



VISCOAT® Tripas cárnicas

Las tripas VISCOAT® proporcionan color, sabor y ahumado en un solo paso productivo dentro de un material tubular hermético.



Las tripas VISCOAT® ahorran costes para mejorar la experiencia del cliente en un amplio abanico de aplicaciones, como pavo, jamón cocido y rosbif. Las tripas VISCOAT® ofrecen todas las ventajas de una tripa de barrera sin limitar la calidad ni el sabor de los productos.

Características y beneficios del producto:

- Disponible en una variedad de transferencias de colores y ahumados
- Sus propiedades de barrera aumentan el periodo de caducidad y mejoran el rendimiento de la cocción
- Las envolturas no tienen que remojar antes de su uso y están disponibles en barras corrugadas y piezas cortadas
- Control del diámetro para aumentar la productividad
- y reducir las pérdidas de productos
- Mayor flexibilidad productiva y rendimiento (menor duración de los ciclos) sin una costosa inversión en equipos
- Evita la contaminación cruzada aislando todo el proceso de cocción
- Disponible en una variedad de sabores de ahumado en madera dura

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

Empleamos sistemas de gestión de mejora continua para garantizar productos más seguros, mejor calidad y trazabilidad completa.

RANGO DE TAMAÑOS

- De 60 a 315 mm, ancho plano (diámetro de 41 a 216 mm)

GAMA DE COLORES

- Colores Caramel P, H y B disponibles en:
 - Estándar
 - Medio
 - Oscuro
 - Muy oscuro
- Varias opciones de Clean Label

RANGO DE AHUMADOS

- Sabores de ahumado 1, 3, 5, 7 disponibles en:
 - Suave
 - Medio
 - Fuerte

FORMATOS DE ACABADO

- Piezas corrugadas listas para utilizar en máquinas de embutido de alta velocidad, bobinas o piezas cortadas

Consulte con su representante de Viskase para concretar las necesidades en cuanto a colores/sabores.

VISCOAT® Tripas cárnicas

Las tripas VISCOAT® están disponibles en tres variantes: VISCOAT®, VISCOAT® Flat y VISCOAT NXT™. Todas ellas 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 envoltura se ajusta mejor a sus necesidades.



VISCOAT®
Productos consolidados: Viscoat® P
<ul style="list-style-type: none"> • Tripa de transferencia no retráctil con costura que cuenta con una capa exterior de plástico y una capa interior de soporte sintética no tejida
VISCOAT NXT™
<ul style="list-style-type: none"> • Capa de soporte de plástico termorretráctil sin costura que ofrece una buena maquinabilidad y evita la formación de bolsas de gelatina
VISCOAT® FLAT
Productos consolidados: Viscoat® F
<ul style="list-style-type: none"> • Versión sin costura de la Viscoat estándar concebida para su uso en máquinas en línea cerradoras y clipadoras • Diseñada para artículos de gran volumen de producción en los que se maximiza la eficiencia

COLOR MASTER™			
Caramel P	Caramel H	Caramel B	Clean Label
Disponibles en color estándar, medio, oscuro y muy oscuro			<ul style="list-style-type: none"> • Elimina el uso de colorantes de caramelo • Sin E 150
<ul style="list-style-type: none"> • Color dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiere un color marrón tostado 	<ul style="list-style-type: none"> • Destaca el color natural de un rosbif estofado 	

SMOKE MASTER®				
AHUMADO 1	AHUMADO 3	AHUMADO 5	AHUMADO 7	AHUMADO & CAMELEO
Disponibles en sabor suave, medio o fuerte				<ul style="list-style-type: none"> • Una mezcla de ahumados y caramelos que le conceden al producto final un sabor y un color únicos
<ul style="list-style-type: none"> • Transfiere un color claro al producto final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiere un color medio al producto final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiere un color oscuro al producto final 	<ul style="list-style-type: none"> • Transfiere un color muy oscuro al producto final 	

Almacenamiento y manejo:

- Utilice las tripas tratadas con humo líquido en un plazo de 6 meses y las tratadas con caramelo en un plazo de 12 meses tras la entrega
- Guardar en un lugar fresco y seco
- Evitar áreas de almacenamiento calientes o cámaras de congelación
- Almacenar 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 dañar los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos

Embutido / recorte:

- Seleccione el tamaño de corte adecuado y ajuste la presión de recorte para garantizar un ajuste perfecto sin dañar la envoltura.
- 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 envolturas podría verse afectado.

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