



## Envolturas grandes de celulosa (LCC)

Las envolturas grandes de celulosa se pueden utilizar para mortadelas, jamones, bierwurst y embutidos curados.



Las envolturas grandes de celulosa están diseñadas para dar forma cilíndrica u ovalada a las carnes procesadas.

### Características y beneficios del producto:

- Celulosa regenerada
- Permeable al humo y al vapor de agua
- Gran flexibilidad que se adapta a sus productos, con envolturas estándar o PR para formas cilíndricas, y VISREX, HS o ZEPHYR® para productos cárnicos ovalados
- Disponible prehumidificado
- Disponible en bobinas, madejas, piezas cortadas o sticks corrugados
- Disponible en colores claros, ahumados u otros colores (sin transferencia)
- Brinda una claridad excepcional y una superficie brillante para mejorar la apariencia del producto terminado
- Impresión de hasta 6 colores en la parte delantera y/o posterior

**¡Viskase ofrece la mejor calidad en envolturas en conformidad con los más altos estándares de seguridad alimentaria!**

Nos comprometemos con los sistemas de gestión de mejora continua para garantizar productos más seguros, mejor calidad y trazabilidad completa.

### RANGO DE TAMAÑOS

- Américas: De 65 a 244 mm
- Europa: De 34 a 250 mm

### GAMA DE COLORES

- Claro
- Ahumado
- Otros colores disponibles

### TRATAMIENTOS

- REG (sin tratamiento) prehidratado
- E-Z PEEL® fácil pelado
- Tratamiento antimoho SEC

### FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas
- Madejas
- Piezas cortadas
- Sticks corrugados

### IMPRESIÓN

- 1 a 6 colores, anverso y reverso

## Remojo:

- Las envolturas que no están prehumidificadas deben remojar en agua antes de su uso. Las envolturas prehumidificadas no requieren de remojo antes de su uso.

## Embutido / Clipado:

- Seleccione el tamaño de clip adecuado y ajuste la presión de embutición para garantizar un llenado perfecto sin dañar la envoltura.
- Los diámetros recomendados de embutido (RSD, por sus siglas en inglés) indican los diámetros de embutido diseñados. Si se rellena por debajo o por encima de estos diámetros, el rendimiento de la envoltura podría verse afectado.

## Almacenamiento y manejo:

- Utilice el material prehumidificado dentro del plazo de 1 año a partir de la entrega, y sin prehumidificar dentro de un plazo de 2 años
- Guarde en un lugar fresco y seco
- Evite áreas de almacenamiento calientes o cámaras de congelación
- Almacene en los contenedores originales hasta su uso
- Vuelva a poner las envolturas abiertas sin utilizar en bolsas selladas herméticamente en el contenedor original
- Para evitar daños a los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos

EUROPA			
HS		VISREX	
Tamaño de la envoltura	RSD (mm)	Tamaño de la envoltura	RSD (mm)
HS 8	87	VX 55/75	55 a 75
HS 9	95	VX 60/87	60 a 87
HS 10	109	VX 85	85
HS 12	122	VX 90	90
HS 13	138	VX 98	98
HS 15	153	VX110	110
HS 18	180	VX 85/120	85 a 120
HS 21	211	VX 115	115

AMÉRICAS			
ENVOLTURA C			
Tamaño de la envoltura	Circunferencia (in)	RSD (in)	RSD (mm)
65	6,5	2,07	53
75	7,5	2,39	61
85	8,5	2,71	69
97	9,75	3,10	79
110	11	3,50	89

AMÉRICAS			
HS y ZEPHYR®			
Tamaño de la envoltura	Circunferencia (in)	RSD (in)	RSD (mm)
Z R	21	6,69	170
Z U	23,625	7,52	191
Z W	25	7,96	202
Z Y	28	8,90	226
Z Z	30,167	9,61	244

EUROPA					
Tamaño de la envoltura	PR		Tamaño de la envoltura	ZEPHYR®	
	Manual	Auto-mático		Manual	Auto-mático
PR 34	37	34	AE	87	-
PR 36	40	36	DE	97	-
PR 38	45	38	FE	113	-
PR 40	46	40	HE & HP	129	120
PR 42	47	42	LE & LP	150	140
PR 45	50	45	RE	170	155
PR 50	55	50	RP	170	160
PR 53	58	53	WE	202	190
PR 55	60	55	YP	220	208
PR 58	63	58	Y	226	205
PR 60	65	60	Z	240	220
PR 66	70	66	ZP	240	230
PR 70	80	70	XLG	245	240
PR 80	90	80	XXL	250	245
PR 86	95	86			
PR 92	100	92			
PR 108	120	108			

\*La envoltura de celulosa grande está diseñada para ser utilizada como molde para dar forma al producto durante el procesamiento de alimentos y no debe comersse. La envoltura grande de celulosa no es digerible y debe retirarse antes de comer.