

VISKASE®

Boyaux FIBROUS

Les boyaux FIBROUS sont conçus pour la production de saucissons secs, cuits et fumés et se caractérisent par une résistance mécanique et une régularité de calibre exceptionnelles.



Les boyaux FIBROUS conviennent à une large variété d'applications de par leur aspect naturel, leurs propriétés optimales pour la salaison et le fumage, et leurs différents niveaux d'adhésion à la viande.

Caractéristiques du produit et avantages:

- Perméable à la fumée, à l'oxygène et à la vapeur d'eau tout en étant imperméable aux microorganismes
- Différents types de traitement sont disponibles: de pelage facile jusqu'à adhésion forte
- Ses sticks plissés prêts à l'emploi, sa résistance mécanique et son excellente régularité de calibre en font un boyau idéal pour l'utilisation sur machine automatique
- Disponible dans une large gamme de calibres adaptés aux différentes applications
- L'impression de haute qualité, jusqu'à 8 couleurs, met en valeur l'attrait visuel à la fois du produit et de votre marque
- Disponible en option avec traitement SEC et BIO qui permet d'éviter le développement de moisissures

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 200 mm

GAMME DE COULEURS

- Disponible dans une large gamme de couleurs (depuis le transparent, blanc, mahogany jusqu'au noir)

FINISSAGE

- Bobines, flottes, bouts coupés et sticks plissés (20 m à 70 m par stick plissé)
- Non humidifié
- Pré-humidifié (sans trempage)
- Traitement anti-moisissures SEC et BIO
- Transfert de fumée, de couleur ou d'arômes
- Disponible avec un filet

IMPRESSION

- 1 à 8 couleurs, recto et verso

OPTION BARRIÈRE

- Disponible en F plus ou FVP (barrière interne ou externe)

Boyaux FIBROUS

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 boyaux.
- RSD (Recommended Stuffing Diameter) indique le diamètre d'embossage recommandé. Embosser en deçà ou au-delà de ce diamètre peut impacter la performance du boyaux.

Stockage et utilisation:

- Utiliser dans les 2 ans suivant la livraison et 1 an pour les présentations pré-humidifiées ou selon les recommandations pour les boyaux Fibrous Color Master™ ou Smoke Master®
- 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

Prenez contact avec un représentant commercial pour savoir quel est le boyaux le mieux adapté à vos besoins.

ADHÉSION AU PRODUIT	AUCUNE	TRÈS FAIBLE	FAIBLE	MOYENNE	ÉLEVÉE
BOYAUX	Walsroder® FEL et Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ et Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO et Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT et Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, et Viskase Fibrous SL, DS
APPLICATIONS	<ul style="list-style-type: none"> Jambon et mortadelle 	<ul style="list-style-type: none"> Pepperoni 	<ul style="list-style-type: none"> Bologna, viandes fumées et salaisons sèches 	<ul style="list-style-type: none"> Salami tranché 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec, salami

*Les boyaux Fibrous 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 Fibrous ne sont pas comestibles et doivent être retirés avant la consommation.

Offrir davantage, ensemble!

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

SMOKE MASTER®

Regroupeur: Walsroder® FRO CLS et Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Boyaux idéal pour transférer aux saucissons / jambons une couleur ou un goût de fumée

COLOR MASTER™

Regroupeur: Walsroder® FRO CC et Viskase® Fibrous Color Master®

- Boyaux idéal pour donner un aspect unique au produit en transférant la couleur souhaitée



TYPES DE SURFACES

Mate	Satinée	Brillante
<ul style="list-style-type: none"> Alternative idéale au collagène et aux boyaux naturels 	<ul style="list-style-type: none"> Aspect classique pour les charcuteries sèches 	<ul style="list-style-type: none"> Choix privilégié pour les charcuteries demi-sèches