SIDORENKO
FOODTECH

FABIOS®

FABIOS S.A.

www.fabios.com.pl

КАТАЛОГ
колагенови обвивки
FABIOS

SIDORENKO FOODTECH

За нас ABIOS S.A. е производител на различни типове колагенови обвивки в различни цветове и калибри.
Всеки месец нашите продукти достигат страни от Европейския Съюз, както и страни от Източна Европа, Азия, Америка и Австралия.
Иновативните решения, новите продукти ни позволяват да бъдем конкурентоспособни на световния пазар. А всичко започна през 1973 година....

Повече от 40 години произвеждаме

КОЛАГЕНОВИ ОБВИВКИ FABIOS
НАДЕЖДЕН ДОСТАВЧИК
НАЙ-ВИСОКИ СТАНДАРТИ ЗА КАЧЕСТВО И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА
ПОСТО ЯННО РАЗВИТИЕ

ISO 22000 | ISO 9001 | ISO 14001 | HALAL | БЕЗ ГЛУТЕН

различни видове колагенови обвивки;
много цветове;
широка гама калибри;
много начини на конфекциониране.

продукти по индивидуална поръчка;
сертификати за качество;
постоянно подобряване на продуктите;
продукти, използвани на всички континенти.

за ВАС...

Тра диц ионни колагенови обвивки FABIOS FG, FC

Тра диц ионните колагенови обвивки FABIOS с а н ай-популярният тип обвивки. Пред лагаме този вид обвивки от самото начало на фун кционирането на FABIOS.
Традиционните обвивки с а устойчив и и еластични, което ги прави лесни за у потр еба и високоефективни. Тра диц ионните колагенови обвивки са идеалната опаков ка за к олбаси, която придава п рив лекателен и естест вен вид на продуктите и на сър чава потреб ителит е д а куп ват.

Приложение:

използват се за производство на колбаси с малък, среден и голям диаметър;
използват се за производство на пушени, варени и варено-пушени колбаси.

Характеристики:

придават на изделията натурален, апетитен вид;
позволяват получаването на превъзходен опушен цвят;
пропускат дим и водна пара;
ефективни в производствения процес;
издръжливи по време на пълнене и клипсоване

Типове обвивки:

FG - традиционни обвивки, ø22-120 мм;
FC - традиционни обвивки, по-устойчиви към пренапълване и температурни влияния, ø80-120 мм.

Предлагани калибри:

ø22, ø26, ø28, ø32, ø35, ø38, ø40, ø45, ø50, ø55, ø60, ø65, ø70, ø75, ø80, ø90, ø100, ø105, ø110, ø115, ø120.

Опаковка:

Колагенови обвивки FABIOS за сурово-сушени колбаси FGR, FGL

Обвивките FABIOS тип FGR и FGL са идеалната опако вка за колбаси, която пр идава привлекателен и естествен вид на ко лбасните изделия и насърчава потребителите да купуват. Устойчивостта и еластичността на тези обвивки благоприя тст ват за равномерното разв итие на желаната плесен, съхнат едновременно с пълнежната маса и осигуряват бърз процес на зреене.

Приложение:

използват се за сурово-сушени, зреещи и продукти с плесен;
могат да се прилагат както традиционни, така и съвременни методи на производство.

Характеристики:

улесняват процеса на зреене
позволяват получаването на красив опушен цвят
съхнат равномерно заедно с пълнежната маса
издържат на високо напрежение по време на пълнене

Типове обвивки:

FGR - обвивка за сурово-сушени колбаси и продукти с дълъг срок на съхранение;
FGL - обвивка с повишена устойчивост към пълнежната маса, използвана за колбаси с големи парчета месо.

Предлагани калибри:

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.

Опаковка:

Подковообразни (ринг, кранц) обвивки FW, FWT FWR, FWTR

Подковообразните (ринг, кранц) обвивки FABIOS комбинират традиционните характеристики на натуралните обвивки с модерни технологични решения. Благодарение на ринг обвивките производителите могат да разширят продуктовата си гама, а потребителите получават колбаси с привлекателен и натурален вид.

Приложение:

използва се за продукти, при които натуралната, кранц форма на продукта е много важна.

Характеристики:

продуктите придобиват натурална форма и вид;
имитират натурални черва;
при опушване придават на изделията натурален итраен цвят;
съхнат по естествен начин заедно с пълнежната маса;
димо- и водопропускливи;
издръжливи при пълнене и клипсоване;
осигуряват бързо и ефективно производство.

