

# VISKASE®

## Budelli plastici VISLON®

I budelli VISLON® sono ideali per un controllo accurato del diametro, la pelatura e l'affettatura di diversi tipi di carne, pollame e formaggi.



I budelli Vislon® rendono più efficiente la produzione e sono imballaggi semplici per prodotti finiti con proprietà a bassa dilatazione, retrazione consistente per un insacco uniforme e un aspetto privo di grinze.

### Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Budello barriera multistrato in plastica
- Disponibile in una vasta gamma di colori e calibri
- Stampa in continuo o process print di alta qualità (fronte e retro) fino a 8 colori per migliorare il marchio e l'aspetto estetico del prodotto
- Adesione alla carne personalizzata o opzione per budello con pelatura
- facile per ottimizzare la produttività
- Eccezionale regolarità di calibro per una uniformità di prodotto e costanza in fase di affettatura
- Disponibile in varie presentazioni tra cui: bobine, stick arricciati e pezzi tagliati e legato o clippati per ottimizzare produttività e sicurezza alimentare

**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 36 a 150 mm

### GAMMA CROMATICA

- Oltre 30 colori disponibili nel manuale Viskase Color

### PRESENTAZIONI PRODOTTO FINITO

- Bobine, matasse, pezzi tagliati e legati o clippati, stick arricciati
- Stick pronti all'uso
- Disponibile su richiesta opzione per arricciamento con olio vegetale

### STAMPA

- Da 1 a 8 colori, fronte e retro
- Stampa in continuo o process print
- Stampa di processo, compresa la copertura da un bordo all'altro

# Budelli plastici VISLON®

I budelli Vislon® sono disponibili in cinque varianti: i budelli Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR and Vislon® LS 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 sacco raccomandati (RSD) indicano i diametri di sacco di riferimento dei budelli. Un sacco 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 VISLON® è stato progettato per essere utilizzato come stampo per modellare il prodotto durante il processo di trasformazione alimentare e non è commestibile. Il budello VISLON® non è digeribile e deve essere rimosso prima della consumazione.*

## VISLON®

### Prodotti consolidati: Walsroder® K-Tech

- Perfetto per le operazioni di affettatura, preciso controllo del diametro e direzione di strappo longitudinale per un'apertura semplice

## VISLON® EP

### Prodotti consolidati: Walsroder® K-Tech P

- Progettato con uno speciale strato interno per facilitare la pelatura del budello

## VISLON® S

### Prodotti consolidati: Walsroder® K-Flex S

- Budello calibri piccoli per salsicce porzionate a bassa dilatazione durante la cottura, adatto per la pelatura elicoidale del budello

## VISLON® SR

### Prodotti consolidati: Walsroder® K-Flex SR

- Variante speciale di Vislon S per carni lavorate spalmabili

## VISLON® LS

### Prodotti consolidati: Walsroder® K-Norm

- Retrazione ridotta concepita per l'insacco a caldo di formaggi, minestre e paté

## Un'offerta maggiore, insieme

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