



Boyaux FIBROUS avec couche Barrière

Les boyaux FIBROUS avec une couche barrière sont conçus pour protéger de l'humidité et de l'oxygène les spécialités de saucisses échaudées et cuites.



Ces boyaux avec couche barrière intérieure ou extérieure, préservent la fraîcheur et procurent un aspect de haute qualité au produit. Les boyaux Fibrous à couche barrière sont faciles à utiliser et conviennent parfaitement aux applications destinées à être tranchées.

Caractéristiques du produit et avantages:

- La barrière protège contre la perte d'humidité, de même que le transfert d'oxygène et d'arôme, pour prolonger la durée de conservation et prévenir la perte de poids
- Haute résistance mécanique pour une régularité de calibre et des propriétés de rétraction optimisées pour maintenir une forme sans plis
- Procédés d'impression de haute qualité jusqu'à 6 couleurs pour mettre en valeur votre produit et votre marque
- Les traitements disponibles comprennent Color Master™ et Smoke Master®
- Résiste à une température allant jusqu'à 105° C (221° F)
- Proposé avec une surface naturelle matte (F plus) ou une apparence ultra-brillante (FVP)

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

- F plus de 40 à 120 mm
- FVP de 40 à 170 mm

GAMME DE COULEURS

- Disponible en neutre et dans une large gamme de couleurs (de blanc, brun à noir)

FINISSAGE

- Bobines, flottés, bouts coupés et sticks plissés (20 m à 70 m par stick plissé)
- Non humidifié
- Pré-humidifié (pas besoin de trempage)

IMPRESSION

- 1 à 6 couleurs, recto et verso
- Impression personnalisée et large gamme d'impressions standard disponibles

OPTION BARRIÈRE

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

Boyaux FIBROUS avec couche Barrière

Trempage:

- Les boyaux qui ne sont pas pré-humidifiés doivent être trempés dans de l'eau avant utilisation. Les boyaux pré-humidifiés ne nécessitent pas de trempage avant utilisation.

Embossage/ Clippage:

- Sélectionnez la taille de clip appropriée et ajustez la pression de clippage pour assurer une bonne étanchéité sans endommager le boyaux.
- Le RSD (Recommended Stuffing Diameter) indique le diamètre d'embossage recommandé. Embosser en dessous ou au-dessus de ce diamètre peut affecter les performances du boyaux.

Stockage et utilisation:

- Utiliser dans les 2 ans suivant la livraison et 1 an pour les présentations pré-humidifiées ou comme indiqué
- 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



TYPES DE SURFACE

Matte (F plus)	Ultra-brillante (FVP)
<ul style="list-style-type: none"> • Boyau avec barrière interne, idéal pour les saucisses cuites 	<ul style="list-style-type: none"> • Boyau avec barrière externe, idéal pour les saucisses de foie



IMPRESSION PERSONNALISÉE

- Rehaussez l'attrait visuel de vos produits grâce à des impressions personnalisées. Contactez un représentant commercial pour en savoir plus.

Offrir davantage, ensemble!

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

**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.*

VISKASE®