



## 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 оболочки. Набивка с отклонением диаметра в большую или меньшую сторону может повлиять на характеристики оболочки.

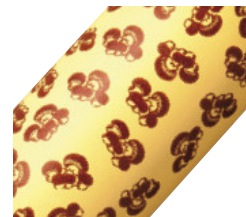
## Хранение и обращение

- 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