



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 2 años 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 – 22,3
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