Типове обвивки:

FW - за пушени и варени продукти, стандартен диаметър на ринга;
FWT - за пушени и варени продукти, малък диаметър на ринга;
FWR - за сурови продукти и продукти с дълъг срок на съхранение, стандартен диаметър наринга;
FWTR - за сурови продукти и продукти с дълъг срок на съхранение, малък диаметър на ринга.

Предлагани калибри:

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

Опаковка:

Колагеново фолио FABIOS FE, FEX

Колагеновото фолио и фолиото ръкав са перфектното допълнение за пушени и варени месни продукти. Придават привлекателен вид на крайния продукт, като в същото време са натурална и екологична опаковка.
Колагеновото фолио и фолиото ръкав присъстват в портфолиото на FABIOS от 1995 година.

Приложение:

използва се за производство на варени и пушени продукти;
за производство на месни изделия с мрежа;
за продукти във форми.

Характеристики:

ядлив продукт;
свързва се перфектно с месото, благодарение на което позволява бързо отстраняване на мрежата без да се повреди крайният продукт;
равномерно опушване;
придава на продуктите блясък, който се харесва от потребителите;
намалява загубите и ограничава загубата в теглото на продукта;
ръкавното фолио съдейства на апликатора, което позволява непрекъснато производство;
висока производителност може да се достигне при използването на апликатор с едновременно подаване на ръкава и мрежата, със съдействието на клипсатор.

Форми фолио:

колагеново фолио - тънко фолио от деликатен колагенов материал на ролка;
фолио ръкав - деликатно колагеново фолио във формата на ръкав.

Типове фолио:

FE - традиционен тип колагеново фолио / ръкав;
FEX - колагеново фолио / ръкав, което е по-устойчиво по време на пълнене, по-добре абсорбира аромата в процеса на опушване и течния дим.

Предлагани размери:

колагеново фолио: - ø400, ø480, ø570;
фолио ръкав : - ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

Опаковка:

Ядливи колагенови об вивки

ПРОДУКТ за най-взискателните.
Ядливите колагенови обвивки са идеалната опаковка за колбаси, които се консумират заедно с обвивката. Пълният контрол върху суровината гарантира безопасността на месните продукти. Устойчивият калибър на обвивката осигурява на производителите лекота и бързина на производството, а на потребителите гарантира повторяемост на продукта.

Приложение:

- използват се за производство на колбаси с малък и среден диаметър, които се консумират заедно с обвивката;
- могат да се използват при автоматични и ръчни пълнични машини.

Ядливите колагенови обвивки се използват за:

- варени, пушени и сушени колбаси като кабаноси;
- варени или варено-пушени несушени продукти като франкфуртери, кренвирши, хот-дог;
- за сурови, непреработени колбаси, сушени или предназначени за грил, фритиране или третиране с висока температура.

Характеристики:

- придават на изделията натурален вид;
- прилягат перфектно на пълнежа;
- обвивките са незабележими по време на консумация;
- осигуряват отлична еластичност;
- обезпечават устойчивост и повторяемост на производството;
- готови за употреба веднага след изваждането им от опаковката
- гарантират безопасност на готовия продукт.

Видове затваряне:

- отворен край;
- затворен край - възел;
- затворен край - завъртане.

Цветове:

CNA	**НАТУРАЛЕН**	
CS0	**КАРАМЕЛ**	
C01	**КАЙСИЯ**	
C02	**ЛУК**	
C03	**МАХАГОН**	
C14	**РОЗОВ**	

Избрани и нетипични цветове могат да се изготвят по индивидуална поръчка.

Конфекциониране:

ГОФРИРАНИ

Предлагани калибри:

ø18, ø19, ø20, ø21, ø22, ø23, ø24, ø25, ø26
ø28, ø30, ø31, ø32, ø33, ø34,ø40, ø45, ø50.

Условия за транспорт и съхранение

Цветове

Транспорт:

FABIOS препоръчва обвивките да се превозват на палета;

автомобилът за доставка трябва да отговаря на всички санитарни изисквания;

превозът на обвивки в мръсен или мокър автомобил е недопустим;

обвивките не трябва да се транспортират заедно с продукти с остри ръбове, които могат да повредят кашоните и съдържанието им;

през лятото следва да се обърне внимание на температурата в транспортното средство;

превозът на обвивките заедно с опасни материали или материали, които могат да повлияят на характеристиките на продукта (напр. метал, химикали), е недопустим.

