



Tripas de Celulose NOJAX®

As tripas NOJAX® são designadas para a produção automatizada em alta velocidade de salsichas, salaminhos e linguiças.



As tripas NOJAX® são fabricadas com celulose regenerada e são apresentadas em tubos corrugados para utilização em equipamentos de envase automatizados, sem necessidade de hidratação.

Características do produto e suas vantagens:

- Permeável a vapores de fumaça e de água, e impermeável a micro-organismos
- Corrugadas em tubos prontos para uso, de alta resistência à ruptura e superior uniformidade de tamanho, para serem usadas em máquinas de envase de alta velocidade
- Disponíveis em uma variedade de cores e com listras para identificação do produto e/ou segurança alimentícia
- Disponível em comprimentos de 55' a 225' (17 a 68 mm)
- Autocoloração com grau alimentício nas cores cereja-escuro, cereja bem escuro e laranja-escuro (somente para determinados mercados)
- Pré-umedecidas e com tampões de fechamento para uso em todas as máquinas de envase
- Disponíveis com tratamento EZ-PEEL® para remoção das tripas em alta velocidade

VARIEDADE DE CALIBRES

- De 14 a 48 mm

VARIEDADE DE CORES

- Transparente
- Wedzone (fumê)
- Azul
- Azul SENTINEL®
- Preto, branco ou com listras azuis disponíveis para algumas tripas

TRATAMENTOS

- REG (sem tratamento)
- E-Z PEEL®
- E-Z PEEL® Premium
- Autocoloração

FORMATOS ACABADOS

- Tubos prontos para uso de 55' (17 m) a 225' (68 m)

IMPRESSÃO

- Uma cor, um lado
- EZ-SIGN™ smoke block

NOJAX® Tripas de Celulose

Envase:

- 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 dentro de 2 anos após a entrega
- 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

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.

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



AMÉRICAS

Tamanho das tripas	DER (mm)
14	14,0 – 14,5
15	15,0 – 15,5
16	15,7 – 16,2
17	16,3 – 16,8
18	17,0 – 17,5
19	17,8 – 18,3
20	18,5 – 19,0
21	19,3 – 19,8
22	20,0 – 20,5
23	20,5 – 21,0
24	21,5 – 22,0
25	22,5 – 23,0
26	23,5 – 24,0
27	24,5 – 25,0
28	25,5 – 26,0
29	26,5 – 27,0
30	27,5 – 28,0
31	28,5 – 29,0
32	29,5 – 30,0
33	30,5 – 31,0
34	31,5 – 32,0
36	33,5 – 34,0
40	38,0 – 39,0
44	40,0 – 41,0
45	47,0 – 48,0

EUROPA

Tamanho das tripas	DER (mm)
140	14,3 – 14,8
150	15,8 – 16,3
158	16,3 – 16,8
160	16,8 – 17,3
163	17,3 – 17,8
164	17,8 – 18,3
170	18,3 – 18,8
180	18,8 – 19,3
190	19,3 – 19,8
200	20,3 – 20,8
210	20,8 – 21,3
220	21,8 – 22,3
230	22,8 – 23,3
240	23,8 – 24,3
250	24,8 – 25,3
260	25,8 – 26,3
270	27,3 – 27,8
280	28,3 – 28,8
300	29,8 – 30,3
320	31,8 – 32,3
340	34,8 – 35,3
380	38,8 – 39,3