

Полимерные оболочки VISDRY™

Оболочки VISDRY™ - это высокопроницаемые оболочки для сыровяленых или копченых колбас, предназначенных для ручной очистки, а также для вяленого мяса, которое можно нарезать ломтиками, и демонстрируют потерю веса, характерную для традиционных вяленых и полусухих колбас с коротким циклом приготовления.



Оболочки Visdry™ отличаются повышенным выходом для полусухих колбасных изделий при коротком цикле приготовления, не требуют предварительного замачивания в соленой воде, образуют меньше отходов по сравнению с несъедобными коллагеновыми и фиброузными оболочками.

Характеристики и преимущества продукции:

- Высокопроницаемая несъедобная пластиковая оболочка с блестящей и матовой поверхностью
- Оболочки прямой или изогнутой формы доступны в гофрированных гильзах для обеспечения оптимальной производительности
- Отличная производительность и безопасное совместное применение со всеми распространенными клипсаторами в гофрированном виде и отрезках
- Низкая степень проницаемости препятствует чрезмерному высыханию изделия снаружи ("закал"), а также исключает необходимость дозревания во влажных условиях
- Увеличенная продуктивность копчения за счет меньшей толщины по сравнению с традиционной оболочкой, позволяет использовать больше оболочек для одинаковой длины гильзы, если сравнивать с коллагеновой оболочкой
- Температура обработки до 85°C в течение 2 часов, 60°C в течение 15 часов и без ограничений по времени при температуре копчения ниже 30°C для традиционных сухих колбас

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

Мы используем непрерывно совершенствуемую систему управления для обеспечения безопасности продукции, наилучшего качества и полной отслеживаемости.

ДИАПАЗОН КАЛИБРОВ

- Калибр (RSD) прямых оболочек от 35 до 65 мм
- Калибр (RSD) изогнутых оболочек от 35 до 50 мм

ЦВЕТА

- Предлагаются прозрачные оболочки, а также различных цветов, улучшающих внешний вид копченого продукта
- Матовая поверхность обеспечивает традиционный внешний вид продукта
- Для получения информации об отдельных цветах обратитесь к торговому представителю Viskase

СПОСОБЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, связки, нарезанные ленты
- Гофрированные гильзы
- Готовые к использованию гофрированные гильзы для повышения производительности и идеальной гигиены

ПЕЧАТЬ

- От 1 до 6 цветов на лицевой и обратной стороне в зависимости от применения



Полимерные оболочки VISDRY™

Оболочки VISDRY™ были разработаны для обеспечения оптимальных характеристик продукции для различных видов сухих и полусухих колбас. Оболочки Visdry™ могут сократить время цикла сушки, при этом достигается та же потеря веса и органолептические характеристики, что и при использовании фиброзных или коллагеновых оболочек.

Для получения дополнительной информации и чтобы узнать больше о том, как достичь оптимальных результатов обработки, свяжитесь с торговым представителем.

Замачивание:

- Оболочки не требуют замачивания перед использованием.
- При необходимости можно ненадолго замочить гильзу оболочки на 1 минуту в воде комнатной .

Набивка / клипсация:

- Оболочки VISDRY™ тоньше, чем несъедобные коллагеновые и ФИБРОЗНЫЕ оболочки. Следует выбрать правильный размер клипсы и отрегулировать давление клипсации, чтобы обеспечить плотное зажатие клипсы без повреждения оболочки.

Предлагая больше, вместе

В число ведущих продуктов компании Viskase, 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. Разнообразный 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.

Хранение и обращение:

- Использовать оболочки в течение 2 лет после поставки
- 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 VISDRY™ предназначена для использования в качестве формы для формирования пищевых продуктов на производстве и не пригодна для употребления в пищу. Оболочка VISDRY™ не переваривается, и должна быть удалена с продукта перед его употреблением.*