



Барьерные оболочки FIBROUS

Оболочки FIBROUS с барьерным слоем обеспечивают защиту вареных колбас от воздействия кислорода и влаги.



Внутренний или внешний барьерный слой этих оболочек сохраняет свежесть продукта и придает качественный внешний вид. Барьерные оболочки Fibrous просты в использовании и идеально подходят для чистой нарезки.

Характеристики и преимущества продукции

- Барьерный слой защищает от потери влаги и аромата, а также от контакта с кислородом, продлевая срок хранения и предотвращая потерю веса
- Высокая механическая прочность обеспечивает постоянный диаметр и оптимальные усадочные характеристики для избежания морщин
- Высококачественная печать (до 6 цветов) улучшает внешний вид как самого продукта, так и фирменной символики
- Доступны варианты обработки COLOR MASTER™ и SMOKE MASTER®
- Устойчивость к температурным воздействиям до 105° C (221° F)
- Предлагается с естественной матовой (F plus) или высокоглянцевой поверхностью (FVP)

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

Мы используем систему непрерывного совершенствования систем управления, чтобы гарантировать безопасность продукции, лучшее качество и полную отслеживаемость.

ДИАПАЗОН КАЛИБРОВ

- F plus от 40 до 120 мм
- FVP от 40 до 170 мм

ЦВЕТА

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

ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины, ленты, отрезы и гофрированные гильзы (от 20 до 70м в гофре)
- Без предварительного увлажнения
- С предварительным увлажнением (замачивание не требуется)

ПЕЧАТЬ

- От 1 до 6 цветов, на лицевой и обратной сторонах
- Индивидуальная печать и большой ассортимент стандартных дизайнов

БАРЬЕРНЫЙ СЛОЙ

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

Барьерные оболочки FIBROUS

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.
- Рекомендуемый диаметр набивки (РДН) указывает на предусмотренный диаметр набивки. Набивка с отклонением диаметра в большую или меньшую сторону может повлиять на характеристики оболочки.

Хранение и обращение

- Использовать предварительно увлажненные оболочки в течение 1 года после поставки, а не увлажненные — в течение 2 лет или согласно рекомендации
- 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



ПОВЕРХНОСТЬ ОБОЛОЧКИ

Матовая (F plus)	Глянцевая (FVP)
• Внутренний барьерный слой идеально подходит для вареной колбасы	• Внешний барьерный слой идеально подходит для ливерной колбасы



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПЕЧАТЬ

- Придайте внешнюю привлекательность при помощи индивидуального дизайна; для получения подробной информации свяжитесь с торговым представителем

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 полимерных оболочек, например Viscoat®. 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.

**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*

VISKASE®

www.viskase.com