



Tripas de Celulose de Grande Calibre (LCC)

Tripas de celulose de grande calibre podem ser utilizadas para mortadela, mortadela tipo bologna, salsicha bierwurst, presunto deli e linguiça seca.



Tripas de celulose de grande calibre, designadas para dar forma cilíndrica ou oval a produtos cárneos processados.

Características do produto e suas vantagens:

- Celulose regenerada
- Permeáveis a vapores de fumaça e de água
- Com propriedades de estiramento adaptadas aos seus produtos, com revestimentos padrão ou PR para formas cilíndricas e VISREX, HS, ou ZEPHYR® para embutidos ovais
- Disponíveis pré-umedecidas
- Disponíveis em rolos, fardos, peças cortadas ou formato acabado em tubo corrugado
- Disponíveis nas cores transparente, fumê e outras (não transferíveis)
- Fornecem transparência excepcional e superfícies brilhantes para melhorar a aparência do produto acabado
- Impressão em até 6 cores na frente e/ou verso

Viskase fornece tripas da melhor qualidade, que atendem aos mais altos padrões de segurança alimentícia!

Nos comprometemos com o aprimoramento contínuo dos sistemas de gerenciamento para garantir produtos confiáveis, de melhor qualidade e com rastreabilidade total.

VARIEDADE DE CALIBRES

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

VARIEDADE DE CORES

- Transparente
- Fumê
- Outras cores disponíveis

TRATAMENTOS

- REG (sem tratamento) pré-umedecido
- E-Z PEEL® de fácil liberação
- SEC tratamento antibolor

FORMATOS ACABADOS

- Rolos
- Fardos
- Peças cortadas
- Tubos corrugados

IMPRESSÃO

- 1 a 6 cores, frente e verso



LCC

Hidratação:

- As tripas não pré-umedecidas devem ser hidratadas antes de serem utilizadas. Tripas pré-umedecidas não precisam passar por este processo.

Envase / Fechamento:

- Selecione o tamanho adequado do grampo e ajuste a pressão de fechamento para garantir um ajuste adequado sem danificar a tripa.
- Diâmetros de Embutimento Recomendados (DER) indicam os diâmetros recomendados para os embutidos. Embutir abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-umedecidas dentro de 1 ano após sua entrega, e as não pré-umedecidas dentro de 2 anos
- Armazenar em local fresco e seco
- Evitar áreas de armazenamento quentes ou abaixo de 0 °C
- Armazenar nas embalagens originais até sua utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas em sacos herméticos dentro das embalagens originais
- Para evitar danificar as tripas, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

EUROPA			
HS		VISREX	
Tamanho das tripas	DER (mm)	Tamanho das tripas	DER (mm)
HS 8	87	VX 55/75	55 do 75
HS 9	95	VX 60/87	60 do 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 do 120
HS 21	211	VX 115	115

AMÉRICAS			
TRIPAS C			
Tamanho das tripas	Circunferência (pol)	DER (pol)	DER (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 e ZEPHYR®			
Tamanho das tripas	Circunferência (pol)	DER (pol)	DER (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					
Tamanho das tripas	PR		Tamanho das tripas	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			

*As Tripas de Celulose de Grande Calibre devem ser usadas como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não são comestíveis. As Tripas de Celulose de Grande Calibre são indigestíveis e devem ser removidas antes de o produto ser consumido.

VISKASE®

www.viskase.com