



## Envolturas de celulosa NOJAX®

Las envolturas NOJAX® están diseñadas para la producción automatizada a alta velocidad de salchichas, miniembutidos secos, salchichas cocidas y salchichas de pasta gruesa.



Las envolturas NOJAX® están hechas de celulosa regenerada y vienen en sticks corrugados para su uso en equipos de embutido automático, sin necesidad de remojo.

### Características y beneficios del producto:

- Permeable al humo y al vapor de agua, e impermeable a los microorganismos
- Corrugado en sticks listos para usar, con alta resistencia a la rotura y uniformidad de tamaño superior para ser utilizados en máquinas de embutido a alta velocidad
- Disponible en una variedad de colores y con rayas para identificación de productos y/o propósitos de seguridad alimentaria
- Disponible en longitudes de 55' a 225' (17 a 68 m)
- Autocoloración de grado alimentario en Dark Cherry, Super Dark Cherry y Dark Orange (solo para mercados seleccionados)
- Prehumidificado con cierres de stick para usar en todo tipo de embutidoras
- Disponible con el tratamiento EZ-PEEL® para el pelado a alta velocidad

### RANGO DE TAMAÑOS

- De 14 a 48 mm

### GAMA DE COLORES

- Claro
- Ahumado
- Azul
- Blue SENTINEL®
- Rayas negras, blancas o azules disponibles en ciertas envolturas

### TRATAMIENTOS

- REG (sin tratamiento)
- E-Z PEEL®
- E-Z PEEL® Premium
- Autocoloración

### FORMATOS DE ACABADO

- Barras listas para usar de 55' (17 m) a 225' (68 m)

### IMPRESIÓN

- Un color, un lado
- Bloque de humo EZ-SIGN™

# NOJAX® Envolturas de celulosa



## Embutido:

- Los diámetros recomendados de embutido (RSD, por sus siglas en inglés) indican los diámetros de embutido previstos. Si se embute por debajo o por encima de estos diámetros, el rendimiento de la envoltura podría verse afectado.

## Almacenamiento y manejo:

- Utilice el material dentro de 1 año a partir de la entrega.
- Guarde en un lugar fresco y seco.
- Evite áreas de almacenamiento calientes o cámaras de congelación.
- Almacene en los contenedores originales hasta su uso.
- Vuelva a poner las envolturas abiertas sin utilizar en bolsas selladas herméticamente en el contenedor original.
- Para evitar daños a los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos

**¡Viskase ofrece la mejor calidad en envolturas en conformidad con los más altos estándares de seguridad alimentaria!**

Nos comprometemos con los sistemas de gestión de mejora continua para garantizar productos más seguros, mejor calidad y una trazabilidad completa.

AMÉRICAS	
Tamaño de la envoltura	RSD (mm)
14	14,0 – 14,5
15	15,0 – 15,5
16	15,7 – 16,2
17	16,3 – 16,8
18	17,0 – 17,5
19	17,8 – 18,3
20	18,5 – 19,0
21	19,3 – 19,8
22	20,0 – 20,5
23	20,5 – 21,0
24	21,5 – 22,0
25	22,5 – 23,0
26	23,5 – 24,0
27	24,5 – 25,0
28	25,5 – 26,0
29	26,5 – 27,0
30	27,5 – 28,0
31	28,5 – 29,0
32	29,5 – 30,0
33	30,5 – 31,0
34	31,5 – 32,0
36	33,5 – 34,0
40	38,0 – 39,0
44	40,0 – 41,0
45	47,0 – 48,0

EUROPA	
Tamaño de la envoltura	RSD (mm)
140	14,3 – 14,8
150	15,8 – 16,3
158	16,3 – 16,8
160	16,8 – 17,3
163	17,3 – 17,8
164	17,8 – 18,3
170	18,3 – 18,8
180	18,8 – 19,3
190	19,3 – 19,8
200	20,3 – 20,8
210	20,8 – 21,3
220	21,8 – 21,3
230	22,8 – 23,3
240	23,8 – 24,3
250	24,8 – 25,3
260	25,8 – 26,3
270	27,3 – 27,8
280	28,3 – 28,8
300	29,8 – 30,3
320	31,8 – 32,3
340	34,8 – 35,3
380	38,8 – 39,3

*\*Las envolturas NOJAX® están diseñadas para ser utilizadas como molde para dar forma al producto durante el procesamiento de alimentos y no deben comerse. Las envolturas NOJAX® no son digeribles y deben retirarse antes de consumir el producto.*

**VISKASE®**

www.viskase.com