

**ЛОГОС**

**Упаковочные материалы для пищевой промышленности**

[www.logosltd.ru](http://www.logosltd.ru)



**СОДЕРЖАНИЕ**

О КОМПАНИИ .....	5
НАТУРАЛЬНЫЕ ОБОЛОЧКИ .....	8
<b>КОЛЛАГЕНОВЫЕ ОБОЛОЧКИ И ПЛЕНКИ</b>	
Коллагеновая пленка Беккдорин .....	9
Коллагеновые съедобные оболочки	
NDX   NDX LC .....	10
Colfan P   Colfan P LC .....	11
SCC   NCC .....	12
Коллагеновые съедобные оболочки для гриля	
NDX F   Colfan F .....	13
Коллагеновые несъедобные оболочки	
Class .....	14
EW-D   EW-D-KD .....	15
KOKO-R .....	16
R2L-D   R2L-D-KD .....	17
<b>ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ И ПЛЁНКИ</b>	
Wienie-Pak .....	18
LCC .....	19
Целлофан .....	20
Целлюлозная пленка.....	21

**СОДЕРЖАНИЕ****ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ И ПАКЕТЫ**

Фиброузные оболочки ViskoTeepak .....	22
Фиброуз ST .....	24
Фиброуз XL .....	25
Фиброуз FLX.....	26
Фиброуз BRILLIANT.....	27
Фиброуз CRF.....	28
Фиброуз Preserve .....	29
Нет-Кейсинг (оболочки с наклеенной сеткой) .....	30
Фиброузные пакеты .....	31

**ПОЛИАМИДНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

Полиамидные сосисочные оболочка Логолайн .....	32
Полиамидные колбасные оболочки	
Логопак Универсал .....	33
Логопак Лайт .....	34
Логопак Смок .....	35
Логопак Люкс .....	36
Логопак ФБ   Логопак ФБ Прайм .....	37
Нет-Кейсинг Лайт (оболочки с наклеенной сеткой).....	38
Логопак Форм .....	39
Пентафлекс Универсал .....	40
Пентафлекс Универсал ST „„„„„.....	41
Пентафлекс Экстра-Н .....	42
Пентафлекс Синюга-Н .....	43
Пентафлекс Оверстаф-Н .....	44
Пентафлекс Кранц .....	45
Пентафлекс Шейп .....	46

**ЛОГОС**

Упаковочные материалы для пищевой промышленности

## СОДЕРЖАНИЕ

### СЕТКИ

Эластичные сетки Логонет Классик .....	47
Эластичные сетки Логонет Стринг .....	48
Неэластичные сетки Логонет .....	49

### ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ

ЛОГОВАК .....	50
ПентаВак   ПентаТерм .....	51
MI40 .....	52
ТНМ .....	53

### ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПЛЕНКИ

FS50 и FS90   Технология Form Shrink .....	54
SSL   Технология Secondary Seal .....	55
FLO21   Технология FLOVAC .....	56

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Скрепка ЛОГОКЛИП .....	57
Петли ЛОГОПАК .....	58

КОНТАКТЫ .....	59
----------------	----

**ЛОГОС**

Упаковочные материалы для пищевой промышленности



## О НАС

Компания Логос ведущий поставщик и надежный партнер в сфере упаковки для мясо-, птице-рыбоперерабатывающей отраслей и сыроделия, работающий на рынке с 1997 года.

### ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Ассортимент компании включает в себя все виды натуральных, искусственных и синтетических оболочек и других упаковочных материалов от ведущих мировых производителей, а также собственного производства.

### КОЛБАСНЫЕ И СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ ВСЕХ ВИДОВ

Натуральные оболочки  
Коллагеновые оболочки и пленки  
Фиброзные оболочки и пакеты  
Целлюлозные оболочки и пленки  
Полиамидные оболочки

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ


Эластичные и неэластичные сетки  
Петли, скрепки

### УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Термоусадочные пакеты и пленки  
Термоформовочные пленки  
Защитное покрытие Логосплав

### СИЛЬНАЯ КОМАНДА

За годы работы внутри компании сформировалась сильная команда профессионалов, способная решить любые, даже нестандартные задачи: сотрудники компании готовы экспериментировать вместе с клиентом, оптимизируя ассортимент под его индивидуальные требования.



**НАШИ ПРОДУКТЫ  
ВАШЕ УСПЕШНОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО**

**О НАС**

### **ПРОИЗВОДСТВО**

Собственный производственный комплекс, выпускающий несколько видов уникальных продуктов и осуществляющий полный цикл предпродажной подготовки оболочек, оснащен современным технологичным оборудованием зарубежного и собственного производства. Оснащение производства постоянно совершенствуется, обновляется и дополняется, некоторые виды оборудования являются эксклюзивными для России.

### **ПРОДУКТЫ СТМ**

Портфель продуктов, производимых на собственном производстве, включает в себя следующие позиции:

коллагеновая пленка БЕККДОРИН

натуральные оболочки

полиамидные колбасные оболочки ЛОГОПАК

полиамидные сосисочные оболочки ЛОГОЛАЙН

фиброзные и полиамидные оболочки с наклеенной сеткой НЕТ-КЕЙСИНГ и НЕТ-КЕЙСИНГ ЛАЙТ

эластичные и неэластичные сетки ЛОГОНЕТ

непрерывные скрепки ЛОГОКЛИП

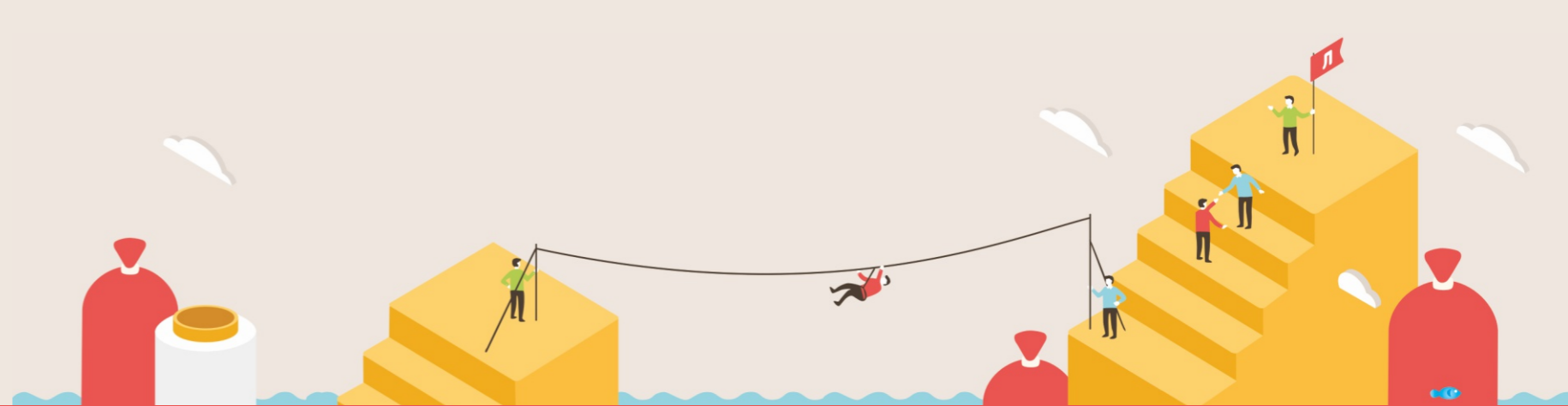
петли ЛОГОПАК

### **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ УСЛУГИ**

На производственной базе Логос выполняется полный цикл предпродажной подготовки оболочек: гофрирование, увлажнение (RTU) и нанесение флексографической печати любой степени сложности.

### **ДИЗАЙН**

Мы осуществляем дизайнерские услуги от изготовления оригинал-макетов до разработки торговых марок новых продуктов.



**О НАС**

### **СОТРУДНИЧЕСТВО С МИРОВЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ**

Партнерами компании Логос являются мировые лидеры в сфере производства колбасных оболочек и упаковочных материалов, такие как ViskoTeepak, Viscofan, Krehalon, Пентопак, Euro, Vincenti.

### **МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ**

Производственное предприятие нашей компании оценено и соответствует требованиям системы сертификации пищевой безопасности FSSC 22000. Схема сертификации систем безопасности пищевых продуктов включает ISO 22000-2005, ISO/TS 22002-4:2013, ISO/TS 22002-1:2009 и дополнительные требования.

Производственный комплекс по предпродажной подготовке натуральных оболочек сертифицирован по системе безопасности HACCP ISO 22000-2007

и имеет Компартмент УРОВЕНЬ III.

### **НСМ**

Компания ЛОГОС является соучредителем созданного в 2011 г. Национального Союза Мясопереработчиков.

### **INSCA**

Компания ЛОГОС является членом Международной Ассоциации Производителей и Продавцов Натуральных Колбасных Оболочек INSCA, которая объединяет 269 компаний из 39 стран.

### **СЕРВИС**

Наша философия – это экспертный и индивидуальный подход к каждому клиенту. Мы предоставляем информационную поддержку, видеообучение по продукции компании, технологическую поддержку во всех регионах РФ.

### **ГЕОГРАФИЯ**

Наши клиенты – это более 300 предприятий по всей России.

Сеть филиалов и наличие региональных складов обеспечивает быструю доставку в любую точку страны.

Мы также осуществляем экспорт нашей продукции в ряд зарубежных стран.

# НАТУРАЛЬНЫЕ ОБОЛОЧКИ



## НАТУРАЛЬНЫЕ ОБОЛОЧКИ

**ПРЕДПРОДАЖНАЯ ПОДГОТОВКА**  
калибровка  
сортировка  
тубирование  
осуществляется на производственном комплексе Логос, Россия

**КОМПАРТМЕНТ УРОВЕНЬ III**  
**НАССР ISO 22000-2007**

### ПРОИЗВОДИТЕЛИ СЫРЬЯ

Высококачественное сырье из Южной Америки, России и Европы

### АССОРТИМЕНТ НАТУРАЛЬНЫХ ОБОЛОЧЕК СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА:

#### СВИНАЯ ЧЕРЕВА 2-х ВИДОВ

с длинными концами: 10-12 концов в 90-м пучке, в соответствии с требованиями ГОСТ 33791-2016

с жесткими требованиями по калибровке: до 16 концов в 90-м пучке для мясокомбинатов, выпускающих штучные колбасы или фасующих свою продукцию во вторичную упаковку, где отклонения по весу и внешнему весу недопустимы.

