

ПОЛИАМИДНАЯ БАРЬЕРНАЯ ОБОЛОЧКА «ЛЕКСАЛОН»

НОВИНКА

ЛЕКСАЛОН, ЛЕКСАЛОН тип ТС, ЛЕКСАЛОН тип С и ЛЕКСАЛОН тип Р — многослойные барьерные полиамидные оболочки. Предназначены для всех видов варёных колбас, колбас с наполнителями, паштетов, ветчин, плавленых сыров, кисломолочных продуктов и т. д.

Лексалон — свойства оболочки оптимальны для наиболее широкого применения мясокомбинатами. Оболочка имеет высокую точность калибра наполнения, обеспечивая при этом классическую форму колбасного батона.

Лексалон тип ТС — отличительной особенностью оболочки является улучшенная счищаемость, съём оболочки по спирали с колбасного батона при его нарезке. Также при прокалывании колбасного батона оболочка более устойчива к образованию так называемой «стрелы».

Лексалон тип С — отличительной особенностью оболочки является значительное увеличение сроков хранения готовой продукции за счёт добавленного в структуру барьерного слоя **EVON**.

Лексалон тип Р — легкосъёмная оболочка, предназначенная для фаршей с высоким процентом замены мяса сыря.

Свойства и преимущества:

- высокая механическая прочность;
- паро-, газо-, влагонепроницаемость;
- значительное увеличение сроков хранения готовой продукции (до 75 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки);
- микробиологическая стойкость (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибов);
- отсутствие потерь при термообработке и хранении продукции;
- высокая фаршеёмкость;
- широкая цветовая гамма оболочек;
- термостойкость;
- термоусадка;
- возможность изготовления глянцевой и матовой оболочки.

Калибр. Калибр оболочки выбирается заказчиком: от 35 мм до 120 мм.

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);
- односторонняя или двухсторонняя ультрафиолетовая печать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне), применение которой даёт возможность производителям колбасных изделий наиболее ярко представить свою продукцию и выделить её на прилавках магазинов.

Упаковка. Оболочка поставляется в рулонном или гофрированном виде. Метраж оболочки в гофрокукле от 25 до 40 метров.

