

VISKASE®

Budelli in plastica VISMOKE™

I budelli VISMOKE™ sono budelli permeabili al fumo e sono adatti per carni cotte e affumicate, salsicce semi stagionate e salsicce spalmabili.



I budelli Vismoke™ sono budelli permeabili al fumo che riducono la perdita di umidità eliminando quindi la necessità di un ulteriore imballaggio. Sono disponibili in un'ampia gamma di materiali e gradi di permeabilità.

Caratteristiche e vantaggi del prodotto:

- Budelli in plastica monostrato e multistrato permeabili al fumo
- Eccellenti prestazioni e utilizzo sicuro su tutte le comuni clippatrici
- Stick arricciati e pezzi legati sia lineari che curvi
- Disponibili con finitura superficiale ruvida, opaca o lucida
- Accattivanti stampe multicolori per personalizzare i prodotti
- Efficace protezione dalla muffa senza bisogno di ulteriori trattamenti
- Ridotta perdita di umidità e quindi conservabilità più lunga senza bisogno di ulteriore imballaggio

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 migliore qualità e una tracciabilità totale.

CALIBRI

- da 33 a 72 mm
- icurvi da 33 a 50 mm

GAMMA CROMATICA

- Disponibili in una serie di colori che esaltano l'aspetto affumicato
- Per colori personalizzati consultare il manuale colori Viskase

PRESENTAZIONE PRODOTTO FINITO

- Bobine, matasse, pezzi tagliati e legati o clippati, stick arricciati
- Disponibili ready-to-use pronti all'uso per una maggiore produttività e una minore contaminazione

STAMPA

- Da 1 a 6 colori, fronte e retro

Budelli in plastica VISMOKE™

I budelli Vismoke™ sono disponibili in tre varianti di prodotto: budelli Vismoke™, Vismoke™ LWL, Vismoke™ HS. Ciascuno di essi è studiato per offrire prestazioni di prodotto ottimali in una serie diversificata di 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 in acqua prima dell'uso.
- I budelli pre-idratati non richiedono ammollo prima dell'uso.

Insacco:

- 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 insacco raccomandati (RSD) indicano i diametri di insacco di riferimento dei budelli. Un insacco superiore o inferiore potrebbe influire sulle prestazioni del budello.

Conservazione e trattamento:

- 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 elevate
- 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 *VISMOKE™ è progettato come stampo per modellare il prodotto durante il processo di lavorazione e non è commestibile. Il budello VISMOKE™ non è digeribile e deve essere rimosso prima della consumazione.*



VISMOKE™

- Budelli in plastica permeabili per un marcato sapore di affumicato
- Adatti per affumicare sia a caldo che a freddo
- Prodotto finito di forma cilindrica

VISMOKE™ LWL

Prodotti consolidati: Walsroder® K-Smok

- Basso livello di permeabilità per una minore perdita di peso e una conservabilità più lunga del prodotto finito

VISMOKE™ HS

- Elevata estensibilità per contenere formati sferici o irregolari con il sostegno di una rete rigida

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 barriera Walsroder F plus e FVP), budelli tessili e un'ampia 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 massima qualità per l'imballaggio alimentare.