АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

# Упаковка для молочной отрасли

Молочная отрасль является одной из ключевых в современном АПК нашей страны, обеспечивая население необходимыми продуктами питания. И будучи лидером в упаковочной отрасли в России, компания «Атлантис-Пак» еще с начала 2000-х годов начала создавать упаковочные решения для молочной отрасли. Первым продуктом стали пакеты для производства полутвердых сыров Амивак СН. Вслед за пакетами появились оболочки для производства плавленых сыров с копчением — Амисмок КС и сыров без копчения — Амифлекс Т.

Отрасль не стояла на месте, и «Атлантис-Пак» шагал в ногу с ней. Ассортиментная линейка компании для сырной отрасли расширялась — появились пакеты с более высоким уровнем проницаемости Амивак СН-В и Амивак СН-В-7. За счет большого количества возможных цветов и более разнообразного дизайна молочные продукты становились все более яркими внешне, не теряя своих традиционных вкусовых качеств. Дополнили предложение по упаковочным решениям «Атлантис-Пак» пакеты для упаковки сыров без созревания — Амивак МВЛ.

Интересные решения стали появляться и среди оболочек — например, оболочка Амифлекс Н необычной формы для продукта в виде шара. Также была разработана оболочка Амифлекс Экспресс, позволяющая работать без замачивания оболочки, благодаря чему она была эффективно внедрена в производство мороженого и сливочного масла. Последние инновационные разработки компании связаны с пленками Амистайл, разные типы которых могут быть использованы как в качестве первичной, так и в качестве вторичной упаковки в молочной отрасли.

Новые упаковочные решения от «Атлантис-Пак» позволяют производителям создавать индивидуальный продукт, который на полках магазина будет выделяться из общего многообразия и тем самым выполнять свою основную функцию — эффективно презентовать продукт покупателю без дополнительных затрат на продвижение.

В этом буклете мы предлагаем вам ознакомиться со всем спектром упаковочных решений для молочной отрасли, которые на данный момент предлагает «Атлантис-Пак». Здесь представлены как уже завоевавшие популярность оболочки и пакеты, так и наши новинки. Мы надеемся, что упаковочные решения от «Атлантис-Пак» помогут нашим потребителям выстраивать эффективный бизнес в высококонкурентной среде.



**АйПил** ..... 4
для плавленых сыров с копчением, плавленых сырных палочек
**АйЦел** ..... 8
для сыров с копчением
**АМИВАК МВЛ** ..... 12
для сыров без созревания, мягких и рассольных сыров, сыров в порционной нарезке, а также творога
**АМИВАК СН-В-7** ..... 16
для сыров с низкой и средней газацией
**АМИСМОК КС** ..... 20
для копченых колбасных плавленых сыров
**АМИСТАЙЛ МВ/НВ** ..... 24
для некопченых колбасных плавленых сыров, сливочного масла, маргаринов, творога, творожных продуктов, сметаны, мороженого
**АМИСТАЙЛ НР** ..... 28
для копченых колбасных плавленых сыров
**АМИСТАЙЛ Ф** ..... 32
для вторичной упаковки пищевых продуктов в МГС
**АМИСТАЙЛ ФТ** ..... 36
для вторичной упаковки сыров под вакуумом
**АМИТЕКС** ..... 40
для некопченых колбасных плавленых сыров, сливочного масла, маргаринов, творога, творожных продуктов, сметаны, мороженого
**АМИФЛЕКС Н** ..... 44
для некопченых колбасных плавленых сыров
**АМИФЛЕКС Т** ..... 48
для некопченых колбасных плавленых сыров, сливочного масла, маргаринов, творога, творожных продуктов, сметаны, мороженого
**АМИФЛЕКС Экспресс** ..... 52
для некопченых колбасных плавленых сыров, сливочного масла, маргаринов, творога, творожных продуктов, сметаны, мороженого
**АМИФЛЕКС-Мини** ..... 56
для мелкопорционных молочных продуктов: некопченых колбасных плавленых сыров, сливочного масла, маргаринов, творога, творожных продуктов, сметаны, мороженого
**ДИПЛЕКС** ..... 60
для копченых колбасных плавленых сыров
**ДИПЛЕКС-Мини** ..... 64
для копченых колбасных плавленых сыров
**Дополнительные услуги** ..... 68
этикетка, разработка дизайна и допечатная подготовка, печать, послепродажное обслуживание

# АйПил

НОВИНКА!

## Легкосъемная проницаемая оболочка АйПил

**АйПил** – первая в мире легкосъемная оболочка, изготовленная на основе пластиков.

Оболочка **АйПил** используется для упаковки, хранения и реализации плавленых сыров с копчением, сырных палочек.

**АйПил** позволяет производить продукты с традиционными органолептическими характеристиками, свойственными продуктам в целлюлозных, белковых и натуральных оболочках.

Оболочка **АйПил** успешно прошла проверку в Роспотребнадзоре, что подтверждается протоколом испытаний.

### Цвета:

Цветов исполнения оболочки **АйПил** значительно больше, чем у любой известной целлюлозной оболочки: бесцветный, белый, светлого копчения, копчения, оранжевый, красно-оранжевый, темно-оранжевый, розовый.

### Печать:

Печать на оболочке **АйПил** практически не имеет ограничений в отличие от печати на целлюлозных оболочках. Вы можете использовать весь существующий на данный момент спектр возможностей для современной маркировки ваших продуктов.

На оболочку **АйПил** может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1 + 0 до 6 + 6.

