

Für Ihre perfekten Fleischspezialitäten

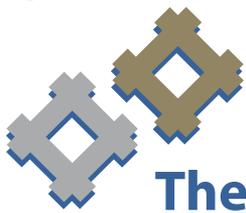
Das richtige Netz oder der richtige Strumpf
für Ihr Produkt



PACOVIS.CH

Unser Partner

Mit TruNet Group haben wir den besten Ansprechpartner betreffend Fleischnetzen, Fleischstrümpfen, Garnen, Schnüren und Schlaufen.



The TruNet Group

Was macht die TruNet Group?

The TruNet Group ist ein internationales Unternehmen, das Produktionsstätten in England, Schottland, Polen und Vietnam betreibt. An diesen Standorten werden im 24-Stunden-Betrieb Netze hergestellt, was eine jährliche Menge von weltweit gut 100 Millionen Meter Netz bedeutet. Ausserdem ist TruNet der einzige Netzhersteller mit mehreren nach BRC zertifizierten Produktionsstätten. (Der BRC Global Standard stellt klar definierte Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.)

Pacovis-Tipp:

Netze und Strümpfe sind unsere Kompetenz. Gerne erklären wir Ihnen, welches Netz und welcher Strumpf sich für welches Produkt am besten eignet. Wir haben innovative und einzigartige Lösungen, auch können wir Ihnen zeigen, wie Sie mit unseren Netzen die perfekte Form Ihres Schinken erreichen.

Warum ist sie unser Partner?

Mit Spitzentechnologie, Grossproduktion und seinem innovativen Forschungs- und Designteam stellt TruNet sicher, dass die Kunden von niedrigen Kosten, hoher Qualität und einer breiten Produktpalette profitieren.

Wieso Pacovis Sie bestmöglich beraten kann?

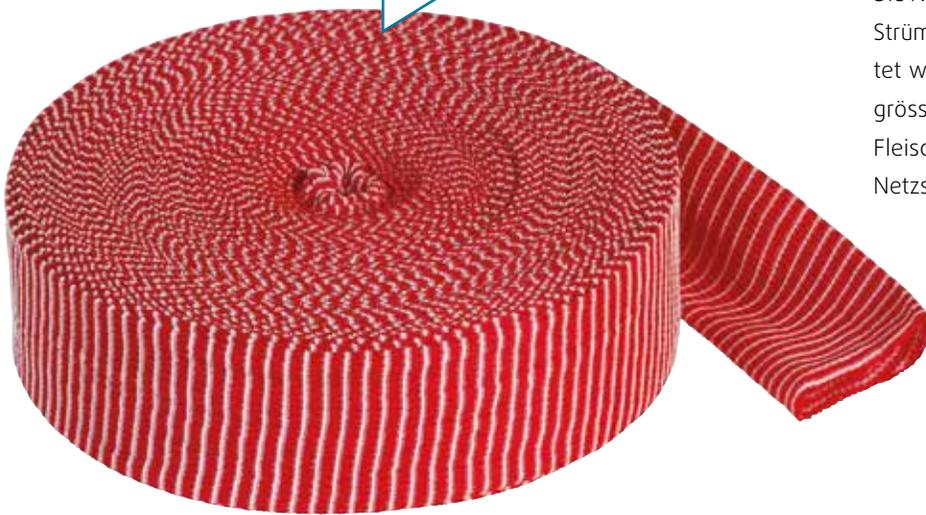
Da wir genau wissen wollen, was wir unseren Kunden anbieten, haben wir uns die Zeit genommen die TruNet Group in London zu besuchen.

Dabei konnten wir uns mehr Wissen über die Herstellung und die Handhabung aneignen. Daher können wir Sie optimal beraten, wenn es um Fleischnetze und -strümpfe geht.

Die Strümpfe

TruNet bietet ein umfassendes Angebot an elastischen und nicht elastischen Strümpfen für die unterschiedlichsten Anwendungen. Die Auswahl des geeigneten Produkts hängt von Faktoren wie Grösse des Fleischstücks, gewünschter Kompression und Verarbeitungsmethoden ab.

**Neu und einzigartig:
Immer das gewollte
Kaliber ohne Verlust!**



Der elastische Strumpf ist unser beliebtes engmaschiges Produkt mit elastischen Einlagen für mehr Kompressionen. Dieser Strumpf wird üblicherweise für die Herstellung von Produkten ohne Knochen verwendet, bei denen Sie keinen Netzabdruck benötigen.

Die Nanostrümpfe sind die am einfachsten ablösbaren Strümpfe, die es auf dem Markt gibt. Das Fleisch haftet weniger am Strumpf, da die Nanostrümpfe eine grössere Menge flüssiger Proteine nahe an der Fleischoberfläche halten und diese nicht über die Netzstruktur können.

Weitere Inspirationen



Hähnchenschlaufen

Unsere Hähnchenschlaufen aus Polyester ergeben weder auf dem Produkt noch am Ende des Knotens Fussel-Rückstände. Sie sind in verschiedenen Grössen und Farben erhältlich.



Bindfaden

Egal ob Sie die Fleischsorten unterscheiden oder zum Festtagsbraten eine passende Schnurfarbe verwenden wollen – mit unseren Bindfaden in verschiedenen Farben ist alles möglich.

