

# VISKASE®

## Budelli plastici VISFLEX®

I budelli VISFLEX® sono budelli ad alte prestazioni adatti a un'ampia gamma di applicazioni per carne lavorata, pollame e formaggi.



I budelli Visflex® possiedono proprietà di barriera e di retrazione eccezionali, che li rendono ottimi per cotture ad acqua o a vapore.

### Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Struttura multistrato
- Disponibile in una vasta gamma di colori e calibri
- Possibilità di stampa di alta qualità (fronte e retro), fino a 8 colori per migliorare il marchio e l'aspetto estetico del prodotto
- Disponibili in bobine, sticks arricciati, e pezzi tagliati e legati o clippati per ottimizzare produttività e sicurezza alimentare
- Ottima regolarità di calibro per una migliore uniformità del prodotto ed assenza di grinze
- Retrazione costante del prodotto insaccato che garantisce uniformità e costanza in fase di affettatura
- Ottima adesione alla carne, che consente comunque una pelatura facilitata del prodotto dal 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

- Da 30 a 265 mm

### GAMMA CROMATICA

- Oltre 30 colori disponibili nel manuale Viskase Color
- Metallizzato, opaco o altre finiture disponibili in colori selezionati

### PRESENTAZIONI PRODOTTO FINITO

- Bobine, matasse, pezzi tagliati e legati o clippati, stick arricciati
- Lunghezze e presentazioni particolari disponibili su richiesta

### IMPRESIÓN

- Da 1 a 8 colori, fronte e retro
- Stampa in continuo o process print



## Budelli plastici VISFLEX®

I budelli Visflex® sono disponibili in cinque varianti: Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST e Visflex® PR che 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.

### Ammollo:

- I budelli non pre-idratati devono essere immersi nell'acqua prima dell'uso. I budelli pre-idratati non richiedono un ammollo prima dell'uso.

### Riempimento / Taglio:

- Selezionare la clip con la dimensione 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.

### Conservazione e utilizzo:

- Utilizzare i budelli pre-idratati entro 1 anno dalla consegna e quelli non pre-idratati entro 2 anni
- 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

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

### VISFLEX®

**Prodotti consolidati: Visflex® C,  
Walsroder® K Prof**

- Budello plastico (poliammide) multistrato tra i leader nel settore
- Combina la precisione del calibro a proprietà termoretraibili eccezionali, evita la formazione di grinze dopo il raffreddamento

### VISFLEX® N

**Prodotti consolidati: Visflex® E,  
Darmex Casing® Polybar 5® e Polybar E®**

- Progettato per un'elasticità superiore
- Permette la dilatazione del prodotto durante la cottura

### VISFLEX® PLUS

**Prodotti consolidati: Walsroder® K Plus**

- Alta proprietà di barriera che porta a bassi tassi di trasmissione dell'ossigeno (OTR)

### VISFLEX® ST

**Prodotti consolidati: Darmex Casing® Polybar T®**

- Progettato per prodotti sterilizzati
- Può resistere a una pressione elevata e a temperature fino a 130° C per due ore per ottenere un prodotto a lunga conservazione che non richiede la refrigerazione

### VISFLEX® PR

- Progettato per evitare strappi a causa della punzonatura durante il processo o al momento dell'utilizzo finale
- Ideale per le applicazioni di tipo paté e i processi in cui l'inserimento di una sonda è cruciale per il processo di cottura

### Un'offerta più ampia

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 barriera Walsroder F plus e FVP), budelli tessili e una vasta gamma di budelli di plastici. 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.