#### ГОВЯЖЬЯ СИНЮГА

##### КАЛИБРЫ

-/95, 95/115, 115/125, 125/+

Категории качества А и АВ

### АССОРТИМЕНТ

	ГОВЯЖЬИ ОБОЛОЧКИ			БАРАНЬИ ОБОЛОЧКИ	СВИНЫЕ ОБОЛОЧКИ	
	ЧЕРЕВЫ	КРУГА	СИНЮГИ	ЧЕРЕВЫ	ЧЕРЕВЫ	ПУЗЫРИ
Калибры	34/36 36/38 38/40 40/43 43/46 46+	40/45 45/50 50/55 55/60 60/65	-/95 95/115 115/125 125+ синюга короткая (45 см)	18/20 20/22 22/24 24/26 26/28	30/32 32/34 34/36 36/38 38/40 40/42 42/45 45+	15/20 20/25 25/30
Категории качества	А, АВ, В	А, АВ	А, АВ	А, АВ, В	Экстра	А
Единицы измерения	пучки	пучки	штуки	пучки	пучки	штуки
ПОСТАВЛЯЕТСЯ в пучках/связках	по 15 м 30 м	9 м	10 шт.	91 м	90 м	10 шт.

### ТУБИРОВАННАЯ НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА ПРЕИМУЩЕСТВА ТУБИРОВАННОЙ ОБОЛОЧКИ

увеличивает скорость формования  
производительность участка формовки  
увеличивается на 20-30%  
значительно упрощает подготовку оболочки перед набивкой

# БЕККДОРИН



## КОЛЛАГЕНОВАЯ ПЛЕНКА

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

классические мясные деликатесы (карбонад, грудинка, шинка, лопатка, шейка, окорок и т.д.) ветчины, мясные хлеба в различных сетчатых пресс-формах разнообразные мясные рулеты продукты из мяса птицы в сетке

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- предохраняет от микроорганизмов
- сохраняет свежесть продуктов
- хорошо запекается с поверхностью продукта
- помогает закрепить декоративные смеси специй и пряностей на поверхности продукта
- возможно использование с эластичными сетками, позволяет легко удалять сетку без повреждения продукта
- окрашивание съедобными красителями
- высокая механическая прочность и эластичность
- возможность использования аппликаторов различных типов
- высокая паро-, газо-, дымо-проницаемость
- придает продуктам натуральный внешний вид и приятный вкус

### АССОРТИМЕНТ

#### ЦВЕТА



### ПОСТАВЛЯЕТСЯ

в рулонах длиной 30, 50 и 100 м  
в листах длиной 60, 70 и 90 см  
ширина пленки 325, 400, 480, 580 и 62 мм  
по желанию заказчика возможно изготовление перфорированной пленки

NDX  
NDX LC



COLFAN P  
COLFAN P LC



## КОЛЛАГЕНОВЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ОБОЛОЧКИ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

вареные,  
варено-копченые,  
сырокопченые,  
сыровяленые  
продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Naturin Viscofan,  
Германия

**ТИПЫ КОНЦОВ ГИЛЬЗ**  
OE – открытый конец  
CE – закрытый конец  
Knot – узел

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- высокая производительность и механическая прочность, особенно подходит для высокоскоростного оборудования
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- приятный мягкий «укус»
- широкий ассортимент цветов и калибров
- сертифицировано Halal, Kosher

### АССОРТИМЕНТ

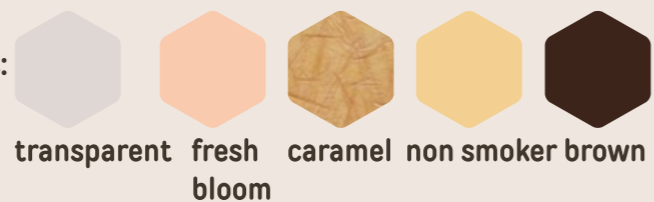
NDX – стандартный «укус»      NDX LC – более мягкий «укус»

**ФОРМА**

### КАЛИБРЫ

NDX: 13 – 38 мм      NDX LC: 17 – 36 мм

### ЦВЕТА NDX LC:



NDX: +



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в гофрированном виде

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

вареные,  
варено-копченые,  
сырокопченые,  
сыровяленые  
продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Viscofan, Испания

**ТИПЫ КОНЦОВ ГИЛЬЗ**  
OE – открытый конец  
CE – закрытый конец  
Knot – узел

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- замена бараньей черевы
- высокая эластичность
- приятный нежный «укус»
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- высокая механическая прочность
- повышенная фаршеемкость
- сертифицировано Halal, Kosher

### АССОРТИМЕНТ

COLFAN P – приятный нежный «укус»  
COLFAN P LC – еще более мягкий «укус»

**ФОРМА**

**КАЛИБРЫ** 13 – 32 мм

### ЦВЕТА



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в гофрированном виде

SCC  
NCC



## КОЛЛАГЕНОВЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ОБОЛОЧКИ КОЛЬЦЕВОЙ ФОРМЫ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

вареные  
и варено-копченые  
колбасные продукты,  
сардельки, шпикачки  
и т.п.

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Koteks Viscofan,  
Сербия

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- замена свиной черевы, более гигиенична в сравнении с натуральной оболочкой
- дымо- и паропроницаемы
- постоянство формы: стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- высокая механическая прочность и эластичность
- использование на всех видах оборудования
- сертифицировано Halal, Kosher

### АССОРТИМЕНТ

ФОРМА 

### КАЛИБРЫ

NCC: 23-43 мм  
SCC: 19-25 мм

### ЦВЕТА

NCC, SCC



transperent

### ТИПЫ КОНЦОВ ГИЛЬЗ

OE - открытый конец    CE - закрытый конец    Knot - узел

ПОСТАВЛЯЕТСЯ в гофрированном виде

NDX F  
COLFAN F



## КОЛЛАГЕНОВЫЕ ОБОЛОЧКИ ДЛЯ ГРИЛЬ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

купаты, сосиски  
Братвурст и др.

### NDX F

сырые колбасные  
продукты для жарки  
на гриле или  
сковородке

### COLFAN F

сырые колбасные  
продукты с заморозкой  
и последующей жаркой  
на гриле,  
сырокопченые,  
сыровяленные  
продукты

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Naturin, Германия  
Viscofan, Испания

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- замена бараньей черевы
- более эластичная в сравнении с другими оболочками
- приятный мягкий, натуральный "укус"
- может подвергаться обжарке на шампуре, гриле, сковороде
- может использоваться с полным циклом термообработки
- высокая механическая прочность, может использоваться на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- сертифицировано Halal, Kosher

### АССОРТИМЕНТ

ФОРМА 

### КАЛИБРЫ

NDX F: 17 - 36 мм  
COLFAN F: 17-34 мм

### ЦВЕТА



transperent

### ТИПЫ КОНЦОВ ГИЛЬЗ

OE - открытый конец    CE - закрытый конец    Knot - узел

ПОСТАВЛЯЕТСЯ в гофрированном виде

**CLASS**



**EW-D  
EW-D-KD**



**КОЛЛАГЕНОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные, варено-копченые колбасные продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Koteks Viscofan, Сербия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах в гофрированном виде RTU

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- повышенная фаршеемкость до 9%
- подходит для работы на автоматическом оборудовании
- удобство использования на всех типах клипсаторов
- легкая снимаемость при использовании всех типов фарша
- замачивание от 5 минут (при условии замачивания в солевом растворе с концентрацией 15% при t 20-25°C)
- сертифицировано Halal, Kosher

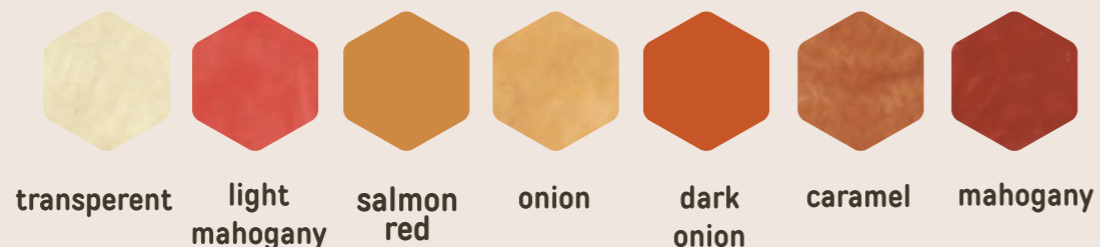
**АССОРТИМЕНТ**

**ФОРМА**

**КАЛИБРЫ**

46 – 65 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА** осуществляется в соответствии с пожеланиями заказчика

**КОЛЛАГЕНОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные, варено-копченые колбасные продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Koteks Viscofan, Сербия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах в гофрированном виде RTU

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- повышенная прочность
- стабильный процент перенаполнения
- максимально имитируют натуральную оболочку
- удобство использования на всех типах клипсаторов и для ручной вязки
- несколько вариантов внутреннего диаметра кольца (от 15 до 22 см) кольцевых оболочек EW-D-KD
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- замачивание от 5 минут (при условии замачивания в солевом растворе с концентрацией 15% при t 20-25°C)
- сертифицировано Halal, Kosher

**АССОРТИМЕНТ**

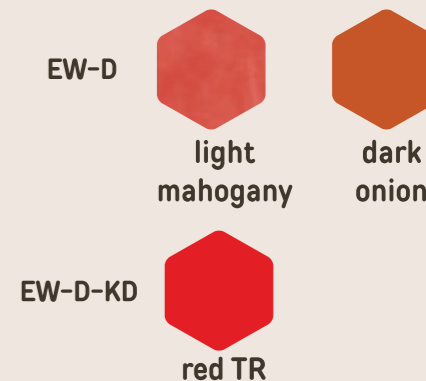
**ФОРМА** EW-D EW-D-KD

**КАЛИБРЫ**

EW-D: 42-100 мм

EW-D-KD: 32-58 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА** осуществляется в соответствии с пожеланиями заказчика



**КОКО-Р**



**R2L-D  
R2L-D-KD**



**КОЛЛАГЕНОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ**

**КОЛЛАГЕНОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

сырокопченые и сыровяленые продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Koteks, Сербия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- обладает повышенной устойчивостью к механическим воздействиям, таким как прессование для придания квадратной или овальной формы конечному продукту
- гарантирует быстрый процесс созревания
- способствует образованию благородной плесени
- высыхает равномерно с фаршем
- удобство использования на всех типах клипсаторов и для ручной вязки
- хорошая адгезия
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- сертифицировано Halal, Kosher

