

ПОЛИАМИДНАЯ БАРЬЕРНАЯ ОБОЛОЧКА «ЛЕКСАЛОН ТИП В»

ЛЕКСАЛОН тип В — многослойная барьерная полиамидная оболочка для прессованных ветчин. Предназначена для мясных продуктов, производимых в пресс-формах.

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);
- высокая эластичность, благодаря чему можно придать изделию желаемую форму;
- микробиологическая стойкость (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибов);
- отсутствие потерь при термообработке и хранении продукции;
- широкая цветовая гамма оболочек;
- возможность изготовления глянцевой и матовой оболочки.

Калибр. Калибр выбирается заказчиком для оболочки «Лексалон тип В»: от 40 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.