### Калибры:

15 – 38 мм.

### Формы поставки:

- гофрокуклы.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АйПил

## Легкосъемная проницаемая оболочка АйПил

## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Легкое снятие

Оптимальная адгезия **АйПил** к сырным массам обеспечивает легкость снятия оболочки с готового продукта.

### Отличная проницаемость при производстве

Оболочка **АйПил** проницаема для коптильного дыма и паров воды. Это дает возможность проводить обжарку и копчение продукта. Изделия приобретают традиционный вкус и аромат копчения, свойственные продуктам в целлюлозных, белковых и натуральных оболочках.

### Гигиеничность

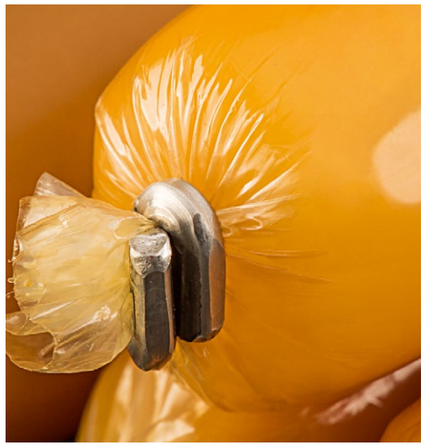
Используемые для производства оболочки **АйПил** полимеры инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это сказывается на улучшении гигиенических характеристик как самой оболочки, так и готовой продукции.

### Высокая термостойкость и механическая прочность

Полимеры, используемые при производстве **АйПил**, существенно расширяют температурный диапазон использования оболочки в сравнении с белковыми и целлюлозными аналогами.

### Оптимальные свойства проницаемости при хранении

По сравнению с белковыми и целлюлозными оболочками при стандартных температурах хранения (+2...+8 °С) готовой продукции **АйПил** обладает оптимальными значениями по проницаемости для кислорода и водяного пара.



КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# *айЦел*

## АйЦел

НОВИНКА!

Оболочка **АйЦел** продолжает серию инновационных решений нашей компании.

**АйЦел** – оболочка, обладающая повышенной проницаемостью для компонентов дыма.

**АйЦел** – реальная альтернатива целлюлозным, фиброузным оболочкам.

Оболочка **АйЦел** предназначена для производства, хранения сыров с копчением.

Оболочка выпускается в матовом и глянцевом вариантах.

### Цвета:

Белый, бесцветный, бордо, вишневый, копчения, коричневый, красно-оранжевый, лосось, махагон, оранжевый, светло-коричневый, темно-коричневый.

### Печать:

На оболочку **АйЦел** наносится односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати — от 1 до 6. Возможно нанесение полноцветной печати.

### Калибры:

| Наименование, тип оболочки | Калибр оболочки, мм | Характеристика |
|---|---|---|
| АйЦел (iCel) M | 30—120 | Матовая оболочка с хорошей проницаемостью для формовки изделий |
| АйЦел (iCel) C | 30—120 | Глянцевая оболочка с хорошей проницаемостью для формовки батонов |

### Формы поставки:

- рулоны;
- гофрокуклы.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

*айЦел*

**АйЦел**

## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Проницаемая для дыма

Оболочка **АйЦел** дает возможность проводить копчение, что придает изделиям приятный традиционный вкус и аромат копчения, способствует образованию корочки и глянцевой поверхности продукта под оболочкой.

### Высокая механическая прочность

Оболочки **АйЦел** позволяет работать на высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторах, обеспечивая высокую скорость производства, стабильность форм и колебания калибра в пределах 1–2 мм по длине батона даже при длине 1–1,5 метра, что является идеальным вариантом для продуктов под нарезку.

### Высокая эластичность

Оболочки позволяет наполнять оболочку **АйЦел** с переполнением на 12–14 %.

### Высокие барьерные свойства по кислороду

По сравнению с белковыми и вискозно-армированными оболочками обуславливают:

- снижение окислительных процессов;
- сохранность индивидуального аромата в готовом продукте на протяжении всего срока годности.

### Высокая термостойкость

Полимеров, используемых при производстве оболочки **АйЦел**, существенно расширяет температурный диапазон ее использования в сравнении с целлюлозными оболочками. Оболочка устойчива не только к высокой температуре копчения (до +75...+80 °С), но и к ее продолжительному воздействию.

### Микробиологическая стойкость

Используемые для производства оболочки **АйЦел** полимеры инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это сказывается на улучшении гигиенических характеристик как самой оболочки, так и готового изделия.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

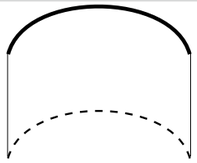
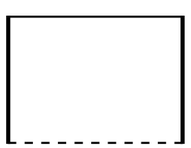
ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АМИВАК МВЛ

Пакеты **АМИВАК МВЛ** предназначены для упаковки, хранения сыров без созревания, мягких и рассольных сыров, сыров в порционной нарезке, а также творога.

**АМИВАК МВЛ** возможно запаивать через складки и «внахлест», что позволяет повысить производительность и сокращает процент переупаковки.

## Размеры и швы:

| | Швы | | |
|---|---|---|---|
| | Прямой | Полукруглый | Боковой |
| Ширина пакетов | от 140 до 425 мм | от 155 до 425 мм | от 80 до 165 мм |
| Длина пакетов | от 100 до 800 мм | от 100 до 800 мм | от 140 до 425 мм |
| Вид | |  |  |
| Наклейка на ленту | Дополнительная услуга | | |

## Цвета:

Бесцветный.