**АССОРТИМЕНТ**

**ФОРМА**

**КАЛИБРЫ** 30 – 100 мм

**ЦВЕТА**



transparent brown onion mahogany caramel

**МАРКИРОВКА**

осуществляется в соответствии с пожеланиями заказчика

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах в гофрированном виде RTU

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

сырокопченые и сыровяленые продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Koteks Viscofan, Сербия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- обладает повышенной устойчивостью к механическим воздействиям, таким как прессование для придания квадратной или овальной формы конечному продукту
- гарантирует быстрый процесс созревания
- способствует образованию благородной плесени
- высыхает равномерно с фаршем
- удобство использования на всех типах клипсаторов и для ручной вязки
- хорошая адгезия
- регулируемые уровни снимаемости на всех типах фарша
- стабильный калибр и вес при наполнении, термической обработке и хранении
- замачивание от 5 минут (при условии замачивания в солевом растворе с концентрацией 15% при t 20-25°C)
- сертифицировано Halal, Kosher

**АССОРТИМЕНТ**

**ФОРМА** R2L-D R2L-D-KD

**КАЛИБРЫ** R2L-D: 32-110 мм  
R2L-D-KD: 32-58 мм

**ЦВЕТА** R2L-D R2L-D-KD

transparent brown

R2L-D

onion mahogany caramel

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах в гофрированном виде RTU

**МАРКИРОВКА** осуществляется в соответствии с пожеланиями заказчика

**WIENIE-PAK**



**ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
все виды сосисок хот-доги колбаски к пиву мини-колбаски салями (и аналогичные колбаски без оболочки)

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ViskoTeepak, Бельгия

**ПОЛОСЫ**  
W = White (белые)  
Bk = Black (черные)  
Bl = Blue (синие)  
R = Red (красные)

**ПЕЧАТЬ**  
до 6 цветов  
одноцветная  
односторонняя  
и двусторонняя  
логопринт (LogoPrint)  
гриль (Grill)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- постоянство калибра – стандартный вес готового продукта
- высокая скорость набивки – более 600 порций в минуту
- повышенная фаршеемкость – более 5%
- наименьшее число перекрутов – на 0,5–1,0
- высокая проницаемость для дыма – достижение отличных вкусовых и ароматических показателей при копчении, созревании и сушке

**ТИПЫ ОБОЛОЧКИ**

- O** = Standard (стандартная)
- G** = Stiff (слабо растяжимая)
- W** = Flexible (эластичная)
- J** = Super stiff (нерастяжимая)

**ЦВЕТА**



**ТИПЫ ВНУТРЕННЕГО ПОКРЫТИЯ**

- SMASH** – стандартное покрытие
- RAPID PEEL** – легкосъёмная оболочка, предназначенная для снятия на пилерах

**ТИПЫ КОНЦОВ**

- OE** – открытый конец
- CE** – закрытый конец для работы на автоматическом оборудовании
- CE-P** – закрытый конец для жидких мясных эмульсий
- CE-KN** – завязанный конец

**LCC  
LARGE CALIBER  
CELLULOSE**



**ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
вареные  
полукопченые  
копченые колбасы

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ViskoTeepak,  
Бельгия

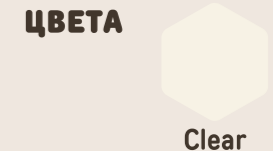
LCC – новая целлюлозная оболочка больших калибров для колбасных изделий с превосходным внешним видом.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- постоянство калибра – стандартный вес готового продукта
- высокая скорость набивки
- повышенная фаршеемкость
- высокая проницаемость для дыма – достижение отличных вкусовых и ароматических показателей при копчении, созревании и сушке

**АССОРТИМЕНТ КАЛИБРЫ**

Код	Рекомендуемый калибр наполнения, мм	Цевка, мм
4950	45–48	24
6350	50–52	28
5360	53–55	28
6000	60–63	28



По запросу возможно производство других калибров в диапазоне 45–63 мм.

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
в гофрированном виде по 30 м в гофроукле, и в рулонах

**МАРКИРОВКА**  
нанесение маркировки на оболочку затруднено, рекомендуется использовать этикетку

## ЦЕЛЛОФАН



### ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
вареные колбасы,  
ветчины

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- исключительная прозрачность и блеск
- обеспечивает привлекательный и натуральный внешний вид
- паро-, газо- проницаемость
- возможность формования на всех типах шприцов
- стабильность размера при термической обработке и хранении
- достижение высоких вкусовых и ароматических показателей при термообработке и копчении
- сохранение аромата изделий в течение всего срока хранения

#### АССОРТИМЕНТ

##### КАЛИБРЫ

от 65 до 110 мм

наиболее популярные калибры: 65, 80, 85, 110 мм

стандартное количество слоев: 3 или 4

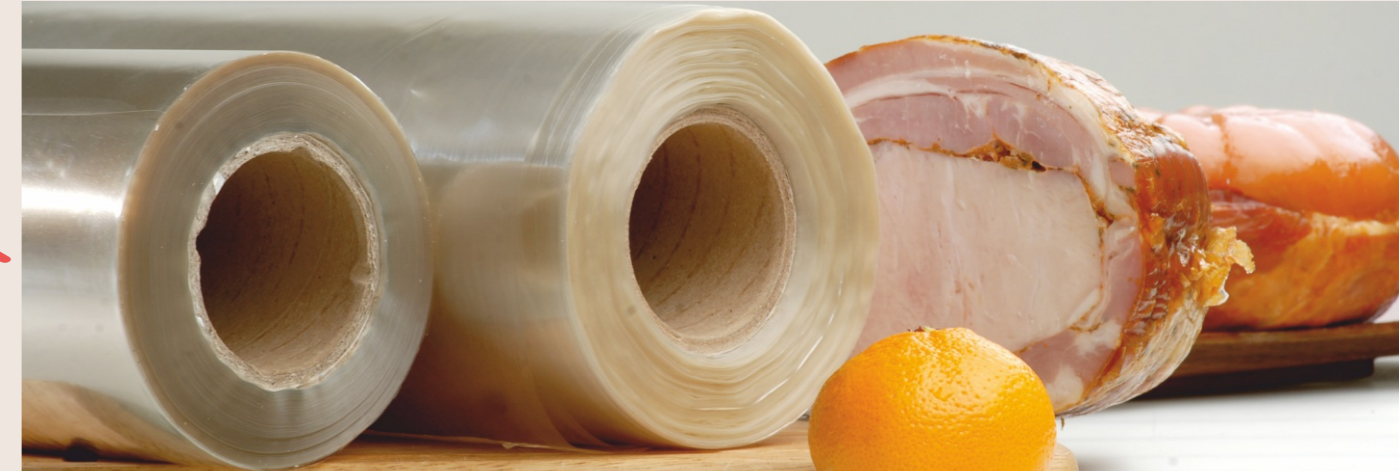
##### ПОСТАВЛЯЕТСЯ

отрезками по 400, 480, 550 мм

##### МАРКИРОВКА

посредством полоски-этикетки, проложенной вдоль рукава между слоями  
материалом этикетки могут являться влагопрочный пергамент, солосет или полипропилен  
на этикетку может наноситься как одноцветная, так и многоцветная печать

## ПЛЕНКА ЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ



### ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ ПЛЕНКИ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
копченые  
деликатесы,  
мясные орехи,  
ветчины, рулеты,  
копченая  
филейная вырезка,  
рыбная продукция

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- отличная паро-, газо-проницаемость
- придает готовому продукту блестящий товарный вид
- снижает потери веса, которые могут возникнуть из-за интенсивного испарения в процессе варки и копчения
- позволяет по необходимости легко удалить сетку без нарушения поверхности изделия
- пленка легко отрывается, препятствует осаждению конденсата
- сравнительно невысокая цена

#### АССОРТИМЕНТ

##### КАЛИБРЫ

ширины: 400, 480, 550 мм

толщина: (титр) 35 и 45

# ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ



## ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ

универсальная  
колбасная  
оболочка

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ViskoTeerak,  
Финляндия,  
Бельгия

Фиброузные (вискозно-армированные) оболочки изготавливаются из регенирированной целлюлозы на основе фиброузного волокна (специальная бумага, обладающая устойчивостью к влажному разрыву). Благодаря своей прочности и стабильности калибров фиброузная оболочка традиционно считается одной из самых универсальных колбасных оболочек.

Существует два метода производства фиброузных оболочек, при которых оболочка может быть покрыта вискозой только с внешней стороны (SVC) или с внешней и внутренней сторон (DVC).

Оба метода обеспечивают превосходный продукт и используются тогда, когда требуется

- механическая прочность
- управление конечным диаметром продукта
- равномерная передача дыма
- контролируемое снятие оболочки

Отличаются эти методы лишь целью применения.

**ТЕХНОЛОГИЯ SVC (single viscose coating) или одностороннее вискозирование** обеспечивает блестящий вид готовой колбасы и матовый вид очищенной колбасы

оптимальную адгезию продукту

высокий результат производственной нарезки на слайсерах благодаря стабильности калибра

низкую усадку и меньшую чувствительность к жировым отекам

отсутствие эффекта «молочности»

**ТЕХНОЛОГИЯ DVC (double viscose coating) или двустороннее вискозирование**

обеспечивает матовый вид готовой колбасы и блестящий вид очищенной колбасы  
большее переполнение

## ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ

### УРОВНИ АДГЕЗИИ

REGULAR

Meat Cling Ultra  
& HP-U

Meat Cling Low  
& HP-L

Meat Cling High  
& HP-H

Meat Cling Extra  
& HP-E

### УРОВНИ АДГЕЗИИ

**REGULAR** – натуральная адгезия

**Meat Cling Ultra & HP-U** – легкоъемная для п/к и в/к колбас с высоким содержанием мясного белка, рекомендуется для колбас в нарезку

**Meat Cling Low & HP-L** – легкоъемная для всех типов п/к и в/к колбас

**Meat Cling High & HP-H** – повышенная адгезия, в первую очередь, для с/к колбас, возможно производство п/к и в/к колбас, если не возникает проблем со снятием оболочки с готового продукта

**Meat Cling Extra & HP-E** – очень высокая адгезия для с/к колбас, производимых по традиционной технологии – со сроком созревания более 30 дней

**ФИБРОУЗ ST**



**ФИБРОУЗ XL**



**ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные и варено-копченые, полукопченые и сухие колбасные изделия, различные виды ветчины, колбасные изделия в нарезку

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

ViskoTeerak, Бельгия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

как в рулонах, так и в гофрированном виде

**МАРКИРОВКА**

до 6 цветов

**ГОФРИРОВКА**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- превосходная стабильность калибров и их максимально широкий выбор
- высокая прочность
- отличная проницаемость и большой выбор уровней адгезии
- повышенная эластичность
- дымопроницаемость

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ** от 34 до 200 мм

наиболее популярные калибры: 40, 43, 45, 47, 50, 53, 55, 57, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 105, 110, 120 мм

