

Potravinářská kolagenová fólie

Na první pohled

Výhoda	Komentář
Vzhled	Veškeré masné výrobky včetně šunek opatřené naší kolagenovou fólií jsou vkusně oděny do poutavého hávu.
Atraktivita výrobku	Masné výrobky v ochranné vrstvě z naší kolagenové fólie zůstávají delší dobu čerstvé a atraktivní na pohled.
Barvy	Různé barvy, ve kterých naši kolagenovou fólii nabízíme, představují pro Váš výrobek přidanou hodnotu.
Snadné sejmutí sítky	Naše kolagenová fólie vytváří film kolem Vašeho výrobku. Díky tomu je proces sejmutí sítky extrémně snadný a nedochází k poškození vzhledu výrobku.
Aplikace koření	S naší kolagenovou fólií je úzasně jednoduché opatřit Váš výrobek rovnoměrnou vrstvou koření. Fólie se přichytí a dodá tak vzhledu finálního výrobku na atraktivitě.
Zpracování	Naše kolagenová fólie je snadno a spolehlivě zpracovatelná, je možné ji aplikovat ihned po vybalení bez potřeby jakéhokoliv namáčení.
Inovace	Naše kolagenová fólie skýtá dříve nemyslitelné možnosti jak dosáhnout netradičního vzhledu výrobku.
Menší ztráty	S naší kolagenovou fólií se sníží hmotnostní úbytek Vašeho výrobku na možné minimum. Výrobek zůstane pevný a nezaznamenáte žádný únik jeho tekuté složky.
Potisk	S Vaším individuálním emblémem natištěným na naší kolagenové fólii si zajistíte maximální možnou míru odlišení Vašeho výrobku na trhu. Naturin Coffi může být potištěna jakoukoliv z našich potravinářských barev, tzn. bílou, hnědou či černou.
Sortiment	Naše kolagenová fólie je dostupná v široké škále velikostí archů či rolí. Naše nová kolagenová fólie řásněná spolu se sítkou umožňuje výrobu atraktivních, pevných masných výrobků bez nutnosti použití dalšího strojního vybavení.
Uzení	Vynikající a perfektně vyvážený přenos kouře zajišťuje prvotřídní chuť, aroma a vzhled bezchybného výrobku.

V případě zájmu o specifikace uvádějí podrobnější údaje o příslušných výrobcích se obraťte, prosím, na Vašeho místního distributora. Veškeré údaje jsou založeny na našich aktuálních znalostech a jsou otištěny bez záruky. V závislosti na technologickém vývoji si Viscofan vyhrazuje právo informace pozměnit či doplňovat.



Potravinářská kolagenová fólie

Naturin Coffi

Naturin Coffi řásněná

Naturin Coffi-Spice

Naturin Starfoil

www.viscofan.com

Viscofan

Viscofan

Potravinářská kolagenová fólie Naturin – neviditelná bariéra pro Vaše šunky a pečeně!



Potravinářská kolagenová fólie Naturin skýtá dříve nemyslitelné možnosti, jak dosáhnout netradičního výrobku. Kolagenová fólie Naturin ulpí na povrchu čerstvého masa, masných výrobků a díla stejně, jako by byla přirozenou součástí jejich povrchu a umožní Vám přetvořit levné výrobky do podoby vysoce kvalitních výtvorů.

Sortiment

- Naturin Coffi:** Časem a zkušenostmi prověřená kolagenová fólie pro pečeně, šunky a jiné masné výrobky
- Naturin Coffi řásněná:** Kolagenová fólie je nařásněna společně se sítkou a k její aplikaci není zapotřebí žádné další mechanické vybavení
- Naturin Starfoil:** Kolagenová fólie vyrobená z vepřového kolagenu nejvyšší kvality

Velikosti dle ložené šířky

- Naturin Coffi:** 126 mm – 620 mm
- Naturin Coffi Shirred:** 285 mm – 620 mm
- Naturin Starfoil:** 126 mm – 620 mm

Barvy

- Naturin Coffi:** transparentní, černá, světle černá, karamelová, lososově růžová
- Naturin Coffi řásněná:** transparentní, černá, světle černá, karamelová, lososově růžová
- Naturin Starfoil:** transparentní
- Další informace jsou uvedeny v našem Katalogu výrobků

Zpracování

- ⊙ kolagenová fólie se před zpracováním nenamáčí, zpracovává se za sucha
- ⊙ maso se zabalí do kolagenové fólie a volitelně se opatří elastickou sítkou
- ⊙ konce se zaváží či zasponují



Strojní vybavení pro aplikaci Coffi

Použijte prosím jeden z našich následujících aplikátorů speciálně vyvinutých pro tento účel:

- COFFI-B3:** Pro ruční aplikaci archů Coffi společně se sítkou. Vhodné pro celosvalové, porcované a formované masné výrobky.
- COFFI-H1:** Pro ruční aplikaci rolí Coffi společně se sítkou. Vhodné pro celosvalové, porcované a formované masné výrobky.
- VN-SS:** Aplikátor pro automatické zpracování rolí Coffi společně se sítkou. Vhodné pro porcované a formované masné výrobky a různé druhy díla o středním či velkém kalibru. Rovněž vhodné pro ruční aplikaci.
- VN202-SS:** Aplikátor pro automatické zpracování rolí Coffi společně se sítkou. Vhodné pro porcované a formované masné výrobky a různé druhy díla o velkém kalibru.
- VN202-NL:** Stroj na řásnění sítky vyvinutý za účelem maximální produktivity dosažené ve spojení s VN202-SS a VN-SS.
- WMVN-SS:** Aplikátor pro automatické zpracování rolí Coffi společně se sítkou. Vhodné pro celosvalové masné výrobky o velkém kalibru.
- WMVN-NL:** Stroj na řásnění sítky vyvinutý za účelem maximální produktivity dosažené ve spojení s WMVN-SS.

