

VISKASE®

Tripas plásticas VISFLEX®

Las tripas VISFLEX® son tripas de alto rendimiento para una amplia gama de aplicaciones de carnes procesadas, carnes de ave y quesos.



Las tripas Visflex® tienen propiedades de protección y contracción excepcionales, lo que las hace ideales para procesamientos basados en agua y vapor.

Características y beneficios del producto:

- Estructura multicapa
- Disponibles en un amplio abanico de colores y calibres
- Impresión procesada de alta calidad (anverso y reverso) opcional, con hasta 8 colores para aumentar el atractivo visual de su marca y su producto
- Acabados en una gran variedad de formatos que incluyen: bobinas planas, barras corrugadas y piezas cortadas para máxima
- productividad y seguridad alimentaria
- Estabilidad dimensional mejorada para un tamaño uniforme y productos sin arrugas
- Contracción consistente para un diámetro de relleno de extremo a extremo, lo que aporta propiedades de corte uniformes
- Adhesión perfecta a la carne para minimizar la purga y, a la vez, permitir un pelado sencillo del producto final

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

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

RANGO DE TAMAÑOS

- De 30 a 265 mm

GAMA DE COLORES

- Más de 30 colores disponibles en el Manual de colores Viskase
- Acabados metalizados, mate u otros disponibles en colores seleccionados

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas planas, paquetes, piezas cortadas y barras corrugadas
- Longitudes y requerimientos específicos previa solicitud

IMPRESIÓN

- De 1 a 8 colores, anverso y reverso
- Impresión continua o procesada



Tripas plásticas VISFLEX®

Las tripas Visflex® están disponibles en cinco variantes: Las tripas Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST y Visflex® PR han sido diseñadas para garantizar un rendimiento óptimo del producto para una variedad de aplicaciones.

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

Remojo:

- Las tripas que no están humedecidas previamente deben remojar en agua antes de su uso. Las tripas humedecidas previamente no requieren remojo antes de su uso.

Embutido / Clipado:

- 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 relleno diseñados. Si se rellena por debajo o por encima de estos diámetros, el rendimiento de la tripas podría verse afectado.

Almacenamiento y manejo:

- Utilizar las tripas prehidratadas dentro del plazo de 1 año a partir de la entrega, y sin prehidratar dentro de un plazo de 2 años
- Guarde 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

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

VISFLEX®

Productos consolidados: Visflex® C, Walsroder® K Prof

- Tripas plástica (poliamida) multicapa líder en la industria
- La precisión combinada del calibre y las excelentes propiedades de termorretracción evitan las arrugas después del enfriado

VISFLEX® N

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

- Diseñado para una mayor elasticidad
- Permite la expansión del producto durante la cocción

VISFLEX® PLUS

Productos consolidados: Walsroder® K Plus

- Mayores propiedades de protección que conducen a tasas menores de transmisión de oxígeno (OTR, por sus siglas en inglés)

VISFLEX® ST

Productos consolidados: Darmex Casing® Polybar T®

- Diseñado para productos de esterilización
- Puede soportar un aumento de presión y temperatura de hasta 130°C durante dos horas para producir un producto de larga conservación que no requiera refrigeración

VISFLEX® PR

- Diseñado para evitar rasgaduras al ser perforado durante el procesamiento o en el uso final
- Ideal para aplicaciones y procesamiento de tipo paté donde la inserción de una sonda es crítica para el proceso de cocción

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, incluidas 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.