**ЦВЕТА**

**LOMMEL**

Clear 00 Blue 05 Green 06 B 07 Nat 08 Mahogany light 10 Amber 13 Mahogany 17 Red Mahogany 18 Red 20 Sienna 23 Nat 30 Nat 34

Nat 35 Orange brown 36 Meranti 37 Red Brown 43 Nat 40 Black 41 White 49 Nat 55 Amber 83 Brown 93 Red 99 Brilliant Clear 00

**HANKO**

Clear 00 Blue 05 B 07 SB 12 Amber 13 Mahogany 17 Red Mahogany 18 Nat 30 Nat 35 Orange brown 36 Nat 40 Black 41 Light Blue 05

White 49 Nat 55 Onion 56 Cherry Red 79 Orange Light 82 Amber 83 Brown Mahogany 84 Brown 85 Brown Mahogany 86 Hazelnut 88 Brown 89 Nat 90 Brown Mahogany 91

Brown 94 Brown 96 Red Mahogany 97 Red Brown 98 Red 99

**ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

ViskoTeerak, Финляндия, Бельгия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

как в рулонах, так и в гофрированном виде

**МАРКИРОВКА**

до 6 цветов

**ГОФРИРОВКА**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая эффективность в производстве за счет высокой прочности и повышенной растяжимости – экономия в расходе оболочки 13%
- высокие результаты сушки и копчения за счет отличной проницаемости
- большой выбор уровней адгезии
- более длительный срок хранения

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ** от 34 до 200 мм

наиболее популярные калибры: 40, 43, 45, 47, 50, 53, 55, 57, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 105, 110, 120 мм

**ЦВЕТА**

**LOMMEL**

Clear 00 Blue 05 Green 06 B 07 Nat 08 Mahogany light 10 Amber 13 Mahogany 17 Red Mahogany 18 Red 20 Sienna 23 Nat 30 Nat 34

Nat 35 Orange brown 36 Meranti 37 Red Brown 43 Nat 40 Black 41 White 49 Nat 55 Amber 83 Brown 93 Red 99 Brilliant Clear 00

**HANKO**

Clear 00 Blue 05 B 07 SB 12 Amber 13 Mahogany 17 Red Mahogany 18 Nat 30 Nat 35 Orange brown 36 Nat 40 Black 41 Light Blue 05

White 49 Nat 55 Onion 56 Cherry Red 79 Orange Light 82 Amber 83 Brown Mahogany 84 Brown 85 Brown Mahogany 86 Hazelnut 88 Brown 89 Nat 90 Brown Mahogany 91

Brown 94 Brown 96 Red Mahogany 97 Red Brown 98 Red 99

**ФИБРОУЗ**  
FLX



**ФИБРОУЗ**  
BRILLIANT



**ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые сухие и полусухие, сыровяленые колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

ViskoTeerak, Бельгия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах до 1000 м в гофрированном виде до 30 м в гофрокукле

**УРОВНИ АДГЕЗИЙ**

стандартный (REG)  
низкий (HP-L)  
высокий (HP-H)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

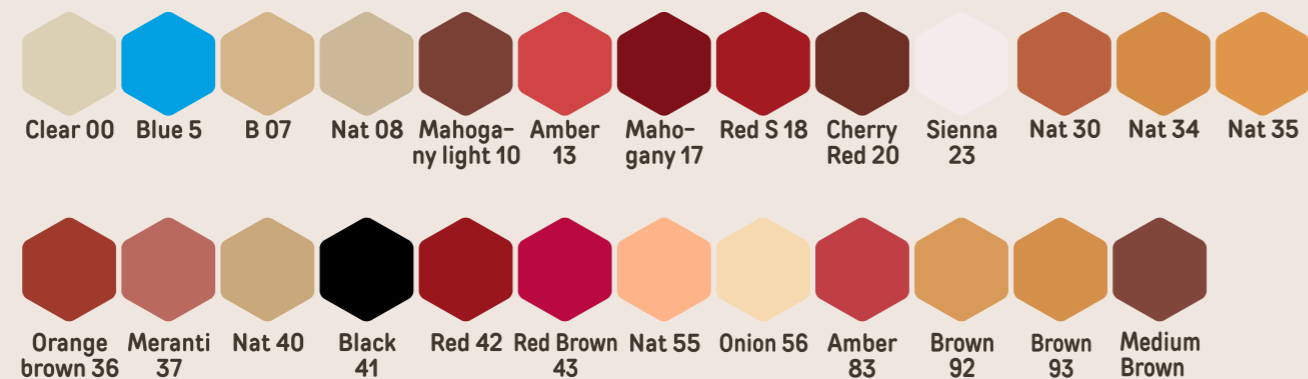
- быстрое замачивание и увеличенный метраж в рулоне (гильзе) позволяют сократить время выработки и затраты производства
- повышенная эластичность оболочки дает повышенную фаршеемкость
- высокая проницаемость позволяет достичь требуемых вкусовых и ароматических показателей при копчении, созревании и сушке
- высокая механическая прочность оболочки позволяет использовать ее на всех типах автоматического и полуавтоматического оборудования
- инновационная структура оболочки обеспечивает высокие потребительские свойства продукта и привлекательный внешний вид

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

36, 39, 41, 47, 50, 55, 60, 63, 70, 75, 80 мм

**ЦВЕТА**



**ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

ViskoTeerak, Финляндия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах, по 400 и 600 м

**МАРКИРОВКА**

до 6 цветов

**ГОФРИРОВКА**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- привлекательный внешний вид с повышенной блестящей поверхностью
- максимальная эффективность в производстве за счет высокой прочности и выбора калибров
- большой выбор уровней адгезии

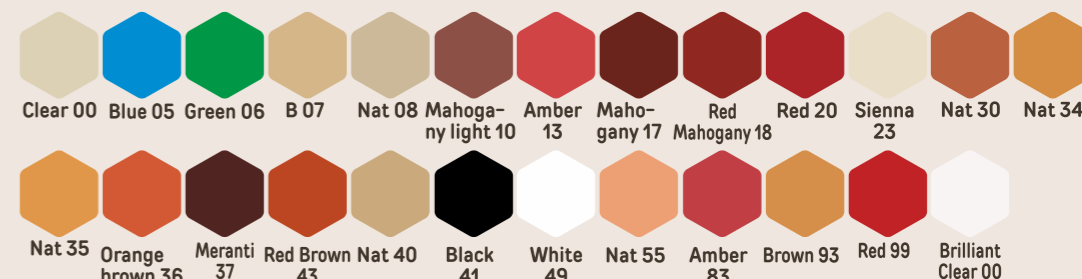
**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ** от 34 до 200 мм

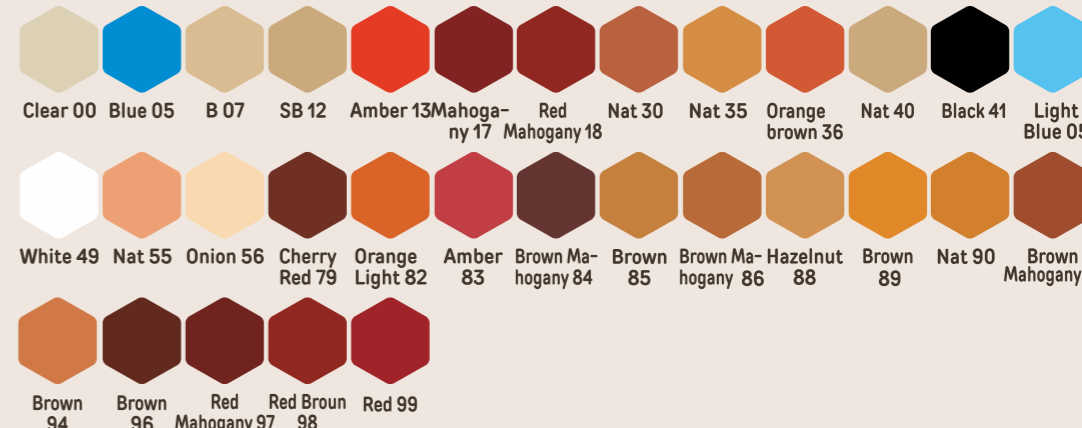
наиболее популярные калибры: 38, 40, 45, 47, 48, 50, 56, 60, 65 мм

**ЦВЕТА**

**LOMMEL**



**HANKO**



**ФИБРОУЗ  
CAF**



## ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

вареные и варено-копченые колбасы и ветчины, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ViskoTeerak,  
Бельгия

### УРОВНИ АДГЕЗИЙ

стандартный (REG)  
низкий HP-L (MC-Low)  
высокий HP-H (MC-High)

### ГОФРИРОВКА

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

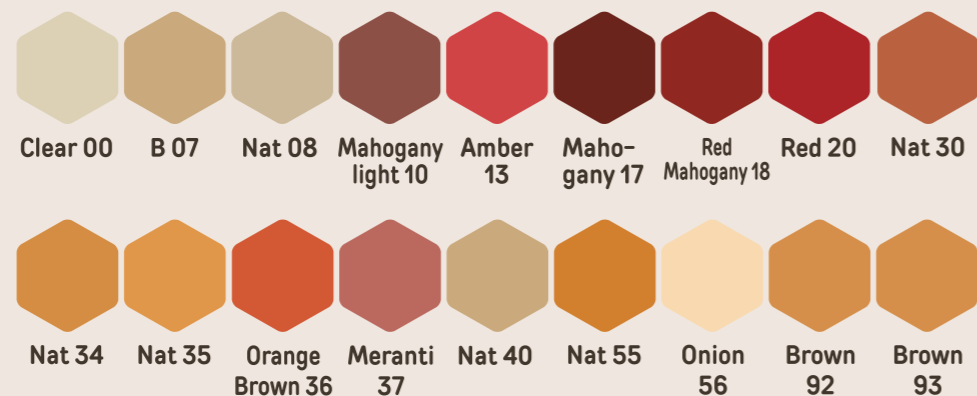
- повышенная фаршеемкость
- полное внешнее сходство с несъедобными коллагеновыми оболочками
- высокая механическая прочность и повышенная эластичность
- отличные термоусадочные свойства
- дымопроницаемость

### АССОРТИМЕНТ

#### КАЛИБРЫ

043, 045, 047, 050, 053, 055, 057, 060 мм

#### ЦВЕТА



### ПОСТАВЛЯЕТСЯ

в рулонах (до 1000 м в рулоне) в гофрированном виде (до 30 м в гофрокукле)

**PRESERVE**



## ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые сухие и полусухие, сыровяленые колбасные изделия

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ViskoTeerak,  
Бельгия

Покрытие с противогрибковым действием для всех основных фиброузных оболочек.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- совмещается с любым типом фиброуза, калибром, цветом и уровнем адгезии
- способствует замедлению роста и сокращению количества грибов в «сложных» условиях производства мясных продуктов
- имеет несколько уровней устойчивости к грибку, которые подбираются для клиента, исходя из степени защищенности реальных условий производства от данной проблемы

