

VISKASE®

Boyaux de transfert VISCOAT®

Les boyaux VISCOAT® confèrent au produit couleur, saveur et fumée en une seule étape de production dans une gaine étanche.



Les boyaux VISCOAT®, tout en réduisant les coûts, permettent de faire profiter aux consommateurs d'une grande variété de produits de qualité supérieure, y compris la dinde, le jambon et le rôti de bœuf. Les boyaux VISCOAT® offrent tous les avantages d'un boyau imperméable sans affecter la qualité ou la saveur du produit.

Caractéristiques du produit et avantages:

- Disponible dans une variété de transfert de couleurs et de fumées
- Les propriétés barrières augmentent la durée de vie du produit et améliorent les rendements de cuisson
- Les boyaux Viscoat® ne doivent pas être trempés avant utilisation. Ils sont disponibles en sticks plissés et en bouts coupés
- Maîtrise de la régularité du diamètre pour assurer une productivité optimale et réduire les pertes de production
- Gain de temps et de flexibilité sur l'ensemble du process de fabrication (temps de cycle réduit) sans investissements coûteux
- Empêche la contamination croisée en isolant tout le processus de cuisson
- Disponible dans une variété de saveurs de fumée de bois dur

Viskase fournit des boyaux de la meilleure qualité qui répondent aux normes de sécurité alimentaire les plus élevées!

Nous nous engageons à améliorer continuellement notre système de management pour garantir des produits plus sûrs, de meilleure qualité et une entière traçabilité.

GAMME DE CALIBRES

- Largeurs à plat de 115 à 290 mm (diamètre 79 à 199 mm)

GAMME DE COULEURS

- Caramel P, H, B en version:
 - Standard
 - Moyenne
 - Sombre
 - Super sombre
- Disponible en option Clean Label

RANGO DE AHUMADOS

- Saveurs 1, 3, 5, 7 de fumée disponibles en version:
 - Douce
 - Moyenne
 - Forte

FINISSAGE

- Prêts à l'emploi, en sticks plissés, pour être utilisés sur machines à grande vitesse, en bobines ou en bouts coupés

Consultez votre représentant Viskase pour des applications et des besoins spécifiques en matière de couleurs et de saveurs.

Boyaux de transfert VISCOAT®

Trois variantes de boyaux VISCOAT® sont disponibles : VISCOAT®, VISCOAT® Flat et VISCOAT NXT™, tous conçus pour garantir une performance optimale du produit quelle que soit l'application.

Prenez contact avec un représentant commercial pour savoir quel est le boyau le mieux adapté à vos besoins.



VISCOAT®

Regroupe: Viscoat® P

- Boyau de transfert non rétractable, soudé, utilisant une couche extérieure en matière plastique et une couche intérieure absorbante

VISCOAT NXT™

- Boyau plastique thermo-rétractable, sans soudure, offrant une bonne machinabilité et évitant la formation d'exsudats

VISCOAT® FLAT

Regroupe: Viscoat® F

- Version du Viscoat, en rouleaux plats, pour utilisation sur machines à souder en ligne avec fermeture automatique
- Boyau conçu pour les gros volumes de production où l'efficacité doit être maximisée

COLOR MASTER™

Caramel P	Caramel H	Caramel B	Clean Label
Disponible en couleurs standard, moyenne, sombre et super sombre			<ul style="list-style-type: none"> • Élimine l'utilisation de colorants au caramel • Ne contient pas de colorant E150
<ul style="list-style-type: none"> • Couleur dorée uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfère une couleur torréfiée brune 	<ul style="list-style-type: none"> • Met en valeur la couleur naturelle d'un rôti de bœuf braisé 	

SMOKE MASTER®

FUMÉE 1	FUMÉE 3	FUMÉE 5	FUMÉE 7	FUMÉE ET CARMEL
Disponibles en sabor suave, medio o fuerte				
<ul style="list-style-type: none"> • Transfère une couleur claire au produit final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfère une couleur moyenne au produit final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfère une couleur sombre au produit final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfère une couleur super sombre au produit final 	<ul style="list-style-type: none"> • Un mélange de fumées et de caramels pour donner au produit final une saveur et une couleur unique

Stockage et utilisation:

- Utiliser les boyaux traités à la fumée dans les 6 mois et les boyaux traités au caramel dans les 12 mois suivant la livraison
- Stockez dans un endroit frais et sec
- Éviter les zones de stockage à températures trop élevées ou trop basses
- Laisser les boyaux dans leur emballage d'origine jusqu'à utilisation
- Conserver les boyaux non utilisés dans des sacs hermétiques et les replacer dans leur emballage d'origine
- Pour éviter d'abîmer les boyaux, ne pas ouvrir les cartons avec un couteau ou des instruments tranchants

Les boyaux VISCOAT® sont destinés à être utilisés comme un moule pour donner forme au produit au cours de sa fabrication et ne doivent pas être consommés. Les boyaux VISCOAT® ne sont pas comestibles et doivent être retirés avant la consommation.

Embossage / Clippage:

- Sélectionnez la taille de coupe appropriée et ajustez la pression de clippage pour assurer une bonne étanchéité sans endommager le boyau.
- Le RSD (Recommended Stuffing Diameter) indique le diamètre d'embossage recommandé. Embosser en deçà ou au-delà de ce diamètre peut affecter la performance du boyau.

VISKASE®

www.viskase.com