



Budelli plastici POLYJAX®

I budelli POLYJAX® sono stati concepiti per la produzione automatizzata ad alta velocità di hot dog, salsicce, chorizo e bastoncini di carne.



I budelli plastici Polyjax® sono ideali per una lavorazione efficiente e consistente delle carni con caratteristiche limitate di barriera ed eccellenti proprietà di arricciamento degli stick.

Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Protezione barriera, impermeabile ai microrganismi
- Prodotto in una varietà di colori e calibri per l'uso in molti prodotti lavorati a base di carne
- In stick arricciati pronti all'uso con una resistenza alla rottura elevata e dimensioni più omogenee
- da utilizzare in macchine insaccatrici ad alta velocità
- Stampa in continuo (fronte e retro) fino a 4 colori per migliorare l'aspetto estetico del prodotto
- Disponibile con proprietà di pelatura facile del budello.

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

- Diametro di sacco raccomandato: da 16,0 a 41,5 mm

GAMMA CROMATICA

- Leggermente sfumato
- Sfumato
- Arancione chiaro
- Altri colori disponibili su richiesta

PRESENTAZIONI PRODOTTO FINITO

- Stick pronti all'uso da 55' (17 m) a 110' (34 m)

STAMPA

- Da 1 a 4 colori, fronte e retro
- Stampa in continuo o process print



Budelli plastici POLYJAX®

I budelli Polyjax® sono disponibili in due varianti: i budelli Polyjax® e Polyjax® PMN sono stati concepiti per offrire prestazioni ottimali per un'ampia gamma di prodotti ed applicazioni.

Contattare l'Ufficio Vendite per un consiglio su quale budello soddisfa al meglio le vostre esigenze.

Riempimento:

- I diametri di insacco raccomandati (RSD) indicano i diametri di insacco di riferimento dei budelli. Un insacco superiore o inferiore potrebbe influire sulle prestazioni del budello.

Conservazione e utilizzo:

- Utilizzare i budelli entro 1 anno dalla consegna
- Conservare in un luogo fresco e asciutto
- Non conservare a temperature troppo basse o troppo alte
- 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 o ganci per non danneggiare i materiali

POLYJAX®

- Proprietà di barriera con eccellente pelatura manuale
- Progettati per prevenire la formazione di gelatina

POLYJAX® PMN

Prodotti consolidati: Darmex Casing® Polymini

- Budello con caratteristiche di pelatura facile ad alta velocità per produzioni automatizzate o manuali

Un'offerta maggiore, insieme

I prodotti leader nel mercato di Viskase Companies, Inc. includono: budelli di cellulosa piccoli (Viskase® NOJAX®), budelli fibrous di cellulosa (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, inclusi i budelli di barriera Walsroder F plus e FVP), budelli tessili e una vasta gamma di budelli di plastica. Il vastissimo portafoglio di prodotti Viskase® comprende i marchi Walsroder® e Darmex Casing® che offrono una gamma completa di servizi e soluzioni di prima classe per l'imballaggio alimentare.



**I budelli POLYJAX® sono stati progettati per essere utilizzati come stampi per modellare il prodotto durante il processo di trasformazione alimentare e non sono commestibili. I budelli POLYJAX® non sono digeribili e devono essere rimossi prima della consumazione.*