**НЕТ-КЕЙСИНГ  
ОБОЛОЧКИ  
С НАКЛЕЕННОЙ  
СЕТКОЙ**



**ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные,  
полукопченые,  
варено-копченые,  
сырокопченые,  
сыровяленые  
колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия  
на основе  
фиброзной  
оболочки  
ViskoTeepak

**УРОВНИ АДГЕЗИИ**

Meat Cling HP-L  
для варено-копченых  
колбас,  
Meat Cling HP-N  
для сырокопченых  
колбасных изделий

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

как в рулонах, так и  
в гофрированном  
виде

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность
- оригинальный внешний вид на любом типе фиброузной оболочки
- большой выбор типов плетения сетки
- стабильный калибр при наполнении, термической обработке и хранении
- возможность использования на всех типах автоматического и полуавтоматического оборудования

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

от 45 до 70 мм, наиболее популярные калибры: 45, 50, 55, 60 мм

**ЦВЕТА ОБОЛОЧКИ**

цветовая гамма оболочек ViskoTeepak  
наиболее популярные цвета:



**ЦВЕТА СЕТКИ**



другие под заказ

**ТИПЫ ПЛЕТЕНИЯ СЕТКИ**



**ФИБРОУЗНЫЕ  
ПАКЕТЫ**



**ФИБРОУЗНЫЕ ПАКЕТЫ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные,  
варено-копченые,  
полукопченые,  
сырокопченые,  
сыровяленые  
колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия  
на основе  
фиброзной  
оболочки  
ViskoTeepak

**УРОВНИ АДГЕЗИИ:**

Meat Cling HP-L  
для варено-копченых  
колбасных изделий,  
Meat Cling HP-N  
для сырокопченых  
колбасных изделий

**МАРКИРОВКА**

до 6 цветов

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- значительное расширение ассортимента выпускаемой продукции
- обладают всеми преимуществами фиброузных оболочек
- огромный выбор форм и размеров
- широкая цветовая гамма

Оболочка выполнена в виде прошитых пакетов и мешочков разнообразной формы и способна полностью удовлетворить потребности производителей по приданию колбасным изделиям специфического оригинального вида.

При выборе формы пакета следует учитывать желаемый вес батона.

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

от 45 до 80 мм, наиболее популярные калибры: 45, 50, 55, 60, 65 мм

**ЦВЕТА**

широкая цветовая гамма - 42 цвета

**ФОРМА** с донным швом

**ФОРМЫ** фигурные (размеры со швами)

<b>61</b> арахис 3 520x125 	<b>98</b> арахис 2 500x120 	<b>99</b> бумеранг 500x120 	<b>93</b> бумеранг 380x128 
<b>91</b> арахис 2 250x110 	<b>102</b> арахис 2 250x110 	<b>106</b> ваза 325x115 	<b>64</b> ваза 275x133 
<b>63</b> ваза 250x170 	<b>111</b> ваза 200x130 	<b>62</b> ваза 235x155 	<b>110</b> ваза 300x133 



**ЛОГОЛАЙН**



**ЛОГОПАК  
УНИВЕРСАЛ**



**ПОЛИАМИДНЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

сосиски,  
сардельки,  
шпикачки,  
мини-колбаски

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность и эластичность дает стабильный калибр и минимальные потери при наполнении, термообработке и хранении
- высокие барьерные свойства
- возможность использования на всех типах оборудования, а также ручной вязки
- увеличение срока хранения готовой продукции и привлекательный внешний вид

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**  
22, 24 мм

**ЦВЕТА**



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в гофрированном виде с закрытым концом

**МАРКИРОВКА**

осуществляется в соответствии с пожеланиями заказчика

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасы,  
вареные ветчины,  
ливерные колбасы,  
паштеты и зельцы,  
плавленные сыры и  
кисломолочные  
продукты (творог,  
сметана),  
замороженные  
продукты

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность
- высокие термоусадочные и барьерные свойства обеспечивают отсутствие потерь в процессе термообработки и хранения
- легкая снимаемость и биологическая инертность

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 90, 100, 110, 120 мм

**ЦВЕТА**



**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
в рулонах по 500 м

**МАРКИРОВКА**  
многоцветная печать

**ГОФРИРОВКА**

**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**ЛОГОПАК  
ЛАЙТ**



**ЛОГОПАК  
СМОК**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасы,  
вареные ветчины,  
ливерные колбасы,  
паштеты и зельцы,  
плавленные сыры и  
кисломолочные  
продукты (творог,  
сметана),  
замороженные  
продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность
- высокие термоусадочные и барьерные свойства дают обеспечивают отсутствие потерь в процессе термообработки и хранения
- газо-, влажно- и паронепроницаемость
- привлекательный внешний вид готовых продуктов в течение всего срока годности (ровные и гладкие батоны)
- стабильность размеров и биологическая инертность

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 100 мм

**ЦВЕТА**



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в рулонах по 500 м

**МАРКИРОВКА** многоцветная печать

**ГОФРИРОВКА**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

полукопченые,  
варено-копченые  
колбасные изделия,  
вареные колбасы и  
ветчины, требующие  
копчения

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность и высокие термоусадочные свойства
- дымопроницаемость (возможность подвергать продукты копчению)
- высокая адгезия, не допускающая образования бульонно-жировых отеков
- сохранение внешнего вида колбасных изделий в течение всего срока годности
- минимальные потери при термообработке

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 мм

**ЦВЕТА**



**ВАРИАНТЫ**

матовые и глянцевые

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

бобины по 750 м

**МАРКИРОВКА** многоцветная печать

**ГОФРИРОВКА**

**ПОЛИАМИДНЫЕ ПРОНИЦАЕМЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**ЛОГОПАК  
ЛЮКС**



**ЛОГОПАК ФБ  
ЛОГОПАК ФБ  
ПРАЙМ**



**ПОЛИАМИДНЫЕ ПРОНИЦАЕМЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные,  
варено-копченые,  
полукопченые  
колбасные продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия

**КАЛИБРЫ**

35-120 мм

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в бухтах и  
гофроуклах

**МАРКИРОВКА**  
многоцветная печать  
**ГОФРИРОВКА**

Многослойная оболочка с оптимальной проницаемостью, что означает значительное увеличение 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.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- повышенная адгезия к фаршу
- высокая механическая прочность оболочки позволяет работать на высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторах, обеспечивая высокую скорость производства и стабильность форм
- позволяет производить продукты с традиционными органолептическими характеристиками (вкус и запах копчения)
- термоусадочные свойства, обеспечивающие привлекательный внешний вид продукции, в первую очередь отсутствие «морщин» на поверхности готовой колбасной продукции
- микробиологическая стабильность колбасной продукции на протяжении длительных сроков хранения, сопоставимых со сроками годности продукции в барьерных оболочках

**АССОРТИМЕНТ**

для формовки колбасных изделий с сеткой и для изделий в форме шара, переполнение 20-25%:

ЛОГОПАК Люкс НМ – оболочка с матовой поверхностью

ЛОГОПАК – Люкс НG – оболочка с глянцевой поверхностью

для формовки готовых колбасных изделий без сетки, переполнение 10%:

ЛОГОПАК Люкс М – оболочка с матовой поверхностью

ЛОГОПАК Люкс G – оболочка с глянцевой поверхностью

**ЦВЕТА**



**ПОЛИАМИДНЫЕ ПРОНИЦАЕМЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные,  
варено-копченые,  
полукопченые  
сырокопченые  
колбасные продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия

**КАЛИБРЫ**

Логопак ФБ:  
30-100 мм

Логопак ФБ Прайм:  
35,37,38,40,42  
45,47,48,50,52,  
55,57,60,62,65,  
67,70,80,85,90

Высокопроницаемая оболочка, специально разработана как выгодный аналог целлофановой оболочки, по проницаемости сопоставима с фиброузной оболочкой.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность оболочки позволяет работать на высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторах, обеспечивая высокую скорость производства и стабильность форм
- дымопроницаемость (возможность проводить обжарку и копчение), способствует образованию коагулированной белковой корочки и глянцевой поверхности продукта под оболочкой
- высокая эластичность, позволяет делать переполнение до 12%
- высокая термостойкость оболочки устойчива не только к высокой температуре копчения (до 75-85 °С), но и к ее продолжительному воздействию
- микробиологическая стойкость, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибов

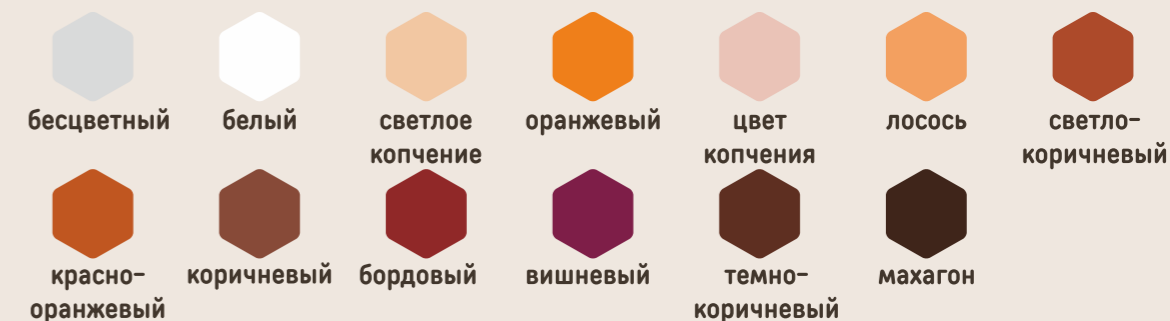
**АССОРТИМЕНТ**

Логопак ФБ – высокопроницаемая оболочка с легкой счищаемостью, легко снимается

и идеально подходит для продукции под нарезку

Логопак ФБ Прайм – глянцевая максимально высокопроницаемая оболочка с контролируемой счищаемостью

**ЦВЕТА**



**НЕТ-КЕЙСИНГ ЛАЙТ**  
**ОБОЛОЧКИ С**  
**НАКЛЕЕННОЙ**  
**СЕТКОЙ**



**ПОЛИАМИДНЫЕ ПРОНИЦАЕМЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасы и ветчины, полукопченые и варено-копченые колбасы, сырокопченые колбасы

