



## Tripas plásticas POLYJAX®

As tripas POLYJAX® são projetadas para o processamento automatizado em alta velocidade de salsichas para cachorro-quente, linguiças, chouriço e petiscos de carne.



As tripas de plástico Polyjax® são ideais para o processamento eficiente e consistente de produtos cárneos, com características limitadas de barreira e excelentes propriedades de tubo corrugado.

### Características do produto e suas vantagens:

- Proteção de barreira impermeável a microrganismos
- Produzida em uma variedade de cores e calibres para uso em vários produtos cárneos processados
- Corrugadas em tubos prontos para uso, com alta resistência à ruptura e superior uniformidade de tamanho, para serem utilizadas em máquinas de embutimento de alta velocidade
- Impressão em processo de alta qualidade em até 4 cores (frente e/ou verso) e para destacar sua marca e o aspecto visual do produto
- Disponível com tratamento de fácil descasque para reduzir a aderência proteica

**Viskase fornece tripas da melhor qualidade, atendendo 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

- Diâmetro de embutimento recomendado: 16,0 a 41,5 mm

### VARIEDADE DE CORES

- Wedzone (fumê) claro
- Wedzone (fumê) laranja claro
- Outras cores estão disponíveis mediante solicitação

### FORMATOS ACABADOS

- Tubos prontos para uso de 55' (17 m) a 110' (34 m)

### IMPRESSÃO

- De 1 a 4 cores, frente e verso
- Impressão contínua



## Tripas plásticas POLYJAX®

As tripas Polyjax® estão disponíveis em duas variações de produtos: As tripas Polyjax® e Polyjax® PMN foram projetadas para fornecer o melhor desempenho do produto a uma variedade de aplicações.

Entre em contato com um representante de vendas para saber qual tripa melhor atende às suas necessidades.

### Envase:

- Diâmetros de Embutimento Recomendados (DER) indicam os diâmetros idealizados para os embutidos. Embutir abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

### Almacenamiento y manejo:

- Utilizar as tripas no prazo de 1 ano após sua entrega
- Armazenar em local fresco e seco
- Evitar áreas de armazenamento com temperaturas elevadas ou abaixo de 0 °C
- Armazenar nas embalagens originais até sua utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas dentro das embalagens originais em invólucros herméticos
- Para evitar danos ao material, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

### POLYJAX®

- Propriedades de barreira com excelente característica de descasque manual
- Projetada para evitar a formação de bolsos gelatinosos

### POLYJAX® PMN

#### Produtos consolidados: Darmex Casing® Polymini

- Aprimorada com a característica de descasque facilitado para produção automatizada em alta velocidade e descasque manual

### Oferecendo mais, juntos

Os produtos líderes de mercado da Viskase Companies, Inc. incluem: tripas de celulose pequenas (Viskase® NOJAX®), tripas de celulose fibrosas (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluindo as tripas de barreira Walsroder F plus e FVP), tripas têxteis e uma ampla variedade de tripas plásticas. O portfólio de produtos Viskase® excepcionalmente abrangente inclui as marcas Walsroder® e Darmex Casing®, oferecendo uma gama completa das melhores soluções e serviços do mercado de embalagem de alimentos.



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