

zauditelný kranzovaný polymerový obal



POPIS VÝROBKU

NALO FERM KRANZ JE POLYMEROVÝ OBAL NA BÁZI POLYAMIDU A MODIFIKOVANÉHO KOPOLYMERU, KTERÝ JE PROPUSTNÝ PRO KOUŘ A VODU. PROVEDENÍ KRANZ PŘEDSTAVUJE JEDNU Z FOREM ÚPRAVY OBALŮ A TO STÁČENÍ DO KROUŽKŮ NEBOLI KRANZOVÁNÍ. ROUBÍKY JSOU DODÁVÁNY V PROVEDENÍ RTF K PŘÍMÉMU „SUCHÉMU“ PLNĚNÍ.

POUŽITÍ VÝROBKU

OBALY NALO FERM KRANZ NACHÁZEJÍ UPLATNĚNÍ JAK PŘI VÝROBĚ FERMENTOVANÝCH TEPELNĚ NEOPRACOVANÝCH TRVANLIVÝCH SALÁMŮ VYRÁBĚNÝCH TZV. STUDENOU CESTOU, TAK PŘI VÝROBĚ POLOTRVANLIVÝCH SALÁMŮ VYRÁBĚNÝCH TZV. TEPLOU CESTOU.

PŘEDNOSTI OBALU

- VYLEPŠENÝ PROCES ZRÁNÍ U FERMENTOVANÝCH SALÁMŮ
- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS KOUŘE
- VYNIKAJÍCÍ SMRŠTOVACÍ VLASTNOSTI
- DOBRÁ LOUPATELNOST
- STÁLOST KALIBRU



KALLE NaloFerm Kranz

Specifikační tabulka - obaly NaloFerm Kranz

jmenovitý kalibr = plnicí kalibr	34 mm - 40 mm
barva obalu	bezbarvá, kouřová *

* ostatní barvy na požádání

Technická data - obaly NaloFerm Kranz

doporučená teplota	od -40°C do 100°C
propustnost vodních par	140 g/m ² .d při 23 °C, 85% rel. vlhkosti, DIN 53122, díl. 1

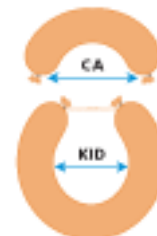
* Měřeno u nezabarvených obalů. Všechny uvedené hodnoty jsou průměrné a tudíž přibližné.

PARAMETRY KRANZOVANÉHO OBALU

Pro správné určení parametrů kranzovaného obalu, je nutné mít k dispozici následující informace :

Půlkruh - „rohлік“ - váha, kalibr konečného produktu, vzdálenost klipů (CA)

Kruh - „věneč“ - váha, kalibr konečného produktu, vnitřní průměr kroužku (KID)



Doporučení ke zpracování

Příprava a máčení

Obaly NaloFerm Kranz musí být uchovávány v originálním balení až do zpracování. Roubíky se dodávají v provedení RTF k přímému „suchému“ plnění. **Máčení není nutné!** V případě potřeby mohou být obaly krátce namočený (max. 5 min.) Teplota vody od 20 °C do 40 °C. Optimální teplota je 28 °C. Obaly musí být plně ponořené.

Plnění a uzavírání - Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený plnicí kalibr (nomimální kalibr = plnicí kalibr). Přeplnění nebo nenaplnění může způsobit roztržení či zvrásnění výsledného produktu.

Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. Nutno dbát na správnou velikost klipů a co nejlepší stav uzavíracího zařízení. Aby bylo dosaženo plnicího kalibru, je nutné zvolit správnou velikost plnicí trubky - ta by měla být o něco menší než je otvor v roubíku.

Sušení (u trvanlivých salámů) - Propustnost vody u obalu NaloFerm Kranz, která je nezbytná pro snížení hmotnosti, je přibližně 4 - 6 x nižší než u jiných obalů používaných pro masné výrobky vyráběné studenou cestou. Proto by vlhkost vzduchu během procesu zrání neměla překročit 50% - nebezpečí vysušení okrajů je pak minimální.

Vaření (u polotrvanlivých salámů) - Dle váhy vařit v horizontální či vertikální poloze na požadovanou teplotu v jádře.

Uzení - Obaly NaloFerm Kranz jsou určeny pro všechny druhy uzení (studenou i teplou cestou).

Chlazení - Výrobky po vaření zchladit na požadovanou teplotu v jádře obvyklým způsobem. Bez rizika prasknutí, a to i po ochlazení bez srpčování. Vyvarovat se rychlého zchlazení v chladírenských boxech u ventilátorů.

Skladování - Skladovat vždy v originálním balení v chladu a na suchém místě. Obaly chránit před mrazem. Při dodržení těchto doporučení je garanční doba na funkčnost těchto obalů 36 měsíců. U předmáčených obalů se garanční doba snižuje na 6 měsíců.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaFerm Kranz odpovídají požadavkům § 30,31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučením spolkového institutu umělých obalů pro vyhodnocení rizik (BfR), a dále požadavkům článku 3 evropského nařízení 1935/2004/EC, stejně jako evropské směrnici 10/2011/EU.

Údaje uvedené v tomto prospektu odpovídají našim dnešním znalostem, mají za úkol informovat o výrobku a rozsahu jeho použitelnosti. Doporučení nejsou právě závazná. Platí naše všeobecné obchodní podmínky.

verze 2013-4

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

Skandinávská 995, 267 53 Žebrák / Česká republika

Tel.: (+420) 311533 894-7 · Fax: (+420) 311549 013

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



Kalle CZ
Tradice △ Dynamika △ Budoucnost