

Pierwsi w Polsce

wprowadziliśmy technologię **MAS~rtu** osłonek z nadrukiem



MAS~rtu

Osłonki typu RTU - z języka angielskiego "ready to use" (gotowe do użycia) posiadają jedną wspólną cechę: **nie jest wymagane ich wstępne moczenie**, innymi słowy nadają się **bezpośrednio do nadziewania farszem po wyjęciu z opakowania**.

Wszystkie rodzaje osłonek mogą być wykonane w wersji RTU. Pozwala to **skrócić czas produkcji wędlin i usprawnić jego przebieg**.

Technologia stosowana przy produkcji osłonek RTU zapewnia ich wysoką jakość i niezbędne właściwości higieniczne.

NAWILŻENIE OSŁONKI JEST POWTARZALNE



- Unikasz **błędów przy przygotowaniu** roztworu
- Unikasz **błędów związanych** z niewłaściwym **czasem moczenia**
- Eliminujesz straty farszu** wynikające z niewłaściwego przygotowania osłonki (zmniejszasz ryzyko pęknięcia, lepsze klipsowanie, odpowiednie przepielnianie się osłonki)



ZWIĘKSZONA SZYBKOŚĆ PROCESU PRODUKCYJNEGO

Eliminujesz czas związany z ewentualnym brakiem osłonki i potrzeby **przygotowania kolejnej partii**



PAKOWANIE OSŁONKI W WORKI FOLIOWE BARIEROWE

- Eliminujesz **zanieczyszczenia** warunkami atmosferycznymi
- Pakowanie próżniowe **zwiększa bezpieczeństwo higieniczne**



OSŁONKA NIE WYMAGA MOCZENIA PRZED NADZIEWANIEM

- Pomijasz **czas przygotowania** roztworu
- Pomijasz **czas oczekiwania na przygotowanie osłonki**
- Eliminujesz z produkcji **cymbry z wodą**
- Pomijasz **straty** związane z ewentualnym namoczeniem **nadmiernej ilości osłonek**

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



MAS-POL®

K I E L C E
— by krować smak —

☎ 41 344 25 14
✉ maspol@maspol.com.pl

Technologia **MAS~rtu**

Higiena i bezpieczeństwo

Pierwsi w Polsce wprowadziliśmy technologię **MAS~rtu** osłonek z nadrukiem. Pozwala ona na **zwiększenie bezpieczeństwa i higieny** w zakładzie produkcyjnym.

W jaki sposób MAS~rtu poprawia bezpieczeństwo?

Ostonki typu RTU - z języka angielskiego "ready to use" (gotowe do użycia) posiadają jedną wspólną cechę: **nie jest wymagane ich wstępne moczenie**, innymi słowy nadają się **bezpośrednio do nadziewania farszem po wyjęciu z opakowania**.

Wszystkie rodzaje osłonek mogą być wykonane w wersji RTU. Pozwala to **skrócić czas produkcji wędlin i usprawnić jego przebieg**.

Technologia stosowana przy produkcji osłonek RTU zapewnia ich wysoką jakość i niezbędne właściwości higieniczne.



Ostonka nie wymaga moczenia przed nadziewaniem

Pomijasz **czas przygotowania roztworu** i **czas oczekiwania** na przygotowanie osłonki
Eliminujesz z produkcji **cymbry z wodą**
Pomijasz straty związane z ewentualnym namoczeniem **nadmiernej ilości osłonek**



Pakowanie osłonki w worki foliowe barierowe

Eliminujesz zanieczyszczenia warunkami atmosferycznymi
Pakowanie próżniowe **zwiększa bezpieczeństwo higieniczne**



Zwiększona szybkość procesu produkcyjnego

Eliminujesz czas związany z ewentualnym brakiem osłonki i **potrzeby przygotowania kolejnej partii**



Nawilżenie osłonki jest powtarzalne

Unikasz **błędów przy przygotowaniu roztworu** i **związanych** z niewłaściwym **czasem moczenia**
Eliminujesz straty farszu wynikające z niewłaściwego przygotowania osłonki (zmniejszasz ryzyko pęknięcia, lepsze klipsowanie, odpowiednie przepętnianie się osłonki)

