



## 11-Schicht PA/PE/SURLYN® Folie mit Mediumbarriere

### PERFEKT FÜR KOCHSCHINKEN

Die allflex ION Folie ist ideal für die Herstellung von Kochschinken. Sie bietet eine hervorragende Fleischhaftung während des gesamten Kochprozesses und verhindert nahezu vollständig die Geleebildung.

Ein weiterer herausragender Vorteil der Folie ist ihre ausgezeichnete Siegfelastigkeit: Selbst bei niedrigen Temperaturen sorgt sie für eine sichere Versiegelung, auch wenn der Siegelbereich durch Wasser, Fett oder andere Flüssigkeiten kontaminiert ist. Die ionischen Vernetzungen der Folie lösen sich bei den üblichen Verarbeitungstemperaturen auf und formen sich in der Abkühlphase wieder neu. Diese Eigenschaft verleiht der Folie ihre exzellente Rückschrumpffähigkeit und optimiert die Fleischhaftung.

Dank der hohen mechanischen Belastbarkeit der Folie werden Luftzieher zuverlässig vermieden, selbst bei scharfkantigen Produkten. Zudem kann die Folie bedruckt oder eingefärbt geliefert werden.

#### ANWENDUNGSBEISPIEL:

Kochschinkenproduktion

#### PRODUKTERWEITERUNG allflex ION PLUS:

- + Ultrahohe Transparenz
- + Erhöhte Rückschrumpfung

#### VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- ✓ Reduziert Gelee- und Flüssigkeitsaustritt
- ✓ Hervorragende Fleischhaftung während des Kochprozesses
- ✓ Die ionischen Vernetzungen sind reversibel
- ✓ Beste Siegeleigenschaften, selbst bei Kontamination mit Wasser, Blut, Fett oder Saucen
- ✓ Sehr guter Rückschrumpf für perfekte Produktpassung
- ✓ Hohe mechanische Belastbarkeit – ideal für scharfkantige und spitze Produkte

#### HABEN SIE FRAGEN ZU UNSEREN FOLIEN?

Wir beraten Sie gerne:

☎ +49 (0)831 960 282-0

✉ [info@allvac.de](mailto:info@allvac.de)

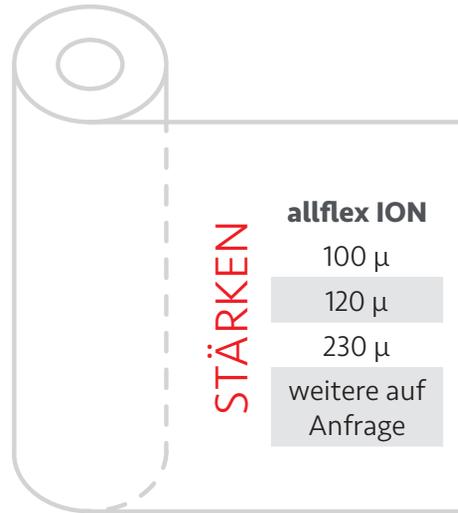
WEITERE  
INFOS  
UNTER:



[www.allvac.de](http://www.allvac.de)

allflex ION

IONOMER FOLIE



# FOLIENSTÄRKEN PA/PE/SURLYN®



## Zertifikate und Auszeichnungen



Wir sind **koscher**  
und **halal-zertifiziert**

**allvac Folien GmbH**

Dieselstraße 7  
87448 Waltenhofen

T +49 (0)831 960 282-0  
**info@allvac.de**