

COLEX.

EDIBLE COLLAGEN CASING

For cured sausages

Edible collagen casing for cured products.
High adherence, elasticity, permeability and easy to peel.
The finishing of **COLEX** is very similar to natural casing.

Ideal for dry sausages.



TRIPA DE COLÁGENO COMESTIBLE

Para embutidos curados

Tripa de colágeno comestible para producto curado.
Gran adherencia, elasticidad, permeabilidad y fácil pelado.
El acabado de **COLEX** es muy similar a la tripa natural.

Ideal para fuet, longanizas y chorizo.



COLEX.

TECHNICAL SHEET / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORMATS AND CALIBERS / FORMATOS Y CALIBRES	PRESENTATIONS / PRESENTACIONES	OPTIONS / OPCIONES
STRAIGHT CASING. Ø 19-57 mm TRIPA RECTA	READY TO USE SHIRRED STICKS / ESTICS PLISADOS RTU	OPEN END / EXTREMO SIN NUDO
ROUND CASING. Ø 24-50 mm TRIPA CURVADA		CLOSED END / EXTREMO CON NUDO / Ø 19-50 mm
		TORSION KNOT / EXTREMO CON TORSIÓN / Ø 19-50 mm

COLOURS / COLORES
● 000 COLOURLESS / SIN COLOR ● 300 CARMEL / CARAMELO ● 400 DARK CARMEL / CARAMELO OSCURO

PACKAGING / EMBALAJE	
CARTON BOX WITH SEVERAL CARDBOARD CADDYS SEALED IN A PLASTIC BAG	CAJA DE CARTÓN CON CADDIES CERRADOS HERMÉTICAMENTE EN BOLSA DE PLÁSTICO

<

RECOMMENDED STUFFING HORNS / TUBOS DE EMBUTICIÓN RECOMENDADOS

CALIBER / CALIBRE	19	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	43-45	47	50	55	57	
STUFFING HORN / TUBO DE EMBUTICIÓN	11	12	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	30	30	34	38	

PROCESSING / RECOMENDACIONES DE USO

GENERALS / GENERALES			
RTU CASING	STUFFING CALIBER: Up to 1 mm above the nominal caliber.	TRIPA RTU	CALIBRE DE EMBUTICIÓN: Hasta 1 mm por encima del calibre nominal.

For other applications ask Fibran Group Product Department.

Para otras aplicaciones consultar con el Departamento de Producto de Fibran Group.