Съхранение:

продуктите на фирма FABIOS трябва да се съхраняват в оригиналните опаковки;

обвивките трябва да се съхраняват в затворени, чисти, сухи и хладни помещения;

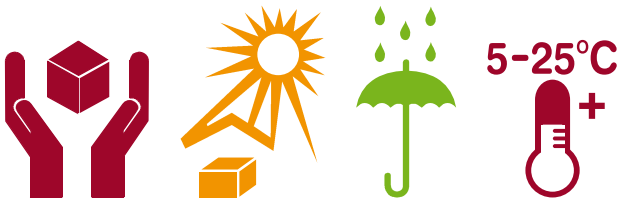
обвивките трябва да се предпазват от слънчева светлина, насекоми и гризачи;

препоръчителната температура в помещението за съхранение е 5°C-25°C;

влажността на въздуха не трябва да надвишава 80%;

санитарните условия в помещението за складиране трябва да съответстват на стандартите, допустими от месната промишленост;

препоръчваме да разопаковате обвивките непосредствено преди употреба.



Цветове:

Прави и подковообразни (ринг) обвивки, обвивки за сурови колбаси

CNA	**НАТУРАЛЕН**	
CS0	**КАРАМЕЛ**	
C02	**ЛУК**	
C03	**МАХАГОН**	
C04	**МАЛИНА**	
C05	**КОРАЛ**	
C06	**КРАСНО-ЛОСОСИННЫЙ**	
C07	**ТЪМЕН КАРАМЕЛ**	
C08	**СЬ ОМГА**	
C09	**СЛИВА**	
C10	**ТЪМЕН МАХАГОН**	
C11	**НЕО НОВО ЧЕРВЕНО**	
C12	**БОРОВИНКА**	

Колагеново фолио

CNA	**НАТУРАЛЕН**	
CS0	**КАРАМЕЛ**	
C02	**ЛУК**	

Всички права са запазени. Информацията, съдържаща се в настоящия каталог, не се явява споразумение или оферта. Положени са всички усилия дадената информация да бъде точна и достоверна. Информацията може да бъде променена без предварително уведомление. Дата на актуализиране на каталога: Септември 2015

Опаковка и обслужване

На ролки:

Това е традиционен метод за опаковане на обвивки.

Гофрирани:

Този процес позволява обвивката да бъде равномерно гофрирана на компактни шпули. Гофрираните обвивки позволяват елиминирането на неудобния и отнемащ време процес на ръчно подаване на обвивката към пълначната тръба.

Лесно белими:

Обвивките "easy-peel" са модифицирана функционалност ма традиционните обвивки. Благодарение на намалената адхезия на обвивката тя се отстранява лесно от готовия продукт. Тези обвивки се използват за продукти, предназначени за нарязване.

Перфориране:

Перфорирането представлява пробиване на малки дупчици. Целта на този процес е отстраняване на въздуха или течността от пространството между пълнежната маса и обвивката, както и миграция на съставките към вътрешната част на продукта.

Обвивки, готови за употреба:

Обвивките, готови за употреба, не се нуждаят от предварително накисване. Готовите за употреба обвивки FABIOS са предназначени за производители, които искат да подобрят производството и да увеличат производителността, запазвайки качеството на месните продукти.

С окачка:

Обвивките с окачка са комбинация от обвивка и традиционна окачка. Окачката е здрава и осигурява по-голяма здравина по време на пълнене в сравнение с ръчното връзване на обвивките.

На листи:

Колагеновото фолио може да бъде нарязано на парчета с определена дължина. Листите от фолио позволяват да се извади от опаковката само нужното количество. Размерът на листа е индивидуален и зависи от нуждите на клиента.

Печат:

За нанасянето на печат върху обвивки FG и FC се препоръчва използването на мастила на основата на органични разтворители. При печата трябва да се спазват изискванията на FABIOS и на производителя на мастилата.

Сервиз и консултация:

Предавайки нашите знания и опит, ние искаме всеки от нашите клиенти да бъде сигурен, че по всяко време може да разчита на професионални съвети от нашите специалисти. В удобно за клиента време нашите представители ще помогнат за избора на подходящата обвивка FABIOS според изискванията на производството и на използваните от клиента машини.

СИДОРЕНКО ФУДТЕХ ЕООД
ул.Транспортна 37
гр.Бургас
България
тел.: 056 874 000
факс: 056 874 009
foodtech@sidorenko.net
www.sidorenko-foodtech.net

FABIOSS.A
Бялка 556
34-220 Маков Подхалански
Полша