

Ve-net™ Stockinet



Sac en tissu qui améliore le rendement pour les jambons avec ou sans os tout en garantissant une belle couleur et une saveur authentique.

Caractéristiques et avantages du produit:

- Conserve l'humidité pour un rendement exceptionnel et une plus grande tendreté
- Excellente perméabilité à la fumée
- Permet un meilleur tranchage
- Pas d'exigence supplémentaire pour la suspension

Sélectionnez un ou l'ensemble des traitements suivants:

- E-Z Peel™, un traitement qui assure un retrait facile du filet
- E-Z Smoke®, transfert d'une couleur et d'un goût fumés en une application du produit

E-Z SMOKE® est une marque déposée de Viskase Companies, Inc., utilisée sous licence ; E-Z PEEL™ est une marque déposée de Viskase Companies, Inc., utilisée sous licence. Ve-net™ est une marque déposée de VE Netting, LLC.
©2019 VE Netting, LLC

Guide des dimensions standards (Autres dimensions disponibles sur demande)

Calibre	Largeur à plat étiré		RSD*	
	(mm)	(in)	(mm)	(in)
6	220	8,65	140	5,50
8	340	13,35	215	8,45
10	390	15,35	245	9,65
12	490	19,30	310	12,20
16	640	25,00	405	16,00

*Diamètre d'embossage recommandé (RSD)

VE Netting, LLC est un joint-venture entre Viskase Companies, Inc. et Ennio USA JV Pty. Ltd.

Cette alliance complémentaire permet à deux leaders du secteur, artisans de progrès, de fournir dans le monde entier une solution adaptée aux exigences spécifiques de chaque enveloppe et filet. Ve-net offre à la filière de la viande et de la volaille une proposition de valeur unique: qualité, coût abordable, flexibilité, commodité, et 150 années d'expérience combinée.

Les produits Ve-net™ sont actuellement disponibles en Amérique du Nord et du Sud, y compris dans les Caraïbes.