

# VISKASE®

## Полиамидные оболочки VISMAX®

Оболочки VISMAX® являются многослойными, максимально производительными, которые идеально подходят для формованных продуктов из мяса и птицы.



Оболочки Vismax® обеспечивают оптимальный выход готовой продукции и стабильный срок годности. Повышенные барьерные свойства делают их идеальными для мясных продуктов, продаваемых в отделах нарезки.

### Характеристики и преимущества продукции

- Многослойный полимерный материал
- Высокие барьерные свойства
- 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
- Оптимизированная усадка поддерживает форму продукта в процессе термообработки
- Превосходная адгезия к мясу, которая снижает риск жировых отеков и в то же время позволяет легко снять оболочку с конечного 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 РАЗМЕРОВ

- Ширина в плоском виде от 75 до 400 мм

### ЦВЕТА

- Красный
- Белый
- Голубой
- Гикори
- Другие варианты

### ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, ленты, отрезки и гофрированные гильзы
- Специальная фасовка и характеристики доступны по запросу

### ПЕЧАТЬ

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

# Полиамидные оболочки VISMAX®

Оболочки Vismax® доступны в четырех вариантах: Vismax®, Vismax® Plus и Vismax® AS каждый из которых был разработан 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.
- Для получения желаемого веса в форме необходимо отрегулировать параметры недонабивки.

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

## VISMAX®

**Объединенные бренды:**  
Vismax® FTF, Walsroder® K Flex,  
Walsroder® K Flex I

- Стандартная оболочка для производства формованных, круглых или овальных продуктов
- Легко адаптируется под металлические формы

## VISMAX® PLUS

- Барьерный слой обеспечивает защиту мясных продуктов от обесцвечивания, даже если они находятся под естественным или искусственным освещением
- Разработана для продуктов, которые требуют дополнительного барьера от проникновения кислорода и света

## VISMAX® AS

**Объединенные бренды: Walsroder® K Flex F**

- Разработана для вареных формованных продуктов и имеет поверхность устойчивую к образованию пятен

## 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.