

Ostonki barierowe FIBROUS

Ostonki FIBROUS z barierą ochronną przeznaczone są do ochrony kiełbas specjalnych parzonych i gotowanych przed tlenem i wilgocią.



Dzięki wewnętrznej lub zewnętrznej warstwie barierowej ostonki te zachowują świeżość i nadają wysokiej jakości wygląd. Fibrusowe ostonki z barierą ochronną są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałe właściwości plasterkowania.

Cechy i zalety produktu:

- Bariera chroni przed utratą wilgoci, jak również przed przenikaniem tlenu i aromatów w celu przedłużenia okresu przydatności do spożycia i zapobiegania utracie masy
- Wysoka wytrzymałość mechaniczna zapewniająca jednorodność rozmiarów i zoptymalizowane właściwości obkurczania w celu utrzymania kształtu bez zmarszczek
- Wysokiej jakości nadruk w maksymalnie 6 kolorach zapewnia zwiększoną wizualną atrakcyjność zarówno produktu jak i marki
- Dostępne impregnacje Color Master™ i Smoke Master®
- Odporna na temperatury do 105°C (221°F)
- Oferowane z powierzchnią naturalną matową (F plus) lub z wysokim połyskiem (FVP)

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

- F plus od 40 do 120 mm
- FVP od 40 do 170 mm

KOLORY

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

FORMATY WYKOŃCZENIA

- Rolki, wiązki, pocięte kawałki i marszczone batony (długości od 20 do 70 metrów)
- Nienawilżone
- Wstępnie nawilżane (nie wymagają moczenia)

NADRUKI

- Od 1 do 6 kolorów, z obu stron
- Dostępne niestandardowe nadruki i szeroki zakres standardowych nadruków

OPCJA BARIERY OCHRONNEJ

- Dostępne w wariacie F plus lub FVP (bariera wewnętrzna lub zewnętrzna)

Ostonki barierowe FIBROUS

Moczenie:

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

Nadziewanie / Klipsowanie:

- Należy wybrać prawidłowy rozmiar klipsów i dostosować siłę klipsowania w celu zapewnienia ścisłego dopasowania bez powodowania uszkodzeń ostionki.
- Zalecane średnice nadziewania (RSD) przedstawiają sugerowane średnice nadziewania. Nadziewanie poniżej i powyżej tych wartości może mieć wpływ na zachowanie się ostionki.

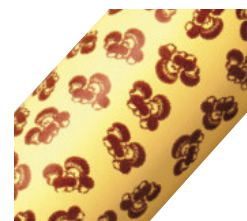
Przechowywanie i magazynowanie:

- Użyć wstępnie nawilżanych ostionek w ciągu 1 roku od daty dostawy, a nienawilżanych w ciągu 2 lat od daty dostawy lub zgodnie z instrukcją
- 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 czy haczyków, aby uniknąć uszkodzeń



WYKOŃCZENIA POWIERZCHNI

Matowe (F plus)	Wysoki połysk (FVP)
<ul style="list-style-type: none">Wewnętrzna ostionka barierowa idealna do gotowanej kiełbasy	<ul style="list-style-type: none">Zewnętrzna ostionka barierowa idealna do pasztetowej



NIESTANDARDOWE NADRUKI

- Stwórz atrakcyjne dla oka nadruki niestandardowe. Skontaktuj się z przedstawicielem handlowym, aby dowiedzieć się

Razem oferujemy więcej

Do wiodących na rynku produktów Viskase Companies, Inc. należą: małe 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.

**Ostonki 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.*



VISKASE®

www.viskase.com