## Печать:

На пакеты наносится одноцветная, многоцветная и полноцветная печать.

## Этикетка:

Возможна маркировка с помощью этикетки.

## Формы поставки:

- в виде рулона с перфорацией для отрыва;
- в виде рулона без перфорации;
- наклеенными на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- разрезанными на отдельные пакеты, упакованными в транспортные пакеты по 100 штук.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИВАК МВЛ

## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Высокие барьерные характеристики
Обеспечивают длительные сроки хранения упакованной продукции.

### Низкий уровень паропроницаемости
Исключает влагопотери (массопотери) продукта при хранении.

### Оптические свойства пакета (прозрачность, глянец)
Позволяют продемонстрировать продукт в наиболее привлекательном виде для покупателя.

### Высокие прочностные характеристики
Обеспечивают сохранность упакованных продуктов на стадиях транспортировки и складирования.

### Хорошая усадка
Позволяет не только выделить продукт среди общего многообразия продуктов на прилавке, но и не деформирует его при вакуумировании.

### Большой ассортимент
Пакетов позволяет подобрать нужный размер как для мелкопорционной продукции (до 1 кг), так и для транспортировки больших объемов продукции (более 1 кг).

### Индивидуальная защитная упаковка
Индивидуальная герметичная упаковка пачек пакетов АМИВАК гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокий санитарно-гигиенический уровень пакетов.

### Отсутствие хлорсодержащих веществ
Продукты, упакованные в АМИВАК, сохраняют свой естественный запах и вкус во время всего периода хранения. Утилизация упаковки, не содержащей хлорсодержащих веществ, наносит меньший вред окружающей среде.

### Безопасность
При производстве пакетов АМИВАК используются только те материалы и сырье, которые допущены к прямому контакту с пищевыми продуктами в соответствии с законодательством России, Украины, Евросоюза и США.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АМИВАК

## АМИВАК СН-В-7

**АМИВАК СН-В-7** – проницаемые для углекислого газа термоусадочные пакеты с глянцевой и блестящей поверхностью.

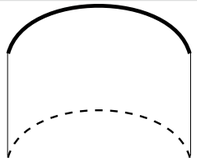
Термоусадочные пакеты **АМИВАК СН-В-7** используются для упаковки, созревания, хранения и реализации сыров с низкой и средней газацией.

Пакеты **АМИВАК СН-В-7** изготавливаются из рукавной многослойной пленки из полиамида, полиэтилена и модифицированного полиолефина, имеющих соответствующие разрешающие сертификаты.

**АМИВАК СН-В-7** обеспечит привлекательный внешний вид упакованному продукту и эффектно представит его на прилавке магазина.

**АМИВАК СН-В-7** обладает широкой цветовой гаммой и блестящей поверхностью, а также высокой прозрачностью и глянцем в бесцветном варианте исполнения.

### Размеры и швы:

| | Швы | | |
|---|---|---|---|
| | Прямой | Полукруглый | Боковой |
| Ширина пакетов | от 200 до 425 мм | от 200 до 425 мм | от 80 до 165 мм |
| Длина пакетов | от 100 до 800 мм | от 100 до 800 мм | от 200 до 425 мм |
| Вид | |  | |
| Наклейка на ленту | Дополнительная услуга | | |

### Цвета:
Бесцветный, белый, кремовый, желтый, желтый 46, золотой 42, оранжевый, красный, бордо, синий, желтый 48, черный.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:
На пакеты наносится одноцветная, многоцветная и полноцветная печать.

### Этикетка:
Возможна маркировка с помощью этикетки.

### Формы поставки:
- в виде рулона с перфорацией для отрыва;
- в виде рулона без перфорации;
- наклеенными на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- разрезанными на отдельные пакеты, упакованными в транспортные пакеты по 100 штук.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АМИВАК

## АМИВАК СН-В-7

## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Оптимальные значения газопроницаемости

Пакеты позволяют свободно выпускать избыток углекислого и других газов, образующихся при созревании, в то же время защищая продукт от проникновения кислорода. Это обеспечивает качественное созревание сыра.

### Низкие значения паропроницаемости

Сыры не высыхают, а влага и соль равномерно распределяются внутри пакета. Свойства продукта сохраняются по всему объёму головки сыра.

### Высокие прочностные характеристики

Обеспечивают сохранность упакованных продуктов на стадиях транспортировки и хранения.

### Широкий ассортимент цветов пакетов и возможностей печати

Позволяют создать свой индивидуальный стиль для целых линеек продуктов.

### Индивидуальная защитная упаковка

Специальная упаковка пачек пакетов гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокий санитарно-гигиенический уровень пакетов.

### Отсутствие хлорсодержащих веществ

Утилизация упаковки, не содержащей хлорсодержащих веществ, наносит меньший вред окружающей среде.

### Безопасность

При производстве пакетов используются только те материалы и сырье, которые допущены к прямому контакту с пищевыми продуктами по соответствующим законодательствам России, Украины, Евросоюза и США.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

## АМИСМОК КС

**АМИСМОК КС** – проницаемая для коптильного дыма оболочка с глянцевой и блестящей поверхностью.

Оболочка **АМИСМОК КС** предназначена для производства колбасных плавленых сыров, технологический процесс производства которых включает стадию копчения дымом.

