

VISKASE®

Boyaux plastiques VISFLEX®

Boyaux de haute performance utilisables pour une large gamme de produits tels que viandes transformées, fromages fondus et diverses autres applications.



Les boyaux Visflex® ont des propriétés de barrière et de rétraction exceptionnelles et conviennent aussi bien à la cuisson à l'eau qu'à la cuisson à la vapeur.

Caractéristiques du produit et avantages:

- Boyau multicouche optimale et la sécurité alimentaire
- Disponible dans une large gamme de couleurs et de calibres
- En option, impression haute qualité (recto et verso) jusqu'à 8 couleurs pour mettre en valeur l'aspect visuel du produit fini et de votre marque
- Diverses présentations adaptées à vos besoins: bobines, flottes, sticks plissés et bouts coupés pour garantir une productivité
- Stabilité dimensionnelle procurant une régularité de calibre et un aspect lisse des produits finis
- Tranchage régulier grâce à la régularité de calibre et de rétraction sur toute la longueur du produit
- Adhérence optimale à la viande pour minimiser les exsudats tout en permettant un pelage facile du produit final

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

- De 30 à 265 mm

GAMME DE COULEURS

- Plus de 30 couleurs proposées dans la charte couleurs de Viskase
- Couleurs métalliques, mates et autres couleurs disponibles sur demande

FINISSAGE

- Bobines, flottes, bouts coupés et sticks plissés
- Longueurs et compressions spécifiques disponibles sur demande

IMPRESSION

- 1 à 8 couleurs, recto et verso
- Impression continue ou impression quadri



Boyaux plastiques VISFLEX®

Cinq variantes de boyaux Visflex sont disponibles : Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST et Visflex® PR, 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.

Trempage:

- Les boyaux qui ne sont pas pré-humidifiés doivent être trempés dans de l'eau froide avant utilisation. Les boyaux pré-humidifiés ne nécessitent pas de trempage.

Embossage / Clippage:

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

Stockage et utilisation:

- Utiliser dans les 2 ans suivant la livraison (1 an pour les présentations pré-humidifiées)
- Stocker 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 VISFLEX® 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 VISFLEX® ne sont pas comestibles et doivent être retirés avant la consommation.*

VISFLEX®

Regroupe: Visflex® C,
Walsroder® K Prof

- Boyau plastique multicouche de référence
- Excellente rétraction et régularité de calibre garantissent un aspect lisse des produits finis

VISFLEX® N

Regroupe: Visflex® E,
Darmex Casing® Polybar 5® and Polybar E®

- Boyau plus extensible
- Adaptés aux produits à forte expansion pendant la cuisson

VISFLEX® PLUS

Regroupe: Walsroder® K Plus

- Propriétés barrière renforcées limitant le taux de transmission d'oxygène (OTR)

VISFLEX® ST

Regroupe: Darmex Casing® Polybar T®

- Conçu pour des produits à stériliser
- Peut supporter une pression élevée et une température jusqu'à 130° C pendant deux heures. Votre produit pourra se conserver à température ambiante

VISFLEX® PR

- Conçu pour empêcher une déchirure lorsqu'il y a une perforation pendant et après cuisson
- Idéal pour des applications de type pâtés dans lesquelles l'insertion d'une sonde est cruciale pour le processus de cuisson

Offrir davantage, ensemble!

Parmi les produits leaders du marché de Viskase Companies, Inc. figurent: les petits boyaux celluloseux (Viskase® NOJAX®), les boyaux celluloseux Fibrous (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous dont les boyaux barrière Walsroder F plus et FVP), les boyaux en textile et une large gamme de boyaux plastiques. La palette de produits extrêmement complète de Viskase® comprend à la fois les marques Walsroder® et Darmex Casing®, ce qui permet de fournir toute une gamme de solutions et de services en matière d'emballage alimentaire de première qualité.