Die Netze

Unser Sortiment reicht von formgebenden Netzen bis hin zu solchen, die lediglich ein Muster auf das Fleisch übertragen. Die Netze gibt es in unterschiedlichen Stärken, damit Sie immer das richtige Netz für Ihr Endprodukt zur Hand haben.

Die Netzstärke

Die verschiedenen Netzstärken haben Einfluss auf das Endprodukt: umso stärker das Netz, desto stärker ist die Form gegeben. Somit wird z.B. beim Loop 8-Netz nur die Kontur ans Fleisch übergeben (Klassische Quadrate), wobei ein Total Control Net (TCN) eine feste Form gibt. Das heisst, wenn Sie TCN in einem Durchmesser von 125 cm verwenden, dann ist der Durchmesser über das ganze Produkt gleichbleibend. Deshalb ist dies auch die perfekte Möglichkeit, wenn die Stücke alle die gleiche Form haben sollen.

- ✓ Die Netze bis Loop 11 sind für Braten und das klassische Viereck-Muster geeignet.
- ✓ Umso höher die Anzahl der Spiralen Zahl umso mehr hat das Produkt dann die Form und das Muster aufdrückt.

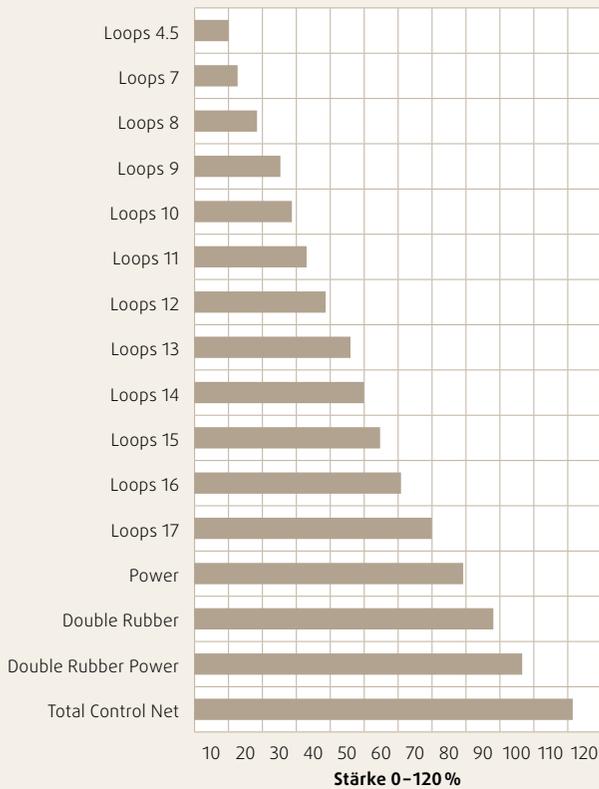
Grosse Auswahl und individuelle kompetente Beratung

Das sind die Vorteile unserer Netze:

- ✓ Sie erhalten die Grösse, die Sie wollen.
- ✓ Abschnitte/Schnittverluste werden auf ein Minimum reduziert.
- ✓ Lieferung der Netze in der Schachtel oder auf Rollen von 500-1500 Meter am Stück.
- ✓ Alle Netze sind voreingestellt und kalibriert.
- ✓ Wir bieten kompetente und persönliche Beratung.



Anzahl Spiralen pro 10 cm



Die Spiralen sind die Querfäden, die Sie zählen können, wenn das Netz auf dem Füllrohr aufgezogen ist. Die Stärke beschreibt, wie fest das Produkt danach auf den vorgegeben Umfang gedrängt wird.



Loops 8:

Bietet ein traditionelles und natürliches Aussehen. Traditionell verwendet für frische Fleischprodukte aus ganzen Muskeln.



Loops 12:

Das Fleischstück bekommt das klassische Viereck-Muster. Auch gibt es leicht die Form vor.



Total Control Net (TCN):

Ganze oder kleinere Stücke Fleisch bekommen die genaue Form, die vorgegeben ist. Mit dem TCN werden die Abschnitte auf ein Minimum reduziert.

Das TCN-Netz

Das patentierte Total-Control-Netz (TCN) ist das weltweit einzige elastische Netz mit einem voreingestellten festen Durchmesser. Dieses einzigartige Produkt revolutioniert die Netztechnologie und bietet der Fleischindustrie zahlreiche Vorteile. Mit dem TCN Netz erreichen Sie gleichmässige Formen ohne grosse Abschnitte und wenig Verlust.

Pacovis-Tipp:

Lassen Sie sich von uns beraten. Unser TCN-Netz kann von vorne bis hinten das gleiche Kaliber geben, somit können Sie den Schinken danach auf dem Slizer oder ähnlichem schneiden und alle Scheiben sind gleich gross. Somit erhalten Sie die besten Erträge und sehr wenig Anschnitte.



Das TCN Netz (oben) ergibt eckige Enden und erhöht somit den Schnittertrag. Runde Enden, die bei alternativen Netzen entstehen (unten), bedeuten mehr Abfall.

Jetzt das Sortiment entdecken

In unserem Shop finden Sie alle Netze und Strümpfe, die wir im Standardsortiment führen.

Sie finden Ihr gewünschtes Produkt noch nicht? Kontaktieren Sie uns gerne und wir organisieren für Sie die richtige Lösung.



pacovis.com/sh25

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19

CH-5608 Stetten

t +41 56 485 93 93

f +41 56 485 93 00

verkauf@pacovis.ch

pacovis.ch