



ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА ДЛЯ СОСИСОК И САРДЕЛЕК «КАРАЛОН»

КАРАЛОН — однослойная сосисочная непроницаемая полиамидная оболочка, обладает повышенной прочностью и эластичностью.

Предназначена для производства сосисок, сарделек, шпикачек и мини-колбасок.

Свойства и преимущества:

- минимальные потери при термообработке и хранении;
- увеличенные сроки годности готовой продукции (до 15 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки);
- прекрасный товарный вид;
- паро-, газонепроницаемость;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- микробиологическая стойкость (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибков);
- равномерность калибра;
- высокая термостойкость.

Ассортимент. Оболочка поставляется в гофрированном виде.

Номинальный калибр, мм	17	18	19	22	24	26	32	34
Метраж гофрокуклы, м	25	25	25	30,5	33,3	33,3	25	25

Типы оболочек:

Тип А — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа: Handtmann с AL-системой и Линкер VEMAG LPG;

Тип АА — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа: TOWNSEND и TBC – Механика «Бумеранг»;

Тип Р — открытый конец гофрированного стержня. Для работы на шприцах с переключивающим устройством и ручной набивки;

Тип У — конец завязан узлом.

Цвета оболочки. Цвета оболочки выбираются в соответствии с каталогом, а также могут быть изготовлены на заказ.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя спиртовая флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Формовка. Оболочка «Каралон» пригодна для работы практически на любом автоматическом оборудовании и шприцах-наполнителях с переключивающим устройством, а также для ручной вязки.