

VISKASE®

Boyaux plastiques VISLON®

Les boyaux VISLON® sont parfaitement adaptés à un contrôle précis du diamètre, au pelage et au tranchage pour une grande diversité de viande transformée et de fromage.



Les boyaux Vislon® accroissent la productivité et donnent un produit fini avec faible expansion, de rétractation régulière et d'aspect lisse.

Caractéristiques du produit et avantages:

- Boyau plastique barrière multicouche
 - 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
 - Deux options pour optimiser votre productivité:
- adhérence à la viande ou pelage facile
 - Régularité de calibre exceptionnelle pour optimiser le tranchage
 - Présentations adaptées pour garantir une productivité optimale: bobines, flottes, sticks plissés et bouts coupés

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 36 à 150 mm

GAMME DE COULEURS

- Plus de 30 couleurs proposées dans la charte couleurs de Viskase

FINISSAGE

- Bobines, flottes, bouts coupés et sticks plissés (jusqu'à 100 m par stick)
- Sticks prêts à l'emploi
- Option: plissage avec huile végétale sur demande

IMPRESSION

- De 1 à 8 couleurs, recto/verso
- Impression continue sans raccords
- Impression quadri bord à bord

Boyaux plastiques VISLON®

Cinq variantes de boyaux Vislon sont disponibles: Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR et Vislon® LS, 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 recommandés. 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 VISLON® 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 VISLON® ne sont pas comestibles et doivent être retirés avant la consommation.*

VISLON®
Regroupe: Walsroder® K-Tech
<ul style="list-style-type: none">• Parfaitement adapté pour les produits à trancher• Régularité de calibre• Ouverture facile dans la longueur du produit

VISLON® EP
Regroupe: Walsroder® K-Tech P
<ul style="list-style-type: none">• Couche interne qui facilite le pelage

VISLON® S
Regroupe: Walsroder® K-Flex S
<ul style="list-style-type: none">• Calibre régulier pour un produit à poids fixe• Faible expansion à la cuisson• Pelage en hélice

VISLON® SR
Regroupe: Walsroder® K-Flex SR
<ul style="list-style-type: none">• Variante spéciale de Vislon S pour viande transformée à tartiner

VISLON® LS
Regroupe: Walsroder® K-Norm
<ul style="list-style-type: none">• Rétraction limitée pour des applications telles que fromage fondu, soupes et pâtés

Offrir davantage, ensemble!

Parmi les produits leaders du marché de Viskase Companies, Inc. figurent les petits boyaux celluloseux (Viskase® NOJAX®), les boyaux Fibrous celluloseux (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.