

bezešvý obal z polyethyterephthaltu PET



POPIS VÝROBKU

OBALY Z NALOphanu lze použít v rozsahu teplot od $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+220\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tato univerzálnost předznamenává, že se hodí nejenom k vaření a pečení, k ohřevu v mikrovlnné troubě, ale i k balení tzv. hluboce zamražených potravin. Jedno jakému procesu bude vystaven - neztrácí nic ze své průhlednosti a povrchovém lesku.

K vlastnostem tohoto obalu patří ale také to, že NALOphan je absolutně chuťově a zápachově neutrální, nepropouští vodu a tuky a je tvarově stabilní.

Není tedy divu, že kromě masného průmyslu nalézá NALOphan uplatnění i v celé řadě jiných aplikací.

CHARAKTERISTICKÉ VLASTNOSTI :

- zpracovatelnost za sucha - nemusí se před plněním máčet
- klipovatelnost
- odolnost proti působení olejů, tuků a slabých kyselin, louhů a většině organických rozpouštědel
- výborná loupateľnost
- lepitelnost a svařitelnost (tepelně - impulzně)
- potiskovatelnost



KALLENalophan

4x NaloPhan - mnohostranné použití tohoto obalu je vyjádřeno i v počtu jednotlivých provedení. *Vzájemně se rozlišují následující čtyři typy Nalophanu:*

Dodací program NaloPhan NA

Jmenovitý/ plnicí kalibr	Bezbarvý	
	tl. 20um	tl. 25um
40	50	x
42	50	x
45	S	x
49	50	x
55	40	x
60	40	40
65	S	40
70	40	40
75	S	40
77	S	40
80	S	40
90	S	40
100	S	40
110	S	40
120	S	40
135	S	40
150	S	40
165	S	30
180	S	30
200	S	30
225	S	30
260	30	30
300	S	30

NaloPhan NA

Smrštiteľný obal je vhodný k výrobě válcových vařených masných výrobků. Při zvýšeném nároku na vypnutí obalu lze krátkým ponořením na cca. 5 s. do 80 °C teplé vody ještě docílit druhotného smrštění.

Obaly NaloPhan NA lze dále použít pro masné výrobky do formy k pečení a pro hluboko zamražené výrobky.

NaloPhan NS

Tento typ obalu je nesmrštiteľný, podržuje si všechny charakteristické vlastnosti. Hlavní použití nalézá především při výrobě čerstvých tepelně neopracovaných výrobků jako metský nebo cibulový salám.

NaloPhan HS

Tento typ má větší smrštivost než typ NA, je mu však více méně podobný.

NaloPhan folie na pečení

Tato tepelně odolná folie se hodí pro balení výrobků, vaření a pečení lze použít i v mikrovlnných troubách.

Specifikace folie na pečení

Jmenovitý/plnicí kalibr	Bezbarvý
	tl. 15um
150	40
199	40
225	40

Dodací program Nalophar

Jmenovitý/ plnicí kalibr	Bezbarvý
	tl. 25um
25	40
28	40
30	40
32	40
35	40
40	S
43	S
45	40
47	S
49	40
55	40
60	S
63	40
65	S
70	40
80	S
90	S
97	40
100	S
120	40
135	S

Doporučení ke zpracování

Máčení - Roubíky až do máčení musí být uchovávány v uzavřených plastových pytlích, doba máčení cca 45 min., teplota vody 20 - 30°C .

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

Vaření/Chlazení - Vařit na požadovanou teplotu v jádře, poté zchladit, nejlépe sprchováním na teplotu v jádře (< 25°C). Vyvarovat se rychlému 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 36 měsíců.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloPhan odpovídají požadavkům § 30, 31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, a přiřazení spotřebních předmětů a příslušných doporučení, spolkového institutu umělých obalů pro vyhodnocení rizik (BfR), jakož i předpisům 2002/72/EG a jejich rozšířením.

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 způsobilosti obalu byly tomu přisuzovány konkrétní možnosti použití.
verze 2013-1

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 Δ Dynamika Δ Budoucnost