**АМИСМОК КС** совмещает в себе лучшие свойства проницаемых и барьерных оболочек.

### Цвета:

Бесцветный, кремовый, светло-коричневый, коричневый, темно-коричневый, бордовый, красный, золотой, оранжевый, красно-оранжевый, белый, черный, светлого копчения, копчения, лосось.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:

На оболочку **АМИСМОК КС** может наноситься односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1 до 6. Возможно также нанесение полноцветной печати.

### Этикетка:

Возможна маркировка с помощью этикетки.

### Калибры:

29–90 мм.

### Формы поставки:

- бухты;
- гофрокуклы.

**АМИСМОК КС**

## ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

### Проницаемость для дыма
Позволяет придать изделиям вкус и запах копчения, способствует образованию корочки копчения и глянцевой поверхности.

### Равномерность калибра
Позволяет получать батоны стандартного размера, в том числе и с заданным весом при использовании автоматического оборудования.

### Высокая механическая прочность
Позволяет формовать батоны не только путем перевязки вручную, но и на различного типа клипсующем оборудовании, обеспечивая высокую скорость производства.

### Высокая эластичность
Позволяет наполнять оболочку **АМИСМОК КС** с переполнением на 10—12 % от номинального калибра, снижая тем самым удельный расход оболочки на единицу продукции.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара
По сравнению с целлюлозными пленками и белковыми оболочками позволяет увеличить сроки годности готовой продукции.

### Высокая термостойкость
Позволяет осуществлять копчение при повышенных температурах по сравнению с целлюлозными пленками и белковыми оболочками.

### Физиологическая безопасность
Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как используемые при производстве оболочки полимеры инертны к воздействию микроорганизмов.

# АМИСТАЙЛ

## АМИСТАЙЛ МВ/НВ

**АМИСТАЙЛ МВ/НВ** – термосвариваемая двухосно ориентированная барьерная пленка.
**Пленка АМИСТАЙЛ МВ/НВ** может использоваться для производства, транспортировки, хранения и реализации пастообразных молочных продуктов:

- некопченых колбасных плавленых сыров
- сливочного масла, маргаринов
- творога, творожных продуктов
- сметаны
- мороженого.

Пленка **АМИСТАЙЛ МВ/НВ** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.
**АМИСТАЙЛ НВ** – пленка, содержащая высокобарьерный слой EVOH.

Пленка **АМИСТАЙЛ МВ/НВ** предназначена для использования на различных типах автоматического оборудования непрерывного действия:

- формовочно-клипсовальных системах вертикального типа;
- термосварочных автоматах горизонтального типа, состыкованных с клипсаторами.

Для запаивания пленки в рукав возможно применение контактной термосварки и сварки горячим воздухом.

### Ширина пленки:

60–430 мм.

### Цвета пленки:

Бесцветный, красный, желтый, кремовый, золотой, белый.

### Печать:

На пленку **АМИСТАЙЛ МВ/НВ** наносится одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей. Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:

- бухты по 500 м или 1000 м (со склейкой) на картонных шпулях диаметром 76 мм.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИСТАЙЛ

## АМИСТАЙЛ МВ/НВ

# ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛЕНКИ

### Низкое значение растяжения в поперечном направлении в сочетании с механической прочностью

Дает возможность производить порционные продукты с точным весом при высоких скоростях формовки, обеспечивает стабильность формы и размера батонов.

### Термоусадочные свойства

Обеспечивают отсутствие «морщин» на готовой продукции.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара

Обуславливает:

- отсутствие потерь при термообработке и хранении пищевых продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров, содержащихся в пищевых продуктах;
- прекрасный товарный вид готовой продукции (отсутствие «морщин») на протяжении всего срока годности.

### Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон её использования от минусовых температур (замораживание и хранение мороженого) до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

### Физиологическая безопасность

Пленка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение пленки и улучшает гигиенические характеристики как самой пленки, так и производства.

### Малый удельный вес пленки (кг/м²)

Обеспечивает оптимальное соотношение веса продукта и веса упаковки.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АМИСТАЙЛ НР

**АМИСТАЙЛ НР** – термосвариваемая двухосно ориентированная проницаемая пленка.

Пленка **АМИСТАЙЛ НР** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации копченых колбасных плавленых сыров.

Пленка **АМИСТАЙЛ НР** изготавливается из полиамида, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

Пленка **АМИСТАЙЛ НР** предназначена для использования на различных типах автоматического оборудования непрерывного действия:

- формовочно-клипсовальных системах вертикального типа;
- термосварочных автоматах горизонтального типа, состыкованных с клипсаторами.

Для запаивания пленки в рукав возможно применение контактной термосварки и сварки горячим воздухом.

## Ширина пленки:
80–210 мм.

## Цвета пленки:
Бесцветный, копчения, светлое копчение, оранжевый, светло-коричневый.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

## Печать:
На пленку **АМИСТАЙЛ НР** наносится одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

## Формы поставки:
- бухты по 500 м или 1000 м (со склейкой) на картонных шпулях диаметром 76 мм.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИСТАЙЛ

**АМИСТАЙЛ НР**

## ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛЕНКИ

### Низкое значение растяжения в поперечном направлении в сочетании с механической прочностью

Дает возможность производить порционные продукты с точным весом при высоких скоростях формовки, обеспечивает стабильность формы и размера батонов.

### Термоусадочные свойства

Обеспечивают отсутствие «морщин» на готовой продукции.

### Оптимальная проницаемость для газов и водяного пара

Позволяет получать продукт в пленке **АМИСТАЙЛ НР** с ароматом и корочкой копчения.

