

VISKASE®

Large Cellulose Casings (LCC) – große Cellulosehüllen

LCC können für Produkte wie Fleischwurst, Mortadella, Aufschnitt, Bierwurst und Dauerwurst verwendet werden.



LCC sind so gestaltet, dass die Wurstwaren entweder eine Zylinderform erhalten oder oval sind.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- regenerierte Cellulose
- rauch- und wasserdampfdurchlässig
- Dehnungsverhalten passt zu Ihren Produkten – Standardwursthüllen für Zylinderformen und HS, ZEPHYR® für ovale Wurstwaren
- vorbefeuchtet erhältlich
- Als Rollenware, Bunde, Abschnitte oder geraffte Raupen erhältlich
- als transparente Hülle, in Rauchoptik oder in anderen Farben erhältlich (nicht übertragbar)
- ermöglicht eine herausragende Transparenz und glänzende Oberflächen, was die Optik des fertigen Produkts verbessert
- Vorder- und/oder Rückseite sind mit 6 Farben bedruckbar

Viskase bietet beste Qualitätshüllen gemäß den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit!

Wir haben Managementsysteme zur kontinuierlichen Verbesserung eingeführt, um sicherere Produkte, höhere Qualität und eine umfassende Nachverfolgung sicherzustellen.

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

- Amerika: von 65 bis 244 mm
- Europa: von 34 bis 250 mm

ERHÄLTICHE FARBEN

- Transparent
- Räucheroptik
- weitere Farben verfügbar

IMPRÄGNIERUNGEN

- REG (unbeschichtet), vorbefeuchtet
- E-Z PEEL® für leichtes Schälen
- SEC schimmelhemmende Imprägnierung

VERARBEITUNGSFORMATE

- Rollenware
- Bunde
- Abschnitte
- Geraffte Raupen

DRUCK

- 1 bis 6 Farben, Vorder- und Rückseite

Moczenie:

- Nicht vorbefeuchtete Hüllen müssen vor der Verwendung gewässert werden. Bei vorbefeuchteten Hüllen ist kein Wässern vor der Verwendung erforderlich.

Befüllung / Clipping:

- Wählen Sie die geeignete Clipgröße und stellen Sie den Clipping-Druck so ein, dass eine enge Passung erzielt wird, ohne die Wursthülle zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (RSD) geben an, auf welchen Fülldurchmesser die Hülle ausgelegt ist. Eine Befüllung, mit der diese Durchmesser nicht erreicht oder aber überschritten werden, kann die Leistungsfähigkeit der Hülle beeinträchtigen.

Przechowywanie i magazynowanie:

- Verwenden Sie die vorbefeuchteten Hüllen innerhalb eines Jahres nach Erhalt und die unbefeuchteten innerhalb von 2 Jahren.
- Kühl und trocken aufbewahren.
- Nicht bei heißen oder sehr kalten Temperaturen lagern.
- Bis zur Verwendung in der Originalverpackung aufbewahren.
- Nicht verwendete offene Hüllen in luftdicht verschlossenen Beuteln im Originalbehälter aufbewahren.
- Zur Vermeidung von Materialschäden dürfen die Kartons nicht mit Messern, scharfen Gegenständen oder Haken geöffnet werden.

EUROPA			
HS		VISREX	
Hüllen-größe	Empfohlenes Füllkaliber (Zoll)	Hüllen-größe	Empfohlenes Füllkaliber (Zoll)
HS 8	87	VX 55/75	55 bis 75
HS 9	95	VX 60/87	60 bis 87
HS 10	109	VX 85	85
HS 12	122	VX 90	90
HS 13	138	VX 98	98
HS 15	153	VX110	110
HS 18	180	VX 85/120	85 do 120
HS 21	211	VX 115	115

AMERIKA			
C CASING			
Hüllengröße	Umfang (Zoll)	Empfohlenes Füllkaliber (Zoll)	Empfohlenes Füllkaliber (mm)
65	6,5	2,07	53
75	7,5	2,39	61
85	8,5	2,71	69
97	9,75	3,10	79
110	11	3,50	89

AMERIKA			
HS und ZEPHYR®			
Hüllengröße	Umfang (Zoll)	Empfohlenes Füllkaliber (Zoll)	Empfohlenes Füllkaliber (mm)
Z R	21	6,69	170
Z U	23,625	7,52	191
Z W	25	7,96	202
Z Y	28	8,90	226
Z Z	30,167	9,61	244

EUROPA					
Hüllen-größe	PR		Hüllen-größe	ZEPHYR®	
	Manuell	Automatycznie		Manuell	Automatycznie
PR 34	37	34	AE	87	-
PR 36	40	36	DE	97	-
PR 38	45	38	FE	113	-
PR 40	46	40	HE & HP	129	120
PR 42	47	42	LE & LP	150	140
PR 45	50	45	RE	170	155
PR 50	55	50	RP	170	160
PR 53	58	53	WE	202	190
PR 55	60	55	YP	220	208
PR 58	63	58	Y	226	205
PR 60	65	60	Z	240	220
PR 66	70	66	ZP	240	230
PR 70	80	70	XLG	245	240
PR 80	90	80	XXL	250	245
PR 86	95	86			
PR 92	100	92			
PR 108	120	108			

*LCC ist zur Verwendung als Form für das Produkt während der Lebensmittelverarbeitung vorgesehen und nicht zum Verzehr gedacht. LCC ist unverdaulich und muss vor dem Verzehr entfernt werden.