



## Budelli FIBROSI con una barriera

I budelli FIBROSI con una barriera sono progettati per proteggere le speciali salsicce sbollentate e cotte dall'ossigeno e dall'umidità.



Dotati di uno strato di barriera interno o esterno, questi budelli preservano la freschezza e creano un aspetto di grande qualità. I budelli fibrosi con una barriera sono semplici da utilizzare e offrono proprietà di taglio perfette.

### Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- La barriera protegge dalla perdita di umidità e dal trasferimento di ossigeno e aroma per aumentare la conservabilità del prodotto e prevenire la perdita di peso
- Resistenza meccanica elevata per dimensionamento uniforme e proprietà di retrazione ottimizzate per mantenere una forma senza grinze
- Stampa di alta qualità fino a 6 tonalità per un maggiore impatto visivo sia del prodotto che del marchio
- I trattamenti disponibili includono Color Master™ e Smoke Master®
- Resistente alle temperature fino a 105° C (221° F)
- Disponibile con una superficie opaca naturale (F plus/IC MP®) o un aspetto estremamente lucido (FVP/OC MP®)

### Viskase fornisce budelli della migliore qualità che soddisfano i più severi standard 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

- F plus/IC MP® da 40 a 120 mm
- FVP/OC MP® da 40 a 170 mm

### GAMMA CROMATICA

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

### FORMATI DI RIFINITURA

- Rulli, pacchi, pezzi tagliati e stick arricciati (da 20 a 70 m per stick arricciato)
- Non idratati
- Pre-idratati (non è necessario l'ammollo)

### STAMPA

- Da 1 a 6 colori, fronte e retro
- Stampe personalizzate e un'ampia gamma di stampe standard disponibili

### OPZIONE BARRIERA

- Disponibili come F plus/IC MP® o FVP/OC MP® (barriera interna o esterna)

# Budelli FIBROSI con una barriera

## 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/sigillatura:

- Selezionare la dimensione della clip appropriata e regolare la pressione di taglio per garantire un'aderenza perfetta senza danneggiare il budello.
- I diametri di riempimento raccomandati (RSD) indicano i diametri di riempimento progettati per i budelli. Un riempimento superiore o inferiore a questi diametri potrebbe influire sulle prestazioni del budello.

## Conservazione e trattamento:

- Utilizzare pre-idratato entro 1 anno dalla consegna e non pre-idratato entro 2 anni o come indicato
- 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 o ganci per non danneggiare i materiali



## FINITURE SUPERFICIALI

Opaca (F plus/IC MP®)	Molto lucida (FVP/OC MP®)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Budello con barriera interna ideale per salsicce cotte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Budello con barriera esterna ideale per salsicce di fegato</li> </ul>



## STAMPA PERSONALIZZATA

- Create un maggiore impatto visivo con le stampe personalizzate, contattate un rappresentante di vendita per maggiori informazioni

## Insieme per offrire di più

I prodotti leader nel mercato di Viskase Companies, Inc. includono: budelli di cellulosa piccoli (Viskase® NOJAX®), budelli fibrosi 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.

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