### Невысокие значения кислородопроницаемости

Позволяют замедлять окислительные процессы, приводящие к прогорканию жиров, содержащихся в плавленых сырах.

### Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Физиологическая безопасность

Пленка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение пленки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

### Малый удельный вес пленки (кг/м$^2$)

Обеспечивает оптимальное соотношение веса продукта и веса упаковки.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИСТАЙЛ

## АМИСТАЙЛ Ф

**АМИСТАЙЛ Ф** – многослойная термосвариваемая барьерная двухосно ориентированная пленка для вторичной упаковки пищевых продуктов в модифицированной газовой среде в трехшовные пакеты по технологии «флоу-пак».

Пленка **АМИСТАЙЛ Ф** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.
Пленка содержит высокобарьерный слой EVOH.

Пленка **АМИСТАЙЛ Ф** предназначена для использования на различных типах автоматического оборудования по технологии «флоу-пак».

### Ширина пленки:
60–430 мм.

### Цвета пленки:
Бесцветный.

### Печать:
На пленку **АМИСТАЙЛ Ф** наносится одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:
- бухты по 500 м или 1000 м (со склейкой) на картонных шпулях диаметром 76 мм.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИСТАЙЛ Ф

## ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛЕНКИ

### Механическая прочность
Дает возможность производить упаковку продукции на высокой скорости.

### Надежная герметизация упаковки
Достигается за счет хорошей свариваемости.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара
Обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении пищевых продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров, содержащихся в пищевых продуктах.

### Малый удельный вес пленки (кг/м²)
Обеспечивает оптимальное соотношение веса продукта и веса упаковки.

### Хорошая прозрачность и глянец
Придают привлекательный внешний вид продукту.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# АМИСТАЙЛ

## АМИСТАЙЛ ФТ

**АМИСТАЙЛ ФТ** – многослойная термосвариваемая термоусадочная барьерная двухосно ориентированная пленка для вторичной упаковки пищевых продуктов под вакуумом в трехшовные пакеты по технологии «флоу-бэг»/ «флоу-вак».

Пленка **АМИСТАЙЛ ФТ** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

### Ширина пленки:
60–430 мм.

### Цвета пленки:
Бесцветный.

### Печать:
На пленку **АМИСТАЙЛ ФТ** наносится одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.

Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:
- бухты по 500 м или 1000 м (со склейкой) на картонных шпулях диаметром 76 мм.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИСТАЙЛ

**АМИСТАЙЛ ФТ**

## ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛЕНКИ

### Механическая прочность
Дает возможность производить упаковку продукции на высокой скорости.

### Надежная герметизация упаковки
Достигается за счет хорошей свариваемости.

### Высокое значение термоусадки
Позволяет создать меньший объем упаковки.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара
Обуславливает:
- отсутствие потерь при хранении пищевых продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- торможение окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров, содержащихся в пищевых продуктах.

### Малый удельный вес пленки (кг/м$^2$)
Обеспечивает оптимальное соотношение веса продукта и веса упаковки.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

## АМИТЕКС

Оболочка **АМИТЕКС** – многослойная барьерная оболочка.
Оболочка **АМИТЕКС** изготавливается по технологии, позволяющей получать **матовую поверхность**: отсутствует характерный блеск, свойственный пластиковым оболочкам, что придает оболочке **АМИТЕКС** внешнее сходство с белковыми и вискозно-армированными оболочками.
Оболочка **АМИТЕКС** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации разнообразных молочных продуктов:

- некопченых колбасных плавленых сыров
- сливочного масла, маргаринов
- творога, творожных продуктов
- сметаны
- мороженого.

Оболочка **АМИТЕКС** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.
Оболочка **АМИТЕКС** предназначена для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

### Калибры:
32–120 мм.

### Цвета:
Бесцветный, белый, коричневый, кремовый, черный, желтый, красный, бронзовый, медный, малиновый, серебряный, бордовый, темно-золотой, светло-золотой, золотой, золотой 47, морковный, оранжевый, розовый, темно-коричневый. Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:
На оболочку **АМИТЕКС** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием УФ-отверждаемых красок.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:
- бухты;
- гофрокуклы;
- гофрокуклы R2U (оболочка, готовая к использованию, не требующая предварительного увлажнения).

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИТЕКС

## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Механическая прочность
Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

### Высокая эластичность
Обеспечивает значительное переполнение относительно номинального диаметра. Это снижает расход оболочки на 1 тонну готовой продукции в сравнении с обычными типами многослойных оболочек.

### Жиростойкость
Оболочки позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара
Обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров и обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении молочных продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции на протяжении всего срока годности, отсутствие «усушки».

### Высокая термостойкость полимеров
Используемых при производстве оболочки, существенно расширяет температурный диапазон её использования от минусовых температур (замораживание и хранение мороженого) до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

### Физиологическая безопасность
Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

## АМИФЛЕКС Н

Оболочка **АМИФЛЕКС Н** – многослойная барьерная оболочка для производства продуктов в форме шара.

Оболочка **АМИФЛЕКС Н** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации некопченых колбасных плавленых сыров.

