

VISKASE®

Budelli di cellulosa grandi (LCC)

I budelli di cellulosa grandi possono essere utilizzati per mortadelle, prosciutti, bierwurst e salsicce.



I budelli di cellulosa grandi sono progettati per dare una forma cilindrica o ovale alle carni lavorate.

Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Cellulosa rigenerata
- Permeabile a fumo e vapore acqueo
- Garantiscono proprietà elastiche adattate ai vostri prodotti con un budello standard o PR per forme cilindriche e VISREX, HS, o ZEPHYR® per prodotti ovali
- Disponibili pre-umidificati
- Disponibili in bobine, matasse, pezzi tagliati e legati o clippati, in sticks arricciati
- Disponibili trasparenti, fumé o in altri colori (non trasferibile)
- Garantiscono una trasparenza eccezionale e superfici lucide per migliorare l'aspetto del prodotto finale
- Stampa fino a 8 colori sul fronte e/o sul retro

Viskase offre budelli della migliore qualità che soddisfano gli standard più elevati in materia di sicurezza alimentare!

Ci impegniamo a migliorare costantemente i nostri sistemi di gestione per garantire prodotti più sicuri, una qualità migliore e una tracciabilità totale.

DIMENSIONI

- US: da 65 a 244 mm
- Europa: da 34 a 250 mm

GAMMA CROMATICA

- Trasparenti
- Fumé
- Disponibili altri colori

TRATTAMENTI

- REG (senza trattamento) pre-umidificato
- E-Z PEEL®
- Trattamento antimuffa SEC

FORMATI DI RIFINITURA

- Bobine
- Matasse
- Pezzi tagliati e legati o clippati
- Sticks arricciati

STAMPA

- da 1 a 8 colori, sul fronte e retro

Ammollo:

- I budelli non pre-umidificati devono essere immersi nell'acqua prima dell'uso. I budelli pre-umidificati non richiedono un ammollo prima dell'uso.

Riempimento / Taglio:

- Selezionare la clip con la dimensione appropriata e regolare la pressione di taglio per garantire un'aderenza perfetta senza danneggiare il budello.
- Il diametro di insacco raccomandato (RSD) indica il diametro di insacco progettato per il budello. Un insacco superiore o inferiore a questi diametri potrebbe influire sulle prestazioni del budello.

Conservazione e utilizzo:

- Utilizzare pre-umidificato entro 1 anno dalla consegna e non pre-umidificato entro 2 anni
- Conservare in un luogo fresco e asciutto
- Non conservare a temperature troppo basse o troppo elevate
- Conservare nelle confezioni originali fino al momento dell'utilizzo
- Conservare i budelli aperti e inutilizzati in sacchetti sigillati ermeticamente nel contenitore originale
- Non aprire gli imballaggi con coltelli, utensili appuntiti per non danneggiare i materiali

EUROPA			
HS		VISREX	
Calibro	RSD (mm)	Calibro	RSD (mm)
HS 8	87	VX 55/75	da 55 a 75
HS 9	95	VX 60/87	da 60 a 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	da 85 a 120
HS 21	211	VX 115	115

US			
C CASING			
Calibro	Diametro (pollici)	RSD (pollici)	RSD (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

US			
HS e ZEPHYR®			
Calibro	Diametro (pollici)	RSD (pollici)	RSD (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					
PR			ZEPHYR®		
Calibro	RSD (mm)		Calibro	RSD (mm)	
	Manuale	Auto-matico		Manuale	Auto-matico
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			

**Il budello di cellulosa grande è stato progettato per essere utilizzato come stampo per modellare il prodotto durante il processo di trasformazione alimentare e non è commestibile. Il budello di cellulosa grande non è digeribile e deve essere rimosso prima di essere consumato.*