

#### ZASTOSOWANIE

- Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie
- Wyroby garmazeryjne
- Serki topione
- Zupy i sosy
- Bloki mięsne prasowane
- Karmy dla zwierząt
- Produkty do sterylizacji

#### ZALETY

- Wysoka barierowość dla gazów i aromatów
- Bardzo niska przepuszczalność dla pary wodnej
- Wysoka wytrzymałość mechaniczna
- Wysoka odporność cieplna
- Stała termokurczliwość
- Różnorodność kalibrów i kolorów



#### OSŁONKI JEDNOWARSTWOWE (GOL, GOX)

SKŁAD	STANDARDOWO PRODUKOWANE KALIBRY, SZEROKOŚCI	TERMOKURCZLIWOŚĆ (%)	DRUKOWANIE	MARSZCZENIE (ILOŚĆ METRÓW W BATONIE)	ODPORNOŚĆ TERMICZNA	SUGEROWANY CZAS PRZECHOWYWANIA GOTOWEGO WYROBU
PA	32/50, 35/55, 40/63, 45/70, 50/78, 55/86, 60/94, 65/102, 73/115, 80/125, 85/135, 90/141, 95/150, 100/157, 110/172, 120/188	10	farby rozpuszczalnikowe (do 6 kolorów w dwustronnym zadruku), farby UV (do 8 kolorów po jednej i do 8 kolorów po drugiej stronie, również nadruki zdjęciowe), opcja lakierowania	40	-20 / +125 °C	do 45 dni

#### ZASTOSOWANIE

Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie w postaci emulsji składające się z kawałków mięsa oraz przypraw i innych dodatków, np.: pasztetowa, metka, mielonka, mortadela, szynka, polędwica. Wyroby garmazeryjne: salceson, kaszanka, wyroby w galarecie. Serki topione (masy serowe niedojrzewające).

#### OSŁONKI PIĘCIOWARSTWOWE (GML, GMX)

SKŁAD	STANDARDOWO PRODUKOWANE KALIBRY, SZEROKOŚCI	TERMOKURCZLIWOŚĆ (%)	DRUKOWANIE	MARSZCZENIE (ILOŚĆ METRÓW W BATONIE)	ODPORNOŚĆ TERMICZNA	SUGEROWANY CZAS PRZECHOWYWANIA GOTOWEGO WYROBU
PA / PE	32/50, 35/55, 40/63, 45/70, 50/78, 55/86, 60/94, 65/102, 73/115, 80/125, 85/135, 90/141, 95/150, 100/157, 110/172, 120/188, 127/200, 134/210, 140/220, 147/230, 153/240	10	farby rozpuszczalnikowe (do 6 kolorów w dwustronnym zadruku), farby UV (do 8 kolorów po jednej i do 8 kolorów po drugiej stronie, również nadruki zdjęciowe), opcja lakierowania	30	-20 / +90 °C	do 90 dni

#### ZASTOSOWANIE

Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie w postaci emulsji składające się z kawałków mięsa oraz przypraw i innych dodatków, np.: pasztetowa, metka, mielonka, mortadela, szynka, polędwica. Wyroby garmazeryjne: salceson, kaszanka, wyroby w galarecie. Serki topione (masy serowe niedojrzewające). Produkty zawierające duże ilości składników wodnych (zupy, sosy).

#### OSŁONKI PIĘCIOWARSTWOWE DO FORM (GMC, GMD)

SKŁAD	STANDARDOWO PRODUKOWANE KALIBRY, SZEROKOŚCI	TERMOKURCZLIWOŚĆ (%)	DRUKOWANIE	MARSZCZENIE (ILOŚĆ METRÓW W BATONIE)	ODPORNOŚĆ TERMICZNA	SUGEROWANY CZAS PRZECHOWYWANIA GOTOWEGO WYROBU
PA / PE	60/94, 65/102, 73/115, 80/125, 85/135, 90/141, 95/150, 100/157, 110/172, 115/180, 121/190, 127/200, 134/210, 140/220, 147/230, 153/240, 159/250, 165/260, 172/270, 178/280, 185/290, 191/300	14	farby rozpuszczalnikowe (do 6 kolorów w dwustronnym zadruku), farby UV (do 8 kolorów po jednej i do 8 kolorów po drugiej stronie, również nadruki zdjęciowe), opcja lakierowania	30	-20 / +90 °C	do 90 dni

#### ZASTOSOWANIE

Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie w postaci emulsji składające się z kawałków mięsa oraz przypraw i innych dodatków. Wyroby garmazeryjne: salceson, wyroby w galarecie. Różnego rodzaju bloki mięsne prasowane. Wyroby prasowane, które mają tendencję do wytwarzania osadu galaretki lub tłuszczu.

#### OSŁONKI PIĘCIOWARSTWOWE DO STERYLIZACJI (SMT)

SKŁAD	STANDARDOWO PRODUKOWANE KALIBRY, SZEROKOŚCI	TERMOKURCZLIWOŚĆ (%)	DRUKOWANIE	MARSZCZENIE (ILOŚĆ METRÓW W BATONIE)	ODPORNOŚĆ TERMICZNA	SUGEROWANY CZAS PRZECHOWYWANIA GOTOWEGO WYROBU
PA / PP	35/55, 40/63, 45/70, 50/78, 55/86, 60/94, 65/102, 73/115, 80/125, 85/135, 90/141	13	farby rozpuszczalnikowe (do 6 kolorów w dwustronnym zadruku), farby UV (do 8 kolorów po jednej i do 8 kolorów po drugiej stronie, również nadruki zdjęciowe), opcja lakierowania	30	-20 / +125 °C	do 90 dni produkty niesterylizowane

#### ZASTOSOWANIE

Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie w postaci emulsji składające się z kawałków mięsa oraz przypraw i innych dodatków. Wyroby garmazeryjne: salceson, kaszanka, wyroby w galarecie. Karmy dla zwierząt. Produkty wymagające procesu sterylizacji.

#### OSŁONKI SIĘMIOWARSTWOWE Z EVOH (SMS)

SKŁAD	STANDARDOWO PRODUKOWANE KALIBRY, SZEROKOŚCI	TERMOKURCZLIWOŚĆ (%)	DRUKOWANIE	MARSZCZENIE (ILOŚĆ METRÓW W BATONIE)	ODPORNOŚĆ TERMICZNA	SUGEROWANY CZAS PRZECHOWYWANIA GOTOWEGO WYROBU
PA / EVOH / PE	32/50, 35/55, 40/63, 45/70, 50/78, 55/86, 60/94, 65/102, 73/115, 80/125, 85/135, 90/141, 95/150	10	farby rozpuszczalnikowe (do 6 kolorów w dwustronnym zadruku), farby UV (do 8 kolorów po jednej i do 8 kolorów po drugiej stronie, również nadruki zdjęciowe), opcja lakierowania	30	-20 / +90 °C	do 120 dni

#### ZASTOSOWANIE

Kiełbasy nie wędzone i wyroby wędliniarskie w postaci emulsji składające się z kawałków mięsa oraz przypraw i innych dodatków, np.: pasztetowa, metka, mielonka, mortadela, szynka, polędwica. Wyroby garmazeryjne: salceson, kaszanka, wyroby w galarecie. Serki topione (masy serowe niedojrzewające). Produkty zawierające duże ilości składników wodnych (zupy, sosy).