



Malla de tela que mejora el rendimiento para jamones con hueso y sin hueso al tiempo que asegura un color y un sabor consistente.

### Características y ventajas del producto:

- Retiene la humedad para un rendimiento superior y una textura suave
- Excelente penetración del humo
- Favorece un rebanado mejor
- Sin requisitos adicionales para colgar

Elija uno o todos los siguientes tratamientos disponibles:

- E-Z Peel™, un agente de liberación rápida que asegura una fácil extracción de la red
- E-Z Smoke®, transferencia de color y sabor ahumado en un solo producto

E-Z SMOKE® es a una marca registrada de Viskase Companies, Inc., usada bajo licencia; E-Z PEEL™ es una marca registrada de Viskase Companies, Inc., usada bajo licencia. Ve-net™ es una marca registrada de VE Netting, LLC.  
©2019 VE Netting, LLC

Guía de tamaños típicos (Otros tamaños disponibles bajo pedido)				
Tamaño	Ancho Plano estirado		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

\*Diámetro de embutido recomendado (RSD, por sus siglas en inglés)

### VE Netting, LLC es una alianza estratégica entre Viskase Companies, Inc. y Ennio USA JV Pty. Ltd.

Esta alianza complementaria asegura que las dos empresas líderes en la industria provean una solución para todo tipo de requerimiento de mallas y envolturas a nivel global. Ve-net ofrece una propuesta de valor a la industria cárnica y avícola: calidad, asequibilidad, flexibilidad, conveniencia y 150 años de experiencia combinada.

Los productos Ve-net™ actualmente están disponibles en América del Norte y del Sur, incluyendo el Caribe.