

KUNSTSTOFFHÜLLEN

Unübertroffen in seiner Vielfalt zeigt sich das Kunststoffsortiment von Viscofan. Ob Beutel, ob ein- oder mehrschichtige Hüllen, ob gerade oder kranzförmig - Viscofan bietet für alle Anwendungen das richtige Produkt. Die umweltfreundlichen Produkte garantieren eine einfache Handhabung und optimale Ergebnisse bei den Endprodukten. Durch das umfangreiche Farbspektrum und die verschiedenen Konfektionierungen bleiben keine Kundenwünsche offen.

PRODUKT	KALIBER	FARBE	ANWENDUNGSHINWEIS
KLASSIK LINIE			
Tripa: Die Allround-Hülle für Koch- und Brühwürste. Höchste Kalibergenauigkeit durch erhöhte mechanische Belastbarkeit, speziell für Aufschnittware, Zwiebelmettwurst, Pasteten und Sülzen.	30 mm - 225 mm	transparent, blau FDA, weiss-54, braun	5 Minuten in heißem Wasser vollständig untergetaucht wässern.
Beta: Ideal für Portionswürste und tiefgefrorene Produkte.	19 mm - 120 mm	transparent, weiß, blau FDA, gold, messinggold, orange, karminrot, hellbraun, braun, schwarz	60 Minuten in kaltem Wasser (20°C bis 25°C) vollständig untergetaucht wässern. (Geraffte Ware benötigt eine längere Einweichzeit).
Opta: Für exzellente Schneid- und Schälbarkeit für die Selbstbedienungstheke.	36 mm - 130 mm	transparent, weiß, gold, braun, braun matt R	
KLEINE KALIBER			
Beta-SL: Schmalkalibriger Kunststoffdarm für ungeräucherte Brühwürstchen, z.B. Hotdogs.	14 mm - 40 mm	transparent, hellbraun, hellbraun-280, rot-294	Nicht wässern, trocken füllbar.
RAUCHDURCHLÄSSIG			
Beta-SP: Rauchdurchlässig und mit exzellenter radialer Schälbarkeit für Produkte bei denen eine verlängerte Haltbarkeit gewünscht ist.	24 mm - 112 mm	transparent, braun matt, mahagoni matt	Nicht wässern, trocken füllbar.
Viscofan smoke: Diese neuen räucherbaren geraden und kranzförmigen Kunststoffhüllen überzeugen durch optimale Rauchdurchlässigkeit, gute Barriereigenschaften und minimalen Gewichtsverlust.	18 mm - 112 mm	transparent, hellbraun, haselnussbraun matt, orange braun matt, rotbraun matt-182, rotbraun-226	
BARRIERESTARK			
F-Serie: Exzellenter Barrieredarm wenn sowohl eine lange Haltbarkeit als auch eine gute Schälbarkeit benötigt wird. Für gleichmäßiges Kaliber und Anwendungen die eine hohe mechanische Belastbarkeit voraussetzen (gerade und gekrümmte Hüllen verfügbar).	32 mm - 145 mm	transparent, weiß, blassrot, blau FDA, tinted green, hell Silber, gold, gold FDA, messinggold, cremegelb, creme FDA, gelb-158, gelb, gelborange, orange, rot-02, karminrot, rauchbraun-131 orange-braun 181, braun, teakbraun FDA, violett, schwarz	60 Minuten in kaltem Wasser (20°C bis 25°C) vollständig untergetaucht wässern. (geraffte Ware benötigt eine längere Einweichzeit). Kaliber unter 50 mm können ohne Wässerung eingesetzt werden.
M-Serie: Barrieredarm mit Schrumpf für Schinken und für Formfleischanwendung.	110 mm - 280 mm	transparent, weiß, blau FDA, hellbraun, schwarz, tinted black	Nicht wässern, trocken füllbar.
SCHRUMPFBEUTEL			
SH-Serie: Schrumpfbeutel „cook-in“ für vakuumierte Produkte und das Pasteurisieren von Schinken.	90 mm - 360 mm (Liegebreite)	transparent, weiß, blau FDA, braun, schwarz	Nicht wässern, trocken füllbar.
NG-Serie: Ideal zur Verpackung von Frischfleisch, mit und ohne Knochen, grobem Hackfleisch und roh gepökelten Produkten mit harter Oberfläche, die über einen langen Zeitraum abgelagert wurden.	150 mm - 445 mm (Liegebreite)	transparent	