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия

**КАЛИБРЫ**

35,37,38,40,42,45,47, 48,50,52,55,57,60,62, 65,67,70,80,85,90 мм

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах и в гофрированном виде

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность
- дымопроницаемость (возможность проводить обжарку и копчение), способствует образованию коагулированной белковой корочки и глянцевой поверхности продукта под оболочкой
- высокая эластичность оболочки позволяет делать переполнение до 12%
- продукт в сетке более привлекателен для покупателя, выглядит дороже и может претендовать на премиум-сегмент

**АССОРТИМЕНТ**

**ЦВЕТА ОБОЛОЧКИ**



**ЦВЕТА СЕТКИ**



**ТИПЫ ПЛЕТЕНИЯ СЕТКИ**



**ГОФРИРОВКА**

**ЛОГОПАК**  
**ФОРМ**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия в формах, формовочные ветчины, фаршированные колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая механическая прочность позволяет использовать на всех известных типах оборудования и гарантирует отсутствие разрывов в процессе наполнения, клипсования и термообработки продуктов в пресс-формах
- высокая эластичность и хорошие термоусадочные свойства позволяют оболочке превосходно перенаполняться на 30-40 % и идеально сохранять заданную форму
- барьерные свойства позволяют увеличивать срок хранения изделий до 2 месяцев
- отсутствие потерь при термообработке и хранении

**АССОРТИМЕНТ**

**ФОРМЫ ОБОЛОЧЕК**

шар, синюга, различные пресс-формы, а также формы в комбинации с сетками или шпагатом

**КАЛИБРЫ**

65, 68, 75, 80, 82 мм

**ЦВЕТА**



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

в рулонах по 500 м

**ГОФРИРОВКА**

**МАРКИРОВКА** многоцветная печать

**ПЕНТАФЛЕКС  
УНИВЕРСАЛ**



**ПЕНТАФЛЕКС-  
УНИВЕРСАЛ St**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасы,  
вареные ветчины,  
ливерные колбасы,  
паштеты и зельцы,  
плавленые сыры и  
кисломолочные  
продукты (творог,  
сметана),  
замороженные  
продукты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
в бобинах по 750 м

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокие барьерные свойства
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность
- термостойкость
- увеличенные сроки хранения готовой продукции

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

от 36 до 120 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА** многоцветная печать  
**ГОФРИРОВКА**

**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

пастеризованные и  
стерилизованные  
продукты, подлежащие  
длительному хранению,  
стерилизованные  
колбасные изделия,  
корма для животных

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
в рулонах и  
гофроуклах

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- эластичность: процент перенаполнения 10–13%
- барьерные свойства оболочки в сочетании с высокими режимами термообработки до 128°C позволяют обеспечить длительные сроки хранения продукта вне холодильника до 12 мес. в зависимости от вида продукта
- оболочка может быть использована для работы на всех типах клипсаторов

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

36–120 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА**

флексографическая спиртовая печать (6+6)

**ГОФРИРОВКА**

по 25 и 30 метров

**ПЕНТАФЛЕКС  
ЭКСТРАН**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия в ассортименте, мясные продукты в форме, фаршированные, ливерные колбасные изделия, паштеты, колбасные изделия в желе

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
в бобинах по 750 м

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- отличительная особенность этой оболочки в том, что она может использоваться без замачивания с фаршеемкостью 5-10%, с замачиванием – фаршеемкость 12%
- высокие барьерные свойства
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**  
36-120 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА** многоцветная печать  
**ГОФРИРОВКА**

**ПЕНТАФЛЕКС  
СИНЮГАН**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия в ассортименте, вареные ветчины, колбасы из птицы, фаршированные колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- внешний вид колбас и ветчин в полиамидной оболочке максимально приближен к продукции в натуральной оболочке
- высокая степень перенаполнения до 30-35%
- высокая барьерность
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

номинальные калибры: 65, 80 мм  
конечные калибры: 80, 104 мм

**ЦВЕТА**



**МАРКИРОВКА** многоцветная печать  
возможно нанесение рисунка синюги  
**ГОФРИРОВКА**

**ПЕНТАФЛЕКС  
ОВЕРСТАФН**



**ПЕНТАФЛЕКС  
КРАНЦ**



**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия в ассортименте, вареные ветчины, колбасы из птицы, фаршированные колбасные изделия, зельцы, ливерные, кровяные колбасные изделия

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- благодаря высокой эластичности оболочку можно перенаполнять до 70%
- высокая барьерность
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность
- термостойкость

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

номинальные калибры: 50 мм  
конечные калибры: 70–85 мм

**ЦВЕТА**



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в бобинах по 750 м

**МАРКИРОВКА** многоцветная печать  
**ГОФРИРОВКА**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия в ассортименте, кровяные, ливерные колбасные изделия и паштеты, мясные продукты в форме кольца или полукольца

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- способность придать колбасной продукции оригинальную форму, имитирующую колбасы в натуральных кишечных оболочках
- высокая барьерность
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность
- термостойкость

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ**

36, 38, 40, 42, 45 мм  
диаметр внутреннего кольца батона: 170–230 мм

**ЦВЕТА**



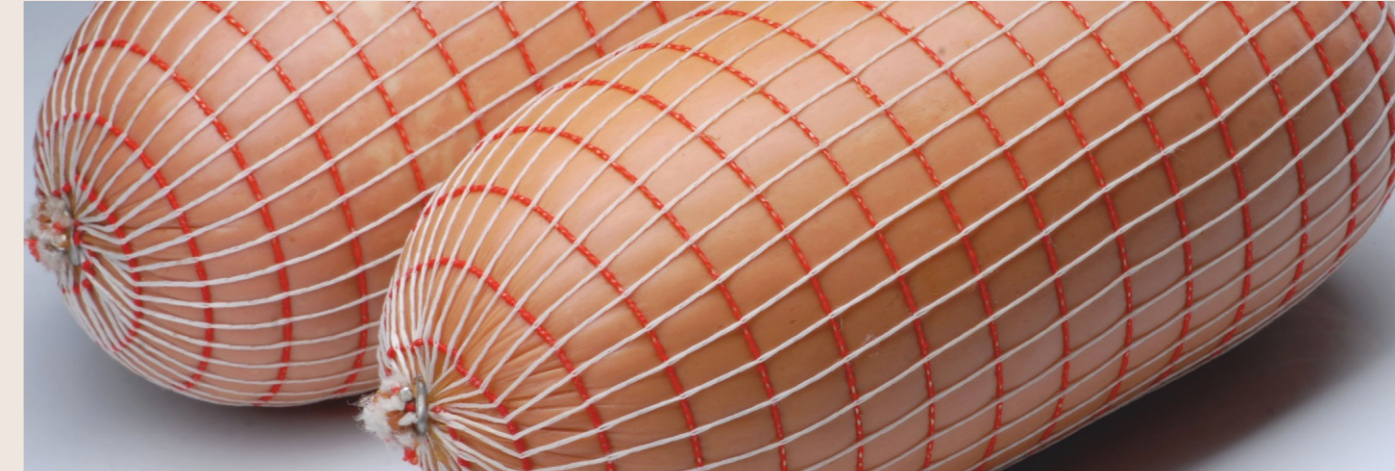
**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** только в гофрированном виде  
**МАРКИРОВКА** многоцветная печать

**ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ**

**ПЕНТАФЛЕКС  
ШЕЙП**



**ЛОГОНЕТ  
КЛАССИК**



## ПОЛИАМИДНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

## ЭЛАСТИЧНЫЕ СЕТКИ

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

формовочные  
ветчины и  
колбасные изделия  
в формах

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

ПентоПак, Украина

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- оболочка разработана с учетом специфики производства формованной колбасной продукции и специально предназначена для упаковки ветчин и колбас в пресс-формах
- высокая барьерность
- механическая прочность и эластичность
- биологическая инертность
- термостойкость

### АССОРТИМЕНТ

#### КАЛИБРЫ

50, 60, 65, 70, 75, 80, 100 мм

#### ЦВЕТА



копчения  
(Sh-5-BN-04)



копчения М  
(Sh-M-02)



орех М  
(Sh-M-01)



золотой  
(Sh-2-GD-02)



розовый  
(Sh-6-PI-01)



прозрачный  
(Sh-1-CL-01)

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в бобинах по 750 м

**МАРКИРОВКА** многоцветная печать  
**ГОФРИРОВКА**

### СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

все виды вареных,  
копченых и  
обжариваемых  
мясных  
деликатесов и  
ветчин

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Логос, Россия

**МЕТРАЖ РУЛОНА**  
в стандартном  
варианте 50 м,  
под заказ –  
25 м, 100 м и др.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- сетки Логонет имеют более крупные ячейки, что уменьшает давление, оказываемое сеткой на мясной продукт и тем самым гораздо легче ее снять с мясного изделия
- сетки характеризуются хорошей прочностью при набивке и высоким качеством, отлично держат продукт, имеют идеально равномерный диаметр

### АССОРТИМЕНТ

#### РАЗМЕРЫ

80/36	125/36	200/36	180/36
100/36	150/36	220/36	

#### ЦВЕТА



белый



бело-  
красный



красный

другие под заказ

**Сетки ЛОГОНЕТ КЛАССИК** имеют от 4 до 6 узелков между резинками. Сетки такого типа характеризуются высоким качеством и приемлемыми ценами. Используются для формования вареных, копченых и обжариваемых мясных деликатесов и ветчин.

**Сетки ЛОГОНЕТ ЭКСТРА** имеют 3 узелка между резинками и поэтому сильнее стягивают мясной продукт по сравнению с сеткой Классик. Сетки такого типа идеально контролируют форму ветчины и используются для формования вареных, копченых и обжариваемых мясных деликатесов и ветчин.

**ОБРАЗЕЦ МАРКИРОВКИ СЕТКИ:** 100/36

100 – калибр сетки (максимальный калибр растяжения  $\pm 5\%$ );  
36 – количество ячеек по периметру.



