jest przeniesienie koloru na powierzchnię produktu



WYKOŃCZENIA POWIERZCHNI

Matowe	Półmatowe	Błyszczące
• Idealna alternatywa dla ostionek kolagenowych i naturalnych	• Nadają klasyczny wygląd suszonej kiełbasy	• Zalecany wybór dla kiełbas podsuszanych