

VISKASE®

Tripas plásticas VISFLEX®

As tripas VISFLEX® são tripas de alto desempenho para uma ampla variedade de aplicações de carne processada, aves e queijos.



As tripas Visflex® têm propriedades excepcionais de barreira e encolhimento, o que as torna ideais para processamento térmico em água e vapor.

Características do produto e suas vantagens:

- Tripas de Poliamida de multicamadas
- Disponível em uma ampla variedade de cores e calibres
- Impressão em processo de alta qualidade em até 08 cores (frente e/ou verso) e Cromia para destacar sua marca e o aspecto visual do produto
- Produtos acabados em uma ampla variedade de formatos, incluindo: bobinas, tubos corrugados e peças cortadas para
- uma ótima produtividade e segurança alimentar
- Excelente estabilidade de dimensão garante produtos com diâmetros uniformes e produtos livre de rugas
- Encolhimento consistente em todo o diâmetro do produto embutido, garantindo um fatiamento padrão
- Aderência proteica ideal para minimizar o expurgo e ao mesmo tempo permite facilmente o descasque do produto

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

- De 30 a 265 mm

VARIEDADE DE CORES

- Mais de 30 cores disponíveis no Manual de Cores Viskase
- Determinadas cores também disponíveis em acabamentos metálicos, foscos entre outros

FORMATOS ACABADOS

- Bobinas, peças cortadas e tubos corrugados
- Comprimentos e requisitos específicos disponíveis mediante solicitação

IMPRESSÃO

- De 1 a 8 cores (frente e verso)
- Impressão contínua ou cromia



Tripas plásticas VISFLEX®

As tripas Visflex® estão disponíveis em cinco variações de produtos: Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST e Visflex® PR que 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.

Hidratação:

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

Embutimento / Fechamento:

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

Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-umedecidas no prazo de 1 ano após sua entrega e as não pré-umedecidas em um prazo de 2 anos
- 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 devidamente fechadas seladas ou lacradas de modo a impedir a passagem de ar
- Para evitar danos ao material, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

**As tripas *VISFLEX® devem ser usadas como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não são comestíveis. A tripa VISFLEX® é indigerível e deve ser removida antes do produto ser consumido.*

VISFLEX®

Produtos consolidados: Visflex® C, Walsroder® K Prof

- Tripa plástica (poliamida) multicamada líder no mercado
- A precisão do calibre combinada com excelentes propriedades termoencolhíveis evitam rugas após o resfriamento

VISFLEX® N

Produtos consolidados: Visflex® E, Darmex Casing® Polybar 5® and Polybar E®

- Projetado para uma maior elasticidade
- Permite a expansão do produto durante o cozimento

VISFLEX® PLUS

Produtos consolidados: Walsroder® K Plus

- Propriedades de barreira mais altas, resultando em menores Taxas de Transmissão de Oxigênio (TPO2)

VISFLEX® ST

Produtos consolidados: Darmex Casing® Polybar T®

- Projetado para produtos que requerem esterilização
- Pode resistir por duas horas à pressão e temperatura elevada de até 130°C, para produzir um produto durável que não requer refrigeração

VISFLEX® PR

- Projetado para prevenir rasgos em caso de perfurações durante o processamento ou no consumo final
- Ideal para aplicações tipo patê e processamentos onde a inserção de sonda é crítica para o processo de cozimento

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.