**ЛОГОНЕТ  
СТРИНГ**



**ЭЛАСТИЧНЫЕ СЕТКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

деликатесная продукция, изделия холодного и горячего копчения, мясные и рыбные рулеты и полуфабрикаты

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- отличается от других сеток Логонет более толстыми жгутами, увеличенной силой сжатия при редкой фактуре ячеек
- сетка эффективно укрепляет нежные оболочки, подверженные разрывам

**АССОРТИМЕНТ**

**СТАНДАРТНЫЕ СЕТКИ СТРИНГ**

**КАЛИБРЫ**

от 80 до 200 мм. Промежуточные калибры с разницей 20 мм

**ЦВЕТА**



белый бело-красный красный

другие под заказ

**ТИПЫ СЕТОК** 9 узелков между резинками

**КОЛИЧЕСТВО РЕЗИНОК** 4, 6 и 10 ячеек

**ПОСТАВЛЯЮТСЯ** в рулонах 2 по 25 метров

**ОБРАЗЕЦ МАРКИРОВКИ СЕТКИ - 80/6/9** 80 – максимальный калибр в мм  
6 – количество ячеек по окружности  
9 – количество узелков между резинками

**УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СЕТКИ СТРИНГ 140/6 /7**

**КАЛИБРЫ**

один универсальный калибр, позволяющий упаковывать продукцию калибром от 40 до 100 мм

**ЦВЕТА**



белый

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ** в рулонах по 50 метров

**ЛОГОНЕТ**



**НЕЭЛАСТИЧНЫЕ СЕТКИ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

вареные колбасные изделия и ветчины, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые, сыровяленые колбасные изделия, мясные деликатесы

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- предназначены для колбасных изделий совместно с целлюлозными, фиброузными и полиамидными оболочками
- придают готовому продукту более привлекательный внешний вид
- повышение прочностных характеристик

**АССОРТИМЕНТ**

**КАЛИБРЫ** от 32 до 90 мм

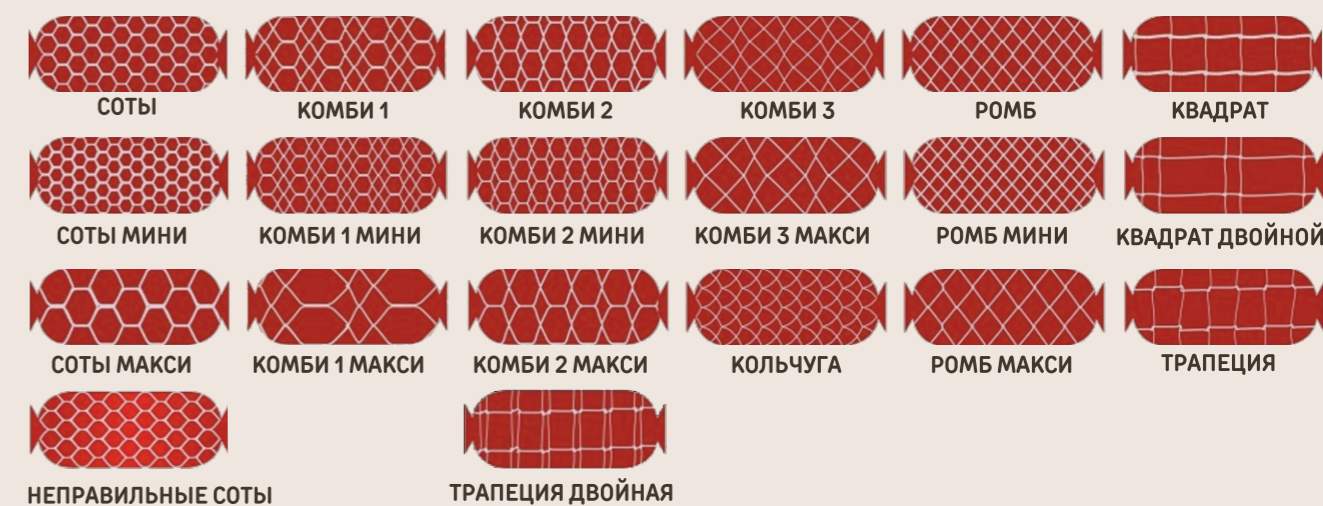
**ЦВЕТА**



белый бежевый красный черный

другие под заказ

**ТИПЫ ПЛЕТЕНИЯ**



**ЛОГОВАК**



**ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

все виды мясных продуктов, в т.ч. твердые, тяжелые, продукты с костью, птица цельная и в разрубе, рыба, сыры с созреванием и без созревания

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**

Логос, Россия

**СТАНДАРТНЫЕ ПЛОСКИЕ ШИРИНЫ ПАКЕТОВ:**

165, 180, 200, 230, 250, 280, 300, 325, 350, 375, 400, 450, 500, 550 мм

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- термоусадочные и исключительно оптические свойства обеспечивают достаточное усилие обтягивания и «стеклянную» прозрачность «второй кожи» любых продуктов
- не содержат хлора, безвредны для окружающей среды
- высокая стойкость на прокол позволяет упаковывать «сложные» продукты, такие как мясо на кости
- оптимальны для упаковки сыров с созреванием

**ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШВА**

- прямые боковые швы
- прямой донный шов
- полукруглый донный шов



**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

могут поставляться наклеенными на ленту

**ПЕНТАВАК  
ПЕНТАТЕРМ**



**ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

все виды мясных продуктов, свежее (охлажденное) мясо, сыры без созревания

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
ПентоПак, Украина

**МАРКИРОВКА**

спиртовая печать от 1 до 4 цветов

УФ – печать от 1 до 3 цветов

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**

могут поставляться наклеенными на ленту

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

высокая усадка:

ПЕНТАТЕРМ до 60%  
ПЕНТАВАК до 40%

прозрачность и глянец после приготовления продукта  
легкая раскрываемость при закладке продукта  
повышенная механическая прочность  
высокая барьерность

**АССОРТИМЕНТ**

ПЕНТАВАК – 40 мкм  
ПЕНТАТЕРМ – 50 мкм  
КС – пакеты с донным полукруглым швом  
ПС – пакеты с двумя боковыми швами

Тип пакета	Ширина, мм	Длина, мм
Пентовак, тип КС	от 135 до 400	от 200 до 600
Пентовак, тип ПС	от 65 до 470	от 135 до 400
Пента Терм, тип КС	от 90 до 350	от 150 до 600
Пента Терм, тип ПС	от 65 до 470	от 120 до 350

**ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШВА:**



ML40



TNM



**ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ**

**ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ**

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

все виды мясных продуктов, в т.ч. твердые, тяжелые, продукты с костью птица цельная и в разрубе рыба сыры

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Krehalon,  
Нидерланды

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
могут поставляться наклеенными на ленту

Пакеты ML40 предназначены для упаковки под вакуум и последующей термоусадки.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- термоусадочные и исключительно оптические свойства обеспечивают достаточное усилие обтягивания и максимальную прозрачность любых продуктов
- не содержат хлора, безвредны для окружающей среды
- высокая стойкость на прокол позволяет упаковывать «сложные» продукты, такие как мясо на кости

**АССОРТИМЕНТ**

**G** — стандартные пакеты 40 мкм для общего назначения

**I** — 50 мкм среднепрочные

**K** — 70 мкм для твердых сыров, жесткого вяленого или вареного мяса, мясных отрубов с небольшой костью.

**T** — 90 мкм, особо прочные для упаковки продуктов с костью

**MU** — 90 мкм, но с более высокой стойкостью на прокол, чем тип T

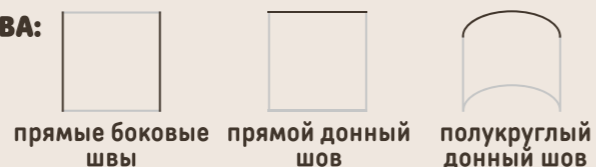
**MX** — 110 мкм — для жесткой крупнокусковой солонины или мясных отрубов с костью

**ПЛОСКАЯ ШИРИНА** от 90 до 550 мм

**СТАНДАРТНЫЕ ПЛОСКИЕ ШИРИНЫ ПАКЕТОВ:**

165, 180, 200, 230, 250, 280, 300, 325, 350, 375, 400, 450, 500, 550 мм

**ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШВА:**



**МАРКИРОВКА** на пакеты с обеих сторон может наноситься многоцветная и полноцветная печать от 1 до 9 цветов

**СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

все виды мясных продуктов

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Krehalon,  
Нидерланды

**ПОСТАВЛЯЕТСЯ**  
могут поставляться наклеенными на ленту

Пакеты TNM предназначены для поверхностной пастеризации и продолжительной варки при невысокой температуре с минимальными потерями веса пищевого продукта.

**ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА**

- высокая прочность на прокол
- снижение потерь веса и случаев протекания продуктов при варке
- высокая свариваемость с наложением пакетов друг на друга
- прозрачность и блеск
- минимизация расходов
- экологическая безопасность

**АССОРТИМЕНТ**

**тип P** — предназначен для производственной варки пищевых продуктов, по окончании которой пакеты должны быть удалены. Также может использоваться для поверхностной пастеризации для увеличения срока хранения упакованной продукции

**тип T** — используется как для варки продукта, так и в качестве упаковки для дальнейшей его реализации, предотвращает прилипание мясных продуктов к стенкам упаковки и снижает потери веса продукта во время его варки

**ПЛОСКАЯ ШИРИНА** от 90 до 550 мм

**СТАНДАРТНЫЕ ПЛОСКИЕ ШИРИНЫ ПАКЕТОВ:**

165, 180, 200, 230, 250, 280, 300, 325, 350, 375, 400, 450, 500, 550 мм

**ВАРИАНТЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ШВА:**



**МАРКИРОВКА** на пакеты с обеих сторон может наноситься многоцветная и полноцветная печать от 1 до 6 цветов

**Fs50 и Fs90  
ТЕХНОЛОГИЯ  
FORM SHRINK**



## ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПЛЕНКИ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
охлажденное мясо  
все виды пищевых  
продуктов

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Krehalon,  
Нидерланды

Технология FORM SHRINK разработана на основе запатентованной новаторской технологии специально для упаковывания пищевых продуктов одинаковой правильной формы. Благодаря своей уникальной структуре данный материал очень технологичен, отлично формуется, сваривается и усаживается, обладает оптимальными барьерными свойствами, обеспечивает максимальную защиту пищевого продукта и практически незаметен на нем. Для оптимальных результатов необходимо подобрать правильное сочетание пленок Fs50. Верхняя пленка дает сильную усадку и используется в сочетании с нижней термоформовочной пленкой FS90.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- особо привлекательный аккуратный внешний вид упаковочной единицы
- экономия на расходах и отходах
- высокая производительность
- высокая прочность шва благодаря предупреждению загрязнения свариваемого материала
- увеличение срока годности пищевых продуктов
- экологическая безопасность (материал не содержит хлора)

### АССОРТИМЕНТ

**FS50-M** и **FS90-M** высокобарьерные  
**FS50-F** и **FS90-F** среднебарьерные (для "дышащих" продуктов)  
**FS50-C** и **FS90-C** для пастеризованных и отварных продуктов  
плёнка **FS90** применяется для формирующей упаковки глубокой вытяжки  
плёнка **FS50** разработана для верхней рулонной упаковки любых видов лотков  
и, одновременно, для формирующей технологии глубокой вытяжки

### ЦВЕТА

бесцветный, по дополнительному запросу могут быть окрашены в различные цвета

**SSL  
ТЕХНОЛОГИЯ  
SECONDARY  
SEAL**



## ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПЛЕНКИ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
охлажденное мясо

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Krehalon,  
Нидерланды

Многослойный высокобарьерный термоусадочный материал с повышенной усадкой и дополнительной герметизацией «скин-упаковка».

