

nová řada faserových obalů s povrchovou úpravou imitující vzhled kolagenových obalů



POPIS VÝROBKU

ZÁKLADEM FASEROVÝCH OBALŮ NALO LINE JSOU CELULOSOVÉ OBALY ZESÍLENÉ DLOUHOVLÁKNOVÝM FASEROVÝM ROUNEM. NALO LINE OBALY SE VYZNAČUJÍ EXTRÉMNÍ FYZIKÁLNÍ A TEPELNOU ZATÍŽITELNOSTÍ PŘI ZACHOVÁNÍ VYNIKAJÍCÍ SMRŠTITELNOSTI, TVAROVÉ STABILITY A STÁLOSTI KALIBRU. DÍKY JEDINEČNÉ POVRCHOVÉ ÚPRAVĚ PROPŮJČUJÍ TĚMTO OBALŮM MATNÝ VZHLED IMITUJÍCÍ POVRCH KOLAGENOVÝCH OBALŮ.

POUŽITÍ VÝROBKU

NACHÁZEJÍ POUŽITÍ JAK PŘI VÝROBĚ FEMENTOVANÝCH TRVANLIVÝCH SALÁMŮ, TAK I PŘI VÝROBĚ POLOTRVANLIVÝCH SALÁMŮ VYRÁBĚNÝCH TZV. TEPLOU CESTOU.

NALO LINE I

Obaly NaloLine se vyrábějí pouze v provedení I - vyznačuje se velmi dobrou přilnavostí díla a obalu.

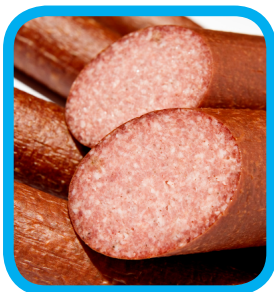


PŘEDNOSTI OBALU

- **UDITELNOST** - NaloLine jsou tzv. aktivně prodyšné obaly - mají cílenou prostupnost pro aromatické látky kouře a zůstávají zároveň nepropustné pro tuky. Optimální absorpce kouře nastává při relativní vlhkosti 80 - 90% a pravidelném rozložení výrobků v udrně. Tím je zabráněno zároveň i vysychání povrchu a je docíleno rovnoměrného rozložení zabarvení salámu na řezu.
- **GARANTOVANÉ ZRÁNÍ** - Je docíleno definovanou propustností vody, která zajišťuje její stejnoměrné „odevzdávání“. Kvalita Nalo obalů zabezpečuje u jednou nastavených klimatických podmínek vždy stejný vzhled výrobků. Obaly mají i tzv.kontrolovatelnou loupateľnost, která při loupání zajišťuje oddělování jednotlivých kroužků v předem zvolených drahách.
- **VÝBORNÁ POTISKNUTELNOST OBALU AŽ 6-TI BARVAMI OBOUSTRANĚ**
- **VYSOKÁ MECHANICKÁ PEVNOST**

Specifikační tabulka - obaly NaloLine

jmenovitý kalibr	45	50	55	60	65
plnicí kalibr	48	53	58	65	71
barva obalu	bezbarvá matná/baknat				



Doporučení ke zpracování

Máčení - Obaly NaloLine intenzivně máčet plně ponořené ve vodě:

přířezy 15 minut, řádněný materiál 30 minut, potíštěné obaly 60 minut. Teploty vody v rozmezí 20 -40 stupňů Celsia, optimální teplota 28 stupňů Celsia.

K máčení používat výhradně čistou pitnou vodu - v žádném případě slanou.

Plnění a uzavírání - Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený plnicí kalibr. Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. Nutno dbát na správnou velikost klipů. 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.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloLine odpovídají požadavkům § 30,31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučení XLIV spolkového institutu pro vyhodnocení risik (BfR), článku 3 evropského nařízení 1935/2004/EG a jejich rozšířením, dále též odpovídajícím regulím 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