



Tripas plásticas POLYJAX®

Las tripas POLYJAX® han sido diseñadas para el procesamiento automatizado de alta velocidad de hot dogs, salchichas, chorizos y barritas de carne.



Las tripas plásticas Polyjax® son ideales para un procesamiento eficiente y consistente de productos cárnicos con propiedades de barrera limitadas y excelentes propiedades de corrugado.

Características y beneficios del producto:

- Protección de barrera, impermeable a los microorganismos
- Producida en una amplia gama de colores y calibres para su uso en muchos productos de carne procesada
- Corrugado en barras listas para usar con alta resistencia a la rotura y uniformidad de tamaño superior para ser utilizadas en máquinas de embutido de alta velocidad
- Impresión continua (anverso y reverso) con hasta 4 colores; impresión de alta calidad disponible para potenciar el atractivo visual del producto
- Disponible con propiedades de pelado sencillo para una adhesión reducida de la carne

¡Viskase ofrece la mejor calidad en tripas conforme con los más altos estándares de seguridad alimentaria!

Nos comprometemos con los sistemas de gestión de mejora continua para garantizar productos más seguros, mejor calidad y trazabilidad completa.

RANGO DE TAMAÑOS

- Diámetro de embutido recomendado: entre 16,0 y 41,5 mm

GAMMA CROMATICA

- Ahumado claro
- Ahumado
- Naranja claro
- Otros colores disponibles previa solicitud

FORMATOS DE ACABADO

- Barras listas para usar de entre 55' (17 m) y 110' (34 m)

IMPRESIÓN

- De 1 a 4 colores, anverso y reverso
- Impresión continua o procesada



Tripas plásticas POLYJAX®

Las tripas Polyjax® están disponibles en dos variantes: Las tripas Polyjax® y Polyjax® PMN han sido diseñadas para garantizar el máximo rendimiento para un amplio abanico de aplicaciones.

Póngase en contacto con un agente de ventas para saber qué tripa se ajusta mejor a sus necesidades.

Embutido:

- Los diámetros recomendados de embutido (RSD, por sus siglas en inglés) indican los diámetros de embutido diseñados. Si se rellena por debajo o por encima de estos diámetros, el rendimiento de la tripa podría verse afectado.

Almacenamiento y manejo:

- Utilice las tripas en el plazo de 1 año desde su entrega
- Guárdelas en un lugar fresco y seco
- Evite áreas de almacenamiento calientes o cámaras de congelación
- Almacene en los contenedores originales hasta su uso
- Vuelva a poner las tripas abiertas sin utilizar en bolsas selladas herméticamente en el contenedor original
- Para evitar daños a los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos

POLYJAX®

- Propiedades de barrera con un excelente pelado a mano
- Diseñadas para prevenir la formación de bolsas de gelatina

POLYJAX® PMN

Productos consolidados: Darmex Casing® Polymini

- Mejorada con propiedades de pelado sencillo para una producción automatizada de alta velocidad y un pelado a mano

Juntos podemos ofrecer más

Los productos líderes de Viskase Companies, Inc. incluyen: tripas pequeñas de celulosa (Viskase® NOJAX®), tripas fibrosas de celulosa (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluyendo las tripas de barrera Walsroder F plus y FVP), tripas textiles y una amplia gama de tripas plásticas. La cartera de productos de Viskase®, extraordinariamente amplia, incluye tanto la marca Walsroder® como Darmex Casing®, por lo que ofrece una amplia gama de soluciones y servicios de envasado alimentario de primera clase.



**Las tripas POLYJAX® están diseñadas para ser utilizadas como molde para dar forma al producto durante el procesamiento de alimentos y no deben comerse. Las tripas POLYJAX® no son digeribles y deben retirarse antes de consumir el producto.*