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- превосходный внешний вид
- уменьшение стекания жидкости в углы упаковки
- дополнительная герметизация снимает необходимость во влаговпитывающих салфетках
- предотвращает выделение влаги из продукта вследствие перепадов температур в процессе хранения
- отсутствие деформации вследствие усадки: создает плотную упаковку, которая сохраняется в течение всего срока годности
- активизируется при температуре 80°C и выше
- возможна укладка упакованного продукта в коробки в 2 яруса
- структура без хлора не наносит вред окружающей среде

**FLO21**  
ТЕХНОЛОГИЯ  
FLOVAC



## ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПЛЕНКИ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
все виды пищевых  
продуктов

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Krehalon,  
Нидерланды

Многослойная термоусадочная пленка для горизонтального непрерывного упаковывания, используется в качестве альтернативы термоусадочным пакетам, позволяет автоматизировать процесс упаковки пищевых продуктов (особенно требующих от упаковки средних или слабых барьерных свойств: сыров с газовыделением, птицы и т.п.). После упаковки пленка с продукцией вакуумируется, сваривается и термоусаживается максимально плотно облекая продукт. Данный материал разработан на основе запатентованной технологии специально для горизонтального непрерывного упаковывания в вакууме пищевых продуктов различной неправильной формы. Благодаря своей уникальной структуре материал очень технологичен, отлично формируется, сваривается и усаживается, обладает оптимальными барьерными свойствами и практически незаметен на продукте.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- прозрачность и блеск
- сильные барьерные свойства
- высокая свариваемость и технологичность
- высокая прочность
- оптимальная усадка
- экологическая безопасность

### АССОРТИМЕНТ

**FLO21-LD** покровная плёнка для упаковок в модифицированной газовой среде на лотковых упаковочных или термоформовочных машинах; пленка поставляется с обработкой, предотвращающей запотевание

**FLO21-OW** предназначена для оборачивания лотков, обладает повышенной прочностью

**FLO21-VC** используется на поточных вакуумных упаковочных машинах, взамен упаковки в вакуумные пакеты

**FLO21-F3** модифицированная барьерная плёнка для упаковки сыров и других продуктов со средним или низким газовыделением

**ВАРИАНТЫ ТОЛЩИНЫ ПЛЕНКИ:** 25, 30, 40, 50, 70, 90, 110, 130 мкм

**СКРЕПКА  
ЛОГОКЛИП**

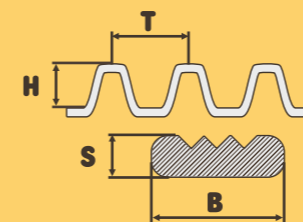


## СКРЕПКА НЕПРЕРЫВНАЯ

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**  
для наложения  
двойных зажимов  
на порционные  
колбасные батоны  
диаметром  
от 30 до 120 мм

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

**ТИПОРАЗМЕР  
СКРЕПКИ: Т - Н/В x S**



T - шаг  
H - высота  
B - ширина  
S - толщина

Непрерывная алюминиевая скрепка «ЛОГОКЛИП» предназначена для автоматических клипсаторов типа Poly-clip и Alpina.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- качество скрепки успешно конкурирует с зарубежными брендами, при этом стоимость значительно ниже оригинальной
- универсальные скрепки для клипсования всех видов используемых оболочек, в том числе чувствительных
- стабильное качество скрепки (однородность прочностных характеристик) достигнуто за счет стабильных физических свойств и химического состава закупаемой алюминиевой проволоки
- новые виды скрепки, уменьшающие усилие клипсования, тем самым увеличивающие межремонтный период работы клипсатора
- оптимизированные типоразмеры

### ПРОФИЛЬ КЛИПСЫ

**AD** - универсальная скрепка «следующего поколения», специально разработанная для использования при очень больших переполнениях. Идеально подходит для крупных мясокомбинатов с широким ассортиментом колбасных изделий и всех типов колбасных оболочек. Особенно хороша для работы с полиамидными оболочками с большим переполением, а также с большим содержанием замен мясного сырья

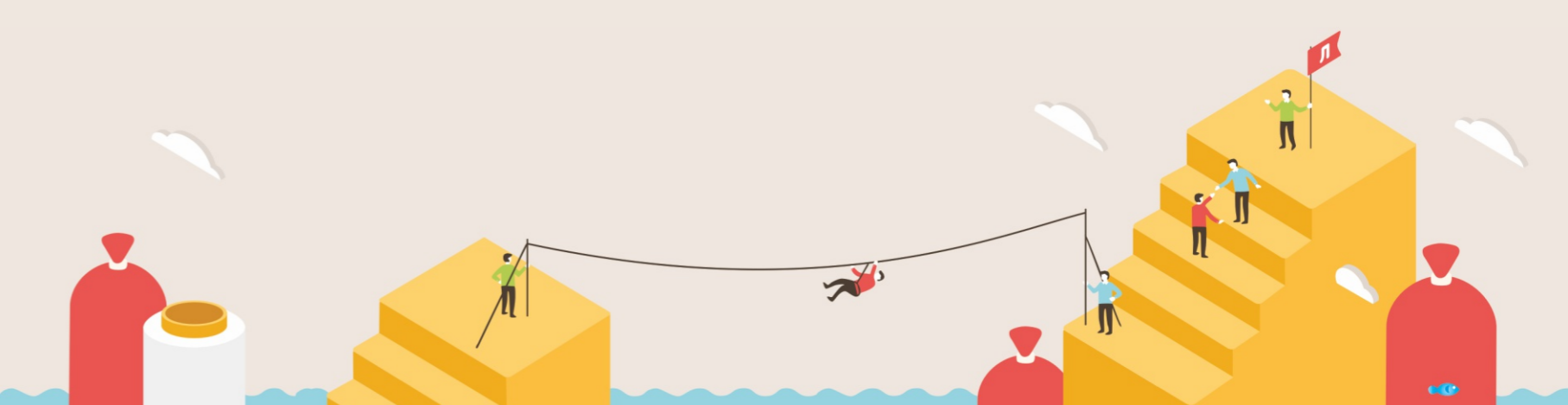
**D** - предназначен для всех типов колбасных оболочек, обладает стандартным значением прижимного усилия, подходит для колбас со стандартным переполением (10 - 12%)

**A** - универсальная скрепка, геометрия и размеры которой полностью повторяют профиль оригинальной клипсы Alpina. Специально разработана для использования на клипсаторах марки Tipper Tie Alpina Swipper

### СКРЕПКА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ КЛИПСАТОРОВ (типоразмеры):

15-07/5\*1,5; 15-09/5\*1,5; 18-07/5\*1,75; 18-09/5\*2,0; 18-11/5\*2,0; 18-12/5\*2,2;  
15-08/5\*1,75; 15-09/5\*1,75; 18-09/5\*1,75; 18-10/5\*2,0; 18-11/5\*2,2; 18-13/5\*2,2.

**ПЕТЛИ  
ЛОГОПАК**



**ПЕТЛЯ КОЛБАСНАЯ**

**КОНТАКТЫ**

**СФЕРА  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

для подвешивания колбасных батонов на раму при прохождении термообработки в термокамере

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ**  
Логос, Россия

Петля колбасная необходима для подвешивания колбасных батонов на раму при прохождении термообработки в термокамере.  
Изготавливается из полипропиленовой или полиамидной нити.

**ПЕТЛЯ «ЛОГОПАК» ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ КЛИПСАТОРОВ «POLY-CLIP»**

Типоразмер скрепки	Кол-во петель в коробке, тыс. шт.	Кол-во петель в бобине, тыс. шт.	Кол-во бобин в коробке, шт.	Дополнительная информация		
				Принцип отделения петли от перфоленты	Расположение петель относительно перфоленты	Базовый цвет
20/100	64	4	16	отрывная	поперек ленты	бежевый

количество коробок на паллете – 21 шт.

**ПЕТЛЯ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ КЛИПСАТОРОВ «ALPINA», ВЕНГРИЯ**

Типоразмер скрепки	Кол-во петель в коробке, тыс. шт.	Кол-во петель в бобине, тыс. шт.	Кол-во бобин в коробке, шт.	Дополнительная информация		
				Принцип отделения петли от перфоленты	Расположение петель относительно перфоленты	Базовый цвет
25/100	48	3,0	16	отрывная	поперек ленты	белый

количество коробок на паллете – 21 шт.

**ПЕТЛЯ ДЛЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ «POLY-CLIP» И «ТЕСННОРАСК», ВЕНГРИЯ**

Типоразмер скрепки	Кол-во петель в коробке, тыс. шт.	Кол-во петель в бобине, тыс. шт.	Кол-во бобин в коробке, шт.	Дополнительная информация		
				Принцип отделения петли от перфоленты	Расположение петель относительно перфоленты	Базовый цвет
GS 22/100 для «POLY-CLIP»	64	4	16	отрывная	вдоль ленты	бежевый
44/120 для «ТЕСННОРАСК»	32	2	16	отрывная	вдоль ленты	белый

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

190020, Россия, г. Санкт-Петербург,  
наб. Обводного канала, д. 150, корпус 1А, офис 219.02  
Тел/факс: +7 812 334 21 21  
Email: logos@logosltd.ru

**МОСКВА**

109316, Россия, г. Москва,  
ул. Талалихина, д. 41, стр. 14, офис 36  
Тел/факс: +7 499 681 33 00  
Email: logmsk@mail.ru

**ЧЕЛЯБИНСК**

454112, Россия, г. Челябинск, офис 12/2  
ул. Пионерская, д.7.  
Тел/факс: +7 351 220 01 09, +7 985 604 10 97  
Email: uzanov@logosltd.ru

**РОСТОВ-НА-ДОНУ**

344064, Россия, г. Ростов-на-Дону, Лит. Е  
ул. Вавилова, д.64.  
Тел/факс: +7 863 223 22 44, +7 928 279 67 40  
Email: rostov.logos@logosltd.ru

**НОВОСИБИРСК**

630071, Россия, г. Новосибирск,  
ул. Станционная, д. 60/10, офис 505  
Тел/факс: +7 383 319 08 01, +7 913 385 27 21  
Email: nsk@logosltd.ru

**АСТАНА**

010013 Республика Казахстан, г. Астана,  
ул. И. Кутпанова, д. 20, офис 24  
Тел/факс: +7 7172 38 36 25  
Email: ul@logoskaz.ru