

VISKASE®

VISCOAT® Budelli per trasferimento

I budelli VISCOAT® trasferiscono colore, aroma e fumo con un processo produttivo in un unico passaggio all'interno di un tubolare.



I budelli VISCOAT® consentono un risparmio di costi per una qualità di prodotto superiore ed in un'ampia gamma di applicazioni, tra cui tacchino, prosciutto e carne di manzo arrosto. I budelli VISCOAT® offrono tutti i vantaggi di un budello barriera, senza tuttavia limitare la qualità o il gusto del prodotto.

Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Disponibile in un'ampia gamma di trasferimenti di colori e fumi
- Le proprietà barriera aumentano la durata di conservazione del prodotto e migliorano i rendimenti di cottura
- I budelli non richiedono mai l'ammollo prima dell'uso e sono disponibili in tubolari arricciati e pezzi tagliati
- Controllo del diametro, per aumentare la produttività
- e ridurre gli sprechi di prodotto
- Maggior flessibilità produttiva e maggiore produttività (riduzione dei tempi di ciclo) senza costosi investimenti in attrezzature
- Impedisce la contaminazione incrociata, isolando l'intero processo di cottura
- Disponibile in un'ampia gamma di trasferimenti di aromi di fumo di legno

Viskase fornisce budelli di qualità superiore, che soddisfano i più elevati standard 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.

CALIBRI

- Larghezza piatta da 115 a 290 mm (da 79 a 199 mm di diametro)

GAMMA CROMATICA

- Colori caramello P, H, B, disponibili in:
 - Standard
 - Medio
 - Scuro
 - Extra scuro
- Diverse opzioni Clean Label

GAMMA DI FUMI

- Aromi di fumo 1, 3, 5, 7 disponibili in:
 - Delicato
 - Medio
 - Forte

PRESENTAZIONI PRODOTTO FINITO

- Pronti per l'uso in tubolari arricciati per insaccatrici ad alta velocità, bobine o pezzi tagliati

Consultate il vostro rappresentante Viskase per esigenze di colore/sapore e applicazioni specifiche.

VISCOAT® Budelli per trasferimento

I budelli VISCOAT® sono disponibili in tre varianti: budelli VISCOAT®, VISCOAT® Flat e VISCOAT NXT™. Ciascuno di essi è stato concepito per offrire prestazioni di prodotto ottimali per un'ampia gamma di applicazioni.

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



VISCOAT®

Prodotti consolidati: Viscoat® P

- Budello di trasferimento non retraibile cucito, che utilizza uno strato esterno in plastica e uno strato di supporto interno in tessuto non tessuto sintetico

VISCOAT NXT™

- Budello plastico termoretraibile senza cucitura, che garantisce una buona macchinabilità per prevenire la formazione di gelatina

VISCOAT® FLAT

Prodotti consolidati: Viscoat® F

- Versione senza cucitura di Viscoat standard, sviluppata per essere utilizzata su macchine cucitrici e clippatrici.
- Progettato per articoli che prevedono grandi volumi di produzione e quindi un'efficienza massimizzata

COLOR MASTER™

| Caramello P | Caramello H | Caramello B | Clean Label |
|--|--|---|--|
| Disponibile nei colori standard, medio, scuro ed extra scuro | | | <ul style="list-style-type: none"> • Elimina l'impiego di coloranti al caramello • Senza E 150 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Colore dorato uniforme | <ul style="list-style-type: none"> • Trasferisce un colore marrone di arrostito | <ul style="list-style-type: none"> • Risalta il colore naturale della carne di manzo stufata | |

SMOKE MASTER®

| FUMO 1 | FUMO 3 | FUMO 5 | FUMO 7 | FUMO E CARMELLO |
|---|--|--|--|---|
| Disponibile in aroma delicato, medio e forte | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Una miscela di fumi e caramelli che conferiscono ai prodotti finali un aroma e un profilo cromatico unici |
| <ul style="list-style-type: none"> • Trasferisce un colore chiaro al prodotto finale | <ul style="list-style-type: none"> • Trasferisce un colore medio al prodotto finale | <ul style="list-style-type: none"> • Trasferisce un colore scuro al prodotto finale | <ul style="list-style-type: none"> • Trasferisce un colore extra scuro al prodotto finale | |

Conservazione e utilizzo:

- Utilizzare i budelli trattati con fumo entro 6 mesi e i budelli trattati con caramello entro 12 mesi 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

Insacco:

- Selezionare la dimensione della clip appropriata e regolare la pressione di taglio per garantire un'aderenza perfetta senza danneggiare il budello.
- 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.

*Il budello *VISCOAT® è stato progettato per essere utilizzato come stampo per modellare il prodotto durante il processo di trasformazione alimentare e non è commestibile. Il budello VISCOAT® non è digeribile e deve essere rimosso prima della consumazione.*

VISKASE®

www.viskase.com