

Les boyaux de collagène



Pour les boyaux collagène pour la fabrication de la saucisse fraîche de marque NITTA, nous vous présentons les informations techniques suivantes :

	23D01	23D06	30D03	30D07
Nb de bâtons par boîte	78	36	50	21
Longueur lorsque dépliés (pieds)	80	40	52.5	30
Longueur lorsque pliés (pouces)	10.00	5.50	10.00	5.50
Largeur à plat (mm)	31.7	31.7	43.5	43.5
Nb de boîtes par caisse	6	12	6	12
Capacité par bâton (lbs)	19.0	9.4	21.0	12.0
Capacité par bâton (kg)	8.6	4.2	9.5	5.4
Capacité par boîte (lbs)	1482	338	1050	252
Capacité par boîte (kg)	673	153	477	114

L'avantage du collagène:

- Bandes de boyaux pliées à la longueur unitaire désirée, prêtes à l'usage. Vous épargnez temps et argent.
- Pas besoin de les laver ni d'utiliser un dévidoir pour les enfiler sur l'unité de remplissage.
- Sans trous, ni nœuds, ni enchevêtrements pour un remplissage facile et continu.
- Qualité et diamètre constants d'une boîte à l'autre pour des saucisses parfaites et uniformes.
- Emballage hygiénique à l'épreuve de l'humidité pour une plus longue conservation sur les tablettes.
- Réfrigération non nécessaire.
- Facile à utiliser; rapport coût-efficacité avantageux.