Оболочка **АМИФЛЕКС Н** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **АМИФЛЕКС Н** предназначена для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

### Калибры:
35–80 мм.

### Цвета:
Белый, бесцветный, бронзовый, желтый, золотой, золотой 47, копчения 5, копчения 3, копчения, красный, медный, темно-золотой 41, розовый 1, рыжий, черный, светло-рыжий, темно-оранжевый.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:
На оболочку **АМИФЛЕКС Н** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:
- рулоны;
- гофрокуклы.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

**АМИФЛЕКС Н**

## ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

### Механическая прочность

Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

### Способность легко растягиваться в поперечном направлении

Позволяет изготавливать продукты в форме шара.

### Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара

Обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров и обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении молочных продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции на протяжении всего срока годности, отсутствие «усушки».

### Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон её использования до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

### Физиологическая безопасность

Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

## АМИФЛЕКС Т

Оболочка **АМИФЛЕКС Т** – многослойная барьерная оболочка.
Оболочка **АМИФЛЕКС Т** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации разнообразных молочных продуктов:

- некопченых колбасных плавленых сыров
- сливочного масла, маргаринов
- творога, творожных продуктов
- сметаны
- мороженого.

Оболочка **АМИФЛЕКС Т** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **АМИФЛЕКС Т** предназначена для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

### Калибры:
29–195 мм.

### Цвета:
Бесцветный, белый, коричневый, кремовый, черный, желтый, рыжий, красный, красный 35, бронзовый, малиновый, серебряный, бордовый, темно-золотой, светло-золотой, золотой, золотой 47, морковный, темно-оранжевый.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:
На оболочку **АМИФЛЕКС Т** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием УФ-отверждаемых красок или красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:

- бухты;
- гофрокуклы;
- гофрокуклы R2U (оболочка, готовая к использованию, не требующая предварительного увлажнения).

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

**АМИФЛЕКС Т**

# ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

## Механическая прочность

Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

## Жиростойкость

Оболочки позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

## Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара

Обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров и обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении молочных продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции на протяжении всего срока годности, отсутствие «усушки».

## Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон её использования от минусовых температур (замораживание и хранение мороженого) до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

## Физиологическая безопасность

Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

## АМИФЛЕКС Экспресс

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** – многослойная барьерная оболочка с глянцевой блестящей поверхностью. Отличительной особенностью оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** является возможность перерабатывать эту оболочку без замачивания и предварительного увлажнения (при условии работы с гофрированной оболочкой) и без значительного переполнения относительно номинального калибра.

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации разнообразных молочных продуктов:

- некопченых колбасных плавленых сыров
- сливочного масла, маргаринов
- творога, творожных продуктов
- сметаны
- мороженого.

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** предназначена для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

### Калибры:

32–100 мм.

### Цвета:

Белый, бесцветный, бордовый, бронзовый, желтый, золотой, золотой 47, красный, красный 35, коричневый, кремовый, медный, темно-оранжевый, серебряный, светло-золотой, темно-золотой.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:

На оболочку **АМИФЛЕКС Экспресс** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием УФ-отверждаемых красок или красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:

- бухты;
- гофрокуклы.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

**АМИФЛЕКС Экспресс**

# ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

## Возможность переработки гофрированной оболочки без замачивания

Позволяет экономить время на подготовке оболочки, позволяет экономить производственные площади, упрощает хранение неиспользованных в течение дня остатков оболочки, делает оболочку **АМИФЛЕКС Экспресс** практически стерильной.

## Возможность формовать оболочку АМИФЛЕКС Экспресс без значительного переполнения (не более 3–5 %)

Обеспечивает стабильный размер и вес батонов, снижает риск порывов, обеспечивает меньшую нагрузку на формующее оборудование и снижает его износ.

## Механическая прочность

Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

## Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

## Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара

Обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров и обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении молочных продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции на протяжении всего срока годности, отсутствие «усушки».

## Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон её использования от минусовых температур (замораживание и хранение мороженого) до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

## Физиологическая безопасность

Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

## АМИФЛЕКС-Мини

Оболочка **АМИФЛЕКС-Мини** – многослойная барьерная оболочка. Особенностью оболочки **АМИФЛЕКС-Мини** является сочетание многослойной структуры и малого калибра, что дает возможность производить мелкопорционные изделия с фиксированным весом (от 25 до 150 г) и длительными сроками хранения.

Оболочка **АМИФЛЕКС-Мини** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации разнообразных мелкопорционных молочных продуктов:

- некопченых колбасных плавленых сыров
- сливочного масла, маргаринов
- творога, творожных продуктов
- сметаны
- мороженого.

Оболочка **АМИФЛЕКС-Мини** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **АМИФЛЕКС-Мини** предназначена для работы на автоматических линиях, шприцах-перекрутчиках и клипсующем оборудовании.

### Калибры:
21–40 мм.

### Цвета:
Бесцветный, белый, коричневый, кремовый, желтый, красный, бронзовый, серебряный, темно-золотой, светло-золотой, золотой, оранжевый.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:
На оболочку **АМИФЛЕКС-Мини** может быть нанесена односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.

### Формы поставки:
- гофрокуклы.

### Стандартные параметры гофрации оболочки АМИФЛЕКС-Мини

| | Тип | Диаметр оболочки, мм | Тип гофрации |
|---|---|---|---|
| АМИФЛЕКС-Мини | P | 21–32 | Жесткая с открытым концом |
| АМИФЛЕКС-Мини | A | | Жесткая с закрытым концом |
| АМИФЛЕКС-Мини | | 29–40 | Мягкая с открытым концом |

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

АМИФЛЕКС

**АМИФЛЕКС-Мини**

# ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

## Механическая прочность

Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

## Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

## Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара

Обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров и обуславливает:

- отсутствие потерь при хранении молочных продуктов;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции на протяжении всего срока годности, отсутствие «усушки».

## Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон её использования от минусовых температур (замораживание и хранение мороженого) до температур, при которых происходит фасование сырной массы.

## Физиологическая безопасность

Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# ДИПЛЕКС

## ДИПЛЕКС

Оболочка **ДИПЛЕКС** – многослойная оболочка с динамической проницаемостью, заключающейся в значительном увеличении паропроницаемости и газопроницаемости оболочки (до уровня проницаемых оболочек) при температурах свыше 60 °С и резком снижении паропроницаемости и газопроницаемости (до уровня барьерных оболочек) при температурах 0...+6 °С.

Оболочка **ДИПЛЕКС** предназначена для производства, упаковки, хранения и реализации копченых колбасных плавленых сыров.

Оболочка **ДИПЛЕКС** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **ДИПЛЕКС** предназначена для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

## Оболочка ДИПЛЕКС выпускается в нескольких вариантах:

| | Калибр оболочки, мм | Характеристика |
|---|---|---|
| ДИПЛЕКС М | 35–120 | Матовая оболочка |
| ДИПЛЕКС Т | 35–120 | Глянцевая оболочка |
| ДИПЛЕКС Р | 35–120 | Шершавая оболочка (имитация вискозно-армированной оболочки) |

### Цвета:

Бесцветный, белый, золотой, розовый, орех, светлый орех, светлое копчение, копчения, светло-коричневый, коричневый, красный, красный 1, бордо, вишневый, темный орех, темно-коричневый.
Возможно изготовление эксклюзивных цветов.

### Печать:

На оболочку **ДИПЛЕКС** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:

- бухты;
- гофрокуклы.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

ДИПЛЕКС

## ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

### Механическая прочность
Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов при высоких скоростях формовки.

### Жиростойкость
Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Высокая проницаемость для газов и водяного пара при температурах копчения (+65...+75 °С)
Позволяет производить колбасные сыры с традиционными органолептическими характеристиками (с ароматом и корочкой копчения).

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара при температурах хранения плавленых сыров (0...+6 °С)
Обеспечивает:

- отсутствие потерь при хранении колбасных сыров;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции (отсутствие «морщин») на протяжении всего срока годности.

### Высокая термостойкость полимеров
Существенно расширяет температурный диапазон использования оболочки.

### Физиологическая безопасность
Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# ДИПЛЕКС

## ДИПЛЕКС-Мини

Оболочка **ДИПЛЕКС-Мини** – многослойная оболочка с динамической проницаемостью, заключающейся в значительном увеличении паропроницаемости и газопроницаемости оболочки (до уровня проницаемых оболочек) при температурах свыше 60 °С и резком снижении паропроницаемости и газопроницаемости (до уровня барьерных оболочек) при температурах 0...+6 °С.

Особенностью оболочки **ДИПЛЕКС-Мини** является сочетание свойства динамической проницаемости и малого калибра, что дает возможность производить мелкопорционные изделия с фиксированным весом (от 25 до 150 г), со вкусом и ароматом копчения и увеличенными сроками хранения.

Оболочка **ДИПЛЕКС-Мини** предназначена для производства, транспортировки, хранения и реализации копченых колбасных плавленых сыров.
Оболочка **ДИПЛЕКС-Мини** изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Оболочка **ДИПЛЕКС-Мини** предназначена для работы на автоматических линиях, шприцах-перекрутчиках и клипсующем оборудовании.

### Калибры:
20–32 мм.

### Печать:
На оболочку **ДИПЛЕКС-Мини** наносится односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей.
Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

### Формы поставки:
- гофрокуклы.

### Стандартные параметры гофрации оболочки ДИПЛЕКС-Мини

| | Тип | Диаметр оболочки, мм | Тип гофрации |
|---|---|---|---|
| ДИПЛЕКС-Мини | P | 20–32 | Жесткая с открытым концом |
| ДИПЛЕКС-Мини | A | | Жесткая с закрытым концом |

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

ДИПЛЕКС

**ДИПЛЕКС-Мини**

## ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

### Механическая прочность

Позволяет осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительного оборудования при высоких скоростях формовки.

### Жиростойкость

Позволяет упаковывать и хранить в ней продукты с высоким содержанием жира.

### Высокая проницаемость для газов и водяного пара при температурах термообработки мясных и колбасных изделий (+65...+75 °С)

Позволяет производить колбасные сыры с традиционными органолептическими характеристиками.

### Низкая проницаемость для кислорода и водяного пара при температурах хранения колбасной продукции (0...+6 °С)

Обеспечивает:

- отсутствие потерь при хранении молочных изделий;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- замедление окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров;
- прекрасный товарный вид готовой продукции (отсутствие «морщин») на протяжении всего срока годности.

### Высокая термостойкость полимеров

Существенно расширяет температурный диапазон использования оболочки.

### Физиологическая безопасность

Оболочка не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибков. Это упрощает хранение оболочки и улучшает гигиенические характеристики как самой оболочки, так и производства.

КОЛБАСНЫЕ СЫРЫ

СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ

СЫРЫ В ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО МАРГАРИНЫ

СМЕТАНА

ТВОРОГ

МОРОЖЕНОЕ

ПОЛУТВЕРДЫЕ СЫРЫ

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

## ЭТИКЕТКА

Начиная с 1999 года «Атлантис-Пак» развивает направление производства этикеточной продукции на самоклеящейся основе. За эти годы наши специалисты накопили колоссальный опыт, специализируясь на производстве высококачественных этикеток для мясной промышленности. Профессионализм наших дизайнеров позволяет удовлетворить самые взыскательные требования наших клиентов.

