

celulosové obaly zesílené pomocí faserového vlákna



POPIS VÝROBKU

ZÁKLADEM FASEROVÝCH OBALŮ NALO JSOU CELULOSOVÉ OBALY ZESÍLENÉ POMOCÍ DLOUHOVLÁKNOVÉHO FASEROVÉHO ROUNA. VYZNAČUJÍ SE EXTRÉMNÍ FYZIKÁLNÍ A TEPELNOU ZATÍŽITELNOSTÍ PŘI ZACHOVÁNÍ VYNIKAJÍCÍ SMRŠTITELNOSTI, TVAROVÉ STABILITY A STÁLOSTI KALIBRU.

CHARAKTERISTICKÉ VLASTNOSTI

- VELICE DOBŘE ZAUDITELNÝ OBAL
- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS KOUŘE
- VYSOKÁ MECHANICKÁ PEVNOST
- NEPROPUSTNOST TUKŮ

OBLAST POUŽITÍ

STUDENOU CESTOU VYRÁBĚNÉ FERMENTOVANÉ TRVANLIVÉ SALÁMY,
POLOTRVANLIVÉ SALÁMY VYRÁBĚNÉ TZV. TEPLOU CESTOU.

POTISK

OBALY NALO FASER JSOU POTISKNUTELNÉ OBOUSTRANNĚ AŽ 6-TI BARVAMI



Faserové obaly Nalo se vyrábějí v následujícím provedení:

NaloFaser I

Vyznačuje se velmi dobrou přilnavostí díla a obalu, což zamezuje usazování tuku a želé u salámů vyráběných teplou cestou. Obal je vhodný i k výrobě tepelně neopracovaných fermentovaných salámů, kde optimální smršťovitost obalu zajišťuje perfektní „spolupráci“ při zracím procesu, kdy dochází k váhovým úbytkům.

NaloFaser N/NaloFaser P

Lehká loupateľnost (NaloFaser N) a extrémně lehká loupateľnost (NaloFaser P) obalu předurčuje tyto typy pro použití u nářezových výrobků a při výrobě zauzovaných šunkových výrobků.

NaloFaser S

Vhodný pro zrací komory, kde jeho jemné povrchové zdrsňení umožňuje vytvoření pravidelného stejnoměrného povlaku ušlechtilé plísňe a obal tím získá matný povrchový nádech.

NaloFaser ID, ND, PD

Jedná se o oboustranně viskozované obaly předchozích typů N, I a P. Vyznačují se obzvláště vysokou stabilitou tvaru a ještě vyšší mechanickou zatížitelností, jsou vhodné pro nářezové výrobky.

specifikační tabulka - obaly NaloFaser

Jm.kalibr	32	35	36	38	39	40	42	45	48	50	53	55	58	59	60	65	68	70	75	80	85	90	95	100	105	110	120	130	140	150	165	
Pln.kalibr	34	36	38	39	41	43	46	48	52	53	57	58	61	63	65	71	73	77	81	89	95	100	107	109	112	123	131	137	147	157	173	
Faser I	bezbarvá, bak, baknat																															
	cherry, pig.mahagon, mahagon, oříškově-hnědá, červená, černá																															
Faser N	bezbarvá																															
	mahagon, červená, černá																															
Faser S	bezbarvá, baknat																															
	bílá, černá																															



Doporučení ke zpracování

Obaly Nalo Faser uchovávat až do doby zpracování v originálních kartonech.

Máčení-Intenzivně máčet plně ponořené ve vodě - přířezy 15 minut, roubíky 30 minut, potíštěné obaly 60 minut. Teplota vody 20 - 40 stupňů Celsia, optimální 28 stupňů Celsia.

Plnění a uzavírání-Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený kalibr. Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. Plnicí trubka by měla být o něco menší než je otvor v roubíku.

Uzení - Udit při 85% relativní vlhkosti vzduchu.

Vaření/chlazení-Vařit na požadovanou teplotu v jádře, poté zchladit, nejlépe sprchováním na teplotu v jádře (menší než 25 °C). Vyvarovat se rychlého zchlazení a umístění v chladírenských boxech u ventilátorů.

Skladování-Skladovat vždy v originálním kartonu v chladu a na suchém místě. Obaly chránit před mrazem. Při dodržení těchto doporučení je garanční doba na funkčnost těchto obalů 24 měsíců, u předmáčených roubíků 6 měsíců, u potíštěných obalů 3 měsíce.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloCellulose odpovídají požadavkům § 30, 31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučení XLIV spolkového institutu pro vyhodnocení rizik BfR a ostatním souvisejícím BfR nařízením, článku 3 evropského nařízení 1935/2004/ES, stejně jako regulací Food a Drug Administration (FDA) v USA.

Údaje uvedené v tomto prospektu odpovídají našim dnešním znalostem, mají za úkol informovat o výrobku a rozsahu jeho použitelnosti. Nemají však význam v tom, aby na základě určitých vlastností nebo způsobnosti obalu byly tomu přisuzovány konkrétní možnosti použití.

verze 2013-2

Kalle CZ s.r.o. dceřiná společnost firmy Kalle GmbH

Skandinávská 995, 267 53 Žebrák / Česká republika

Tel.: (+420) 311533 894 · Fax: (+420) 311549 013

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



Kalle CZ
Tradice △ Dynamika △ Budoucnost