



Budelli FIBROUS

I budelli FIBROSI sono progettati per garantire resistenza meccanica e regolarità di calibro degli insaccati stagionati o cotti.



Dotati di vari livelli di adesione alla carne, di ottime caratteristiche di stagionatura e di un aspetto naturale, i budelli Fibrous sono la soluzione ideale per svariate applicazioni.

Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Permeabile a fumo, ossigeno e vapore acqueo ma impermeabile ai microrganismi
- Trattamento per una facile pelatura ed elevata adesione alla carne
- In stick arricciati pronti all'uso, con un'elevata resistenza alla rottura e uniformità di calibro, da utilizzare in macchine per insacco automatico
- Disponibile in misure personalizzate per qualsiasi applicazione
- Una linea di alta qualità con stampa fino a 8 colori.
- Possibilità di eliminare la formazione di muffe grazie al trattamento SEC e BFU

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

- Da 25 a 200 mm

GAMMA CROMATICA

- Disponibile in un'ampia gamma di colori (da chiaro a bianco, mogano e nero)

FORMATI DI RIFINITURA

- Bobine, matasse, pezzi tagliati e legati o clipmatic, stick arricciati (da 20 a 70 m per stick arricciato)
- Non Pre-Umidificati
- Pre-Umidificati (non è necessario l'ammollo)
- Trattamento antimuffa SEC e BFU
- Permeabilità a fumo, colore o sapore
- Con la rete

STAMPA

- Da 1 a 8 colori, fronte e retro

OPZIONE BARRIERA

- Disponibile in versione F plus o FVP (barriera interna o esterna)

Budelli FIBROUS

Ammollo:

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

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 progettati per i budelli. Un insacco superiore o inferiore a questi diametri 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, oppure come indicato per i budelli fibrosi Color Master™ o Smoke Master®
- Conservare in un luogo fresco e asciutto
- Non conservare a temperature troppo basse o troppo elevate
- Conservare nelle confezioni originali fino al momento dell'utilizzo
- Riporre i budelli aperti e inutilizzati in sacchetti sigillati ermeticamente nel contenitore originale
- Non aprire gli imballaggi con coltelli, utensili appuntiti per non danneggiare i materiali

Contattate un rappresentante di vendita per scoprire quale budello soddisfa al meglio le vostre esigenze d'uso.

ADESIONE CARNE	ZERO	BASSA	MEDIA	POTENZIATA	ALTA
PRODOTTI CONSOLIDATI	Walsroder® FEL e Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ e Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO e Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT e Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, e Viskase Fibrous SL, DS
APPLICAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • Prosciutto e mortadella 	<ul style="list-style-type: none"> • Salame piccante 	<ul style="list-style-type: none"> • Mortadella di Bologna, carni affumicate e carni stagionate 	<ul style="list-style-type: none"> • Salame da affettare 	<ul style="list-style-type: none"> • Salsiccia stagionata, salame

**I budelli fibrous sono destinati ad essere utilizzati come stampi per modellare il prodotto durante il processo di trasformazione alimentare e non sono commestibili. I budelli fibrous non sono digeribili e devono essere rimossi prima della consumazione.*

Un'offerta maggiore, insieme

I prodotti leader nel mercato di Viskase Companies, Inc. includono: budelli di cellulosa (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 come Viscoat®. Il vastissimo portafoglio di prodotti Viskase® comprende i marchi Walsroder® e Darmex Casing® che offrono una gamma completa di servizi e soluzioni di prim'ordine per l'imballaggio alimentare.

SMOKE MASTER®

Prodotti consolidati: Walsroder® FRO CLS e Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Ideali per salsicce affumicate e prosciutti con trasferimento dell'aroma di fumo o del colore

COLOR MASTER™

Prodotti consolidati: Walsroder® FRO CC e Viskase® Fibrous Color Master®

- Ideali per applicazioni con trasferimento del colore desiderato sulla superficie della carne



FINITURE SUPERFICIALI

Opaca	Opaca satinata	Lucida
<ul style="list-style-type: none"> • Alternativa ideale ai budelli in collagene e naturali 	<ul style="list-style-type: none"> • Look classico per salumi stagionati 	<ul style="list-style-type: none"> • L'opzione migliore per salumi semi-stagionati