Мы располагаем самым современным комплексом допечатного, печатного и послепечатного оборудования, возможности которого позволяют быстро и качественно выполнить заказ любой степени сложности.

Основная задача, которую мы ставим перед собой, создавая оригинал-макет этикетки, – заложить в него «продающую идею». Создавать такие этикетки, которые мотивируют покупателя отдавать предпочтение именно вашим товарам.

Огромный выбор наших предложений самоклеящихся этикеток на сайте http://www.atlantis-label.ru

## РАЗРАБОТКА ДИЗАЙНА И ДОПЕЧАТНАЯ ПОДГОТОВКА

Наш отдел дизайна состоит из творческой группы и группы допечатной подготовки. Дизайнеры «Атлантис-Пак» – это специалисты, прошедшие специальную профессиональную подготовку и имеющие значительный опыт работы. Мы готовы бесплатно изготовить оригинал-макет любой степени сложности по вашим требованиям.

## ПЕЧАТЬ

Высокое мастерство наших печатников, система менеджмента качества и уникальное оборудование, которое мы разработали совместно с японской компанией «Ko-Pack», – все это гарантирует постоянство качества нашей печати. Это позволяет воспроизводить на оболочке изображения, по качеству сравнимые с офсетной печатью на бумаге.

Все используемые для маркировки краски жиро- и водоустойчивы. Нанесенное на оболочку изображение не портится под воздействием температуры, инертно по отношению к компонентам коптильного дыма, устойчиво к трению, растягивается и сжимается вместе с оболочкой. Краски, которыми мы печатаем, абсолютно безвредны для здоровья и имеют допуск к контакту с пищевыми продуктами, что отмечено в соответствующих сертификатах.

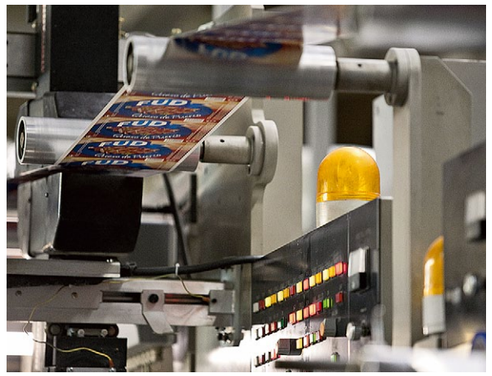
### Одноцветная и многоцветная печать

Одноцветная печать – печать краской какого-либо одного цвета.

Многоцветная печать – печать несколькими «готовыми» цветными красками (например, белый, желтый, красный, золотой – четырехцветная печать).

### Полноцветная печать

При полноцветной печати все цвета и оттенки получаются путем смешения четырех «базовых» красок – голубой, пурпурной, желтой и черной (CMYK) непосредственно на запечатываемой поверхности (оболочке). Этот тип печати позволяет получать изображения повышенной сложности, в т.ч. фотоизображения.



### УФ-печать

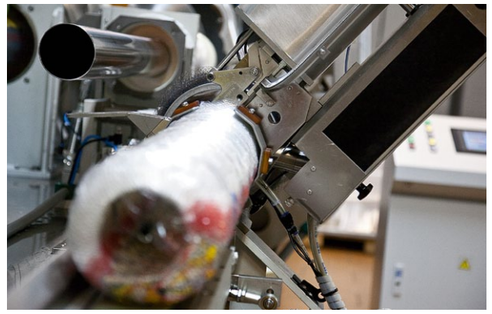
Печать ультрафиолетовыми красками, которые мгновенно полимеризуются под воздействием УФ-излучения.



### Возможности печати:

- Изображение любой сложности
- Качество аналогично качеству офсетной печати
- Неограниченное количество «живых» цветов и оттенков
- Отсутствие стыков на сплошных изображениях
- Возможность запечатки всей поверхности оболочки – печать «в край»
- Возможность использования в макетах самого мелкого шрифта – 4пт
- Стабильность цветовых оттенков внутри тиража и при последующих тиражах

## ГОФРИРОВАНИЕ ОБОЛОЧКИ



Использование гофрированной оболочки является неотъемлемым атрибутом современного мясоперерабатывающего предприятия.

Сегодня мы обладаем возможностью гофрировать оболочку диаметром до 200 мм. В зависимости от диаметра оболочки метраж в одной гофрокукле может достигать 100 м. Использование таких длинных гофрокукол позволяет повышать производительность и снижать количество отходов оболочки при производстве продукции.

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сотрудники нашего сервисного отдела всегда готовы выехать на предприятие и предоставить исчерпывающую техническую информацию о приемах и методах работы на различном оборудовании, оказать техническую и технологическую помощь при внедрении нашей продукции.

Дата выпуска «Упаковка для молочной отрасли» — 28.09.2015.
Распространение осуществляется в форме неуправляемой рассылки,
изменения в «Упаковке для молочной отрасли» могут быть внесены
без дополнительного информирования потребителя.

АТЛАНТИС-ПАК

346703, Ростовская обл., Аксайский район, х. Ленина, ул. Онучкина, 72
Телефон горячей линии:
8 800 500-85-85 — для России
+7 863 255-85-85 — для стран ближнего и дальнего зарубежья
info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru