



KOLAGENOWE OSŁONKI JADALNE



OSŁONKI BIAŁKOWE





O naszej
firmie



O naszej
firmie

FABIOS S.A. jest producentem osłonek białkowych w różnych typach, kalibrach i kolorach. Co miesiąc nasze produkty trafiają do krajów należących od Unii Europejskiej, ale także do krajów Europy Wschodniej, Azji, Ameryki i Australii. Nowe rozwiązania, nowe produkty pozwalają nam być konkurencyjnymi na światowym rynku. A wszystko zaczęło się w 1973 roku...



Fcase to firma powstała z myślą o stworzeniu nowoczesnych osłonek jadalnych. Punktem wyjścia do prac nad technologią produkcji osłonek były nowoczesne i w pełni zautomatyzowane procesy produkcji kiełbas, a celem stworzenie osłonek o wysokiej jakości, gwarantujących użytkownikom efektywną produkcję i satysfakcję z gotowego wyrobu.



**NAJWYŻSZE NORMY
JAKOŚCIOWE I ŚRODOWISKOWE
SPRAWDZENI DOSTAWCY
CIĄGŁY ROZWÓJ
JAKOŚĆ I EFEKTYWNOŚĆ**





O słonki kolagenowe tradycyjne FG, FC

O słonki tradycyjne FABIOS to najpopularniejszy typ osłonek. O słonki te oferowane są w sprzedaży od samego początku istnienia firmy, czyli już od ponad 40 lat. O słonki tradycyjne są wytrzymałe i elastyczne, tym samym bardzo proste i wydajne w użyciu. O słonki tradycyjne to opakowanie do kiełbas, które pozwala wyeksponować atrakcyjny wygląd wędlin i zachęcić konsumentów do zakupu.

Zastosowanie:

- przeznaczone do produkcji cienkich i grubych kiełbas;
- przeznaczone do wyrobów parzonych, wędzonych i parzono-wędzonych.

Zalety:

- nadają wyrobom naturalny, apetyczny wygląd;
- pozwalają na uzyskanie wspaniałego koloru wędzenia;
- są przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wydajne w procesie produkcji;
- wytrzymałe przy napełnianiu i klipsowaniu.

Typy osłonek:

- FG** - osłonki tradycyjne, $\varnothing 22-120$ mm, przeznaczone do wyrobów średnio- i gruborozdrobnionych;
- FC** - osłonki tradycyjne bardziej odporne na przepełnienie i działanie temperatury, $\varnothing 80-120$ mm, przeznaczone do wyrobów o farszu homogenizowanym.

Dostępne kalibry:

$\varnothing 22, \varnothing 26, \varnothing 28, \varnothing 32, \varnothing 35, \varnothing 38, \varnothing 40, \varnothing 45, \varnothing 50, \varnothing 55, \varnothing 60, \varnothing 65, \varnothing 70, \varnothing 75, \varnothing 80, \varnothing 90, \varnothing 100, \varnothing 105, \varnothing 110, \varnothing 115, \varnothing 120.$

Sposób konfekcjonowania:





Oślówki do kiełbas surowych FGR, FGL

Oślówki FABIOS typu FGR i FGL to idealne opakowanie do kiełbas, które pozwala wyeksponować atrakcyjny i naturalny wygląd wędlin i zachęcić konsumentów do zakupu. Oślówki te są wytrzymałe i elastyczne, sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni, obsychają równomiernie z farszem i zapewniają szybki proces dojrzewania.

Zastosowanie:

- przeznaczone do produkcji kiełbas surowych, trwałych, dojrzewających i pokrytych pleśnią;
- możliwość stosowania tradycyjnych i nowoczesnych metod produkcji.

Zalety:

- sprzyjają równomiernemu wzrostowi pożądanej pleśni;
- zapewniają szybki proces dojrzewania;
- pozwalają na uzyskanie wspaniałego koloru wędzenia;
- obsychają równomiernie z farszem;
- wytrzymują duże ciśnienie nadziewania.

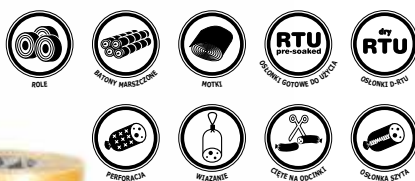
Typy oślonek:

- FGR** - oślówka przeznaczona do ogólnego zastosowania przy produkcji wędlin surowych i trwałych;
- FGL** - oślówka o podwyższonej wytrzymałości na ciśnienie nadziewania, wykorzystywana do produkcji wędlin typu loin (z dużymi kawałkami mięsa).

Dostępne kalibry:

ø30, ø32, ø33, ø35, ø36, ø37, ø38, ø40, ø43, ø45, ø50, ø55, ø58, ø60, ø63, ø65, ø67, ø70, ø75, ø80, ø85, ø90, ø95, ø100, ø105, ø110, ø115, ø120.

Sposób konfekcjonowania:





Oślonki wiankowe FABIOS FW, FWT FWR, FWTR

Oślonki wiankowe FABIOS to połączenie tradycyjnych właściwości jelit naturalnych z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi. Dzięki oślonkom wiankowym producenci mogą poszerzyć swoje portfolio produktów, a konsumenci otrzymują kiełbasy o atrakcyjnym i naturalnym wyglądzie.

Zastosowanie:

- przeznaczone do produkcji wyrobów, dla których kształt podobny do wyrobów uzyskanych w jelitach naturalnych jest bardzo istotny.

Zalety:

- zapewniają okrągły kształt i apetyczny wygląd;
- imitują jelita naturalne;
- nadają wyrobom naturalny i trwały kolor po wędzeniu;
- obsychają w sposób naturalny z farszem;
- przepuszczalne dla dymu i pary wodnej;
- wytrzymałe podczas napełniania i klipsowania;
- gwarantują sprawny i efektywny przebieg procesu technologicznego.

Typy oślonek:

- FW** - do wyrobów wędzonych i parzono-wędzonych, tradycyjna średnica wianka;
- FWT** - do wyrobów wędzonych i parzono-wędzonych, mniejsza średnica wianka;
- FWR** - do wyrobów surowych i trwałych, tradycyjna średnica wianka;
- FWTR** - do wyrobów surowych i trwałych, mniejsza średnica wianka.

Dostępne kalibry:

ø30, ø32, ø33, ø35, ø38, ø40, ø43, ø45, ø47, ø50, ø52.

Sposób konfekcjonowania:





Kolagenowe osłonki jadalne FABIOS i Fcase



Produkt dla najbardziej wymagających. Osłonki kolagenowe jadalne to idealne opakowanie dla kiełbasek spożywanym wraz z osłonką. Dzięki pełnej kontroli surowca, osłonki jadalne w pełni gwarantują bezpieczeństwo wyrobów wędliniarskich. Stały kaliber zapewnia producentom łatwość i szybkość produkcji, a konsumentom gwarantuje powtarzalność produktu.

Zastosowanie:

- przeznaczone do produkcji cienkich kiełbasek i przekąsek spożywanym wraz z osłonką;
- możliwość stosowania na ręcznych i automatycznych nadziewarkach.

Zalety:

- stabilny kaliber połączony z wytrzymałością;
- produkowane z naturalnego surowca;
- gwarantują powtarzalny wygląd i wagę wyrobów mięsnych;
- idealne do automatycznych nadziewarek;
- łatwe w przechowywaniu;
- generują oszczędności dla producentów.



Typy osłonek:

- JK** - osłonka do produktów parzonych, wędzonych podsuszanych, typu kabanos;
- JP** - osłonka do produktów parzonych, wędzonych bez podsuszania, typu parówka, frankfurter;
- JF** - osłonka przeznaczona do produkcji surowych wyrobów, następnie gotowy produkt poddawany jest grillowaniu.
- FWJ** - osłonka jadalna nadająca wyrobom kształt wianka, przeznaczona do produktów parzonych i wędzonych

Rodzaje końców:



otwarty koniec
M00;



zamknięty koniec – supelek
MZ4;



zamknięty koniec – skręcenie
MZ5.



Kolagenowe osłonki jadalne FABIOS i Fcase



Kolory:

- CNA NATURALNY**
- CS0 KARMELOWY**
- CS1 JASNY KARMEŁ**
- CS2 ŚREDNI KARMEŁ**
- C01 MORELOWY**
- C02 CEBULOWY**
- C03 MAHONIOWY**
- C08 ŁOSOSIOWY**
- C15 CZARNY**
- C16 BURSZTYNOWY**
- C18 JASNY ŁOSOŚ**



Inne kolory dostępne na indywidualne zamówienie.

Dostępne kalibry:

ø17, ø18, ø19, ø20, ø21, ø22, ø23, ø24, ø25, ø26, ø27, ø28, ø30, ø31, ø32, ø33, ø35, ø36, ø38, ø40, ø45, ø50.

Konfekcjonowanie:



batony marszczone gotowe do użycia bezpośrednio po wyjęciu z opakowania

Krok po kroku:



- 1** Osłonki są gotowe do użycia bezpośrednio po rozpakowaniu. Nie należy dodatkowo moczyć osłonki.



- 2** Ustawienia parametrów maszyny nadziewającej należy dostosować do kalibru i typu osłonki. Należy zwrócić uwagę na prawidłowy kierunek napełniania, zgodny z oznaczeniem na opakowaniu.



- 3** Kaliber podany na etykiecie odpowiada kalibrowi po napełnieniu.
- 4** Jadalne osłonki FABIOS i Fcase można napełniać na urządzeniach ręcznych, półautomatycznych oraz automatycznych z odwieszarkami.



- 5** Po napełnieniu poddać obróbce stosownej dla danego typu produktu.



- 6** Więcej informacji w „Karcie produktu”.



Jadalna folia kolagenowa **FABIOS** FE, FEX,

Folia kolagenowa i rękaw foliowy to doskonale uzupełnienie produktów parzonych i wędzonych. Zapewniają one apetyczny wygląd produktu finalnego, stanowiąc jednocześnie naturalne i ekologiczne opakowanie. Folia i rękaw kolagenowy obecne są w asortymencie FABIOS SA od 1995 roku.

Zastosowanie:

- do produkcji produktów parzonych oraz wędzonych i parzonych;
- pod siatkę do wędlin;
- do produktów ukształtowanych w formach.

Zalety:

- produkt jadalny;
- doskonale spaja się z mięsem, dzięki czemu pozwala na szybkie usuwanie siatki z produktu bez uszkodzenia wyrobu gotowego;
- równomiernie się wędzi;
- nadaje połysk wyrobom, który jest lubiany przez konsumentów;
- zmniejsza straty i ogranicza utratę wagi produktu;
- rękaw foliowy współpracuje z aplikatorem, co umożliwia ciągłą produkcję;
- wysoką wydajność produkcji można uzyskać przy użyciu aplikatora podającego jednocześnie rękaw i siatkę oraz współpracującego z klipsownicą.

Typy folii:

- **folia kolagenowa**
- cienka folia z delikatnego materiału kolagenowego nawinięta na rolę;
- **rękaw kolagenowy**
- delikatna folia kolagenowa o kształcie osłonki.

Rodzaje folii:

- FE** - tradycyjny typ folii / rękawa;
- FEX** - folia / rękaw bardziej wytrzymała w procesie nadziewania, w większym stopniu przyjmuje aromat dymu wędzarniczego oraz natrysk preparatem dymu;

Dostępne kalibry:

- **folia kolagenowa:**
- ø400, ø480, ø570;
- **rękaw kolagenowy:**
- ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

Sposób konfekcjonowania:





Kolory

Kolory osłonek:

Osłonki: tradycyjne, wiankowe
i do kiełbas surowych.

CNA NATURALNY



CS0 KARMELOWY



C02 CEBULOWY



C03 MAHONIOWY



C04 MALINOWY



C05 KORALOWY



C06 CZERWONO-ŁOSOSIOWY



C07 CIEMNY KARMEŁ



C08 ŁOSOSIOWY



C09 ŚLIWKOWY



C10 CIEMNY MAHOŃ



C11 NEONOWA CZERWIĘŃ



C12 ŻURAWINOWY



Folia kolagenowa

CNA NATURALNY



CS0 KARMELOWY



C02 CEBULOWY





Konfekcjonowanie osłonek FABIOS



Role:

To tradycyjny sposób konfekcjonowania osłonek. Ilość metrów na rolce może zostać dobrana indywidualnie do potrzeb każdego klienta.



Motkowanie:

Oslonka może być nawinięta w formie spłaszczonego motka. Wielkość motka, a tym samym ilość metrów w motku, jest sprawą indywidualną i zależy wyłącznie od życzenia klienta.



Marszczenie osłonki:

Proces marszczenia polega na regularnym pofaldowaniu osłonki i ściśnięciu jej w baton. Zmarszczona osłonka pozwala na uniknięcie kłopotliwego i czasochłonnego ręcznego naciągania osłonki na lejek nadziewarki.



Osłonki łatwodziejmowalne:

Osłonki easy-peel to zmodyfikowana funkcjonalność tradycyjnych osłonek. Dzięki zmniejszonej przyczepności, osłonka łatwo odchodzi od wyrobu gotowego. Osłonki przeznaczone do produktów plasterkowanych.



Perforowanie:

Zabieg ten polega na wykonaniu siatki maleńkich otworów. Celem zabiegu jest usunięcie zgromadzonego powietrza lub płynu z przestrzeni między farszem a osłonką oraz migracja składników do wnętrza produktu.



Osłonki gotowe do użycia:

Osłonki RTU pozwalają na wyeliminowanie z procesu produkcji kłopotliwego namaczania osłonki. Osłonki FABIOS RTU zostały przygotowane z myślą o zakładach, które w maksymalny sposób chcą usprawnić pracę, podnosząc wydajność produkcji, przy jednoczesnym zachowaniu tej samej jakości produktów.



Cięte na odcinki:

Każda osłonka może zostać pocięta na odcinki o wymaganej długości. Osłonka w odcinkach może zostać związana lub zakłipsowana. Krótkie odcinki pozwalają na namoczenie i zużycie tylko potrzebnej ilości osłonek.



Wiązanie:

Osłonki wiązane to połączenie osłonek i tradycyjnej петельki. Петелка jest wytrzymała i gwarantuje większą wytrzymałość przy nadziewaniu niż wiązanie ręczne.



Osłonka szyta:

Osłonki szyte to połączenie osłonek i mocnego wytrzymałego szwu, co gwarantuje, że osłonka nie pęka podczas nadziewania i parzenia. Osłonki szyte dają możliwość produkcji wyrobów w dowolnym kształcie.



Arkusze:

Folia kolagenowa może zostać pocięta w odcinki o ustalonej długości. Arkusze folii pozwalają na wyjęcie z opakowania tylko potrzebnej ilości. Wielkość arkuszy jest sprawą indywidualną i zależy wyłącznie od życzenia klienta.



Nadruk:

Do wykonania nadruków na osłonkach FG i FC zaleca się stosować farby na bazie rozpuszczalników organicznych. W czasie wykonywania nadruku należy dostosować się do wymagań FABIOS SA i producenta farb.



Osłonki D-RTU

Osłonki D-RTU posiadają takie same cechy jak tradycyjne RTU. Brak siatki i klipsa oraz ograniczona ilość płynu nawilżającego, pozwala na ograniczenie odpadów produkcyjnych i zwiększa bezpieczeństwo produkcji.

Dla niektórych produktów część sposobów konfekcjonowania może być niedostępna. Szczegółowe informacje dostępne są w FABIOS S.A. i u naszych Partnerów.





Warunki transportu i przechowywanie

Transport:

- produkty FABIOS zaleca się transportować na paletach;
- samochód dostawczy powinien spełniać wszystkie wymogi sanitarne;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonek transportem zanieczyszczonym lub mokrym;
- nie powinno się transportować osłonek z produktami o ostrych krawędziach mogących uszkodzić karton i jego zawartość;
- w okresie letnim konieczne jest zwrócenie szczególnej uwagi na temperaturę panującą wewnątrz środka transportu;
- nie jest dopuszczalny przewóz osłonki z wyrobami niebezpiecznymi i materiałami mogącymi mieć wpływ na właściwości produktu (np. z metalami, chemią).

Przechowywanie:

- produkty FABIOS powinny być przechowywane w swoich oryginalnych opakowaniach;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być zamknięte, czyste, suche i chłodne;
- miejsce przechowywania osłonki powinno być chronione przed światłem słonecznym, zabezpieczone przed insektami i gryzoniami;
- zalecana temperatura wewnątrz pomieszczenia przechowywania produktu: 5°C–25°C;
- wilgotność powietrza nie powinna przekraczać 80%;
- warunki sanitarne w pomieszczeniu składowania osłonek powinny być zgodne z normami obowiązującymi w przemyśle mięsnym;
- zaleca się rozpakowywanie osłonki bezpośrednio przed użyciem i unikanie kontaktu z wilgocią i wodą.



Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w niniejszym katalogu nie stanowią części żadnej oferty ani umowy. Dłożono wszelkich starań, aby zawarte informacje były dokładne i wiarygodne. Informacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Numer wydania 2, wrzesień 2017.



FABIOS S.A.

Białka 556

34-220 Maków Podhalański

Polska

e-mail: fabios@fabios.com.pl

Sekcja sprzedaży krajowej:

tel.: +48 33 874 91 07

tel.: +48 33 874 91 17

fax: +48 33 877 13 31