

VISKASE®

Tripas plásticas VISLON®

As tripas VISLON® são ideais para o controle preciso do diâmetro, descasque e fatiamento para uma variedade de aplicações de carne, aves e queijo.



As tripas Vislon® aumentam a eficiência na produção e proporcionam fácil empacotamento de produtos acabados com propriedades de baixa expansão, encolhimento consistente para embutimento preciso e aparência livre de rugas.

Características do produto e suas vantagens:

- Tripa plásticas 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
- Propriedades personalizadas de aderência à carne e fácil descasque para uma produtividade otimizada
- Excelente estabilidade de dimensão garante produtos com diâmetros uniforme e propriedades perfeitas de fatiamento
- Produtos acabados em uma variedade de formatos, incluindo: bobinas planas, tubos corrugados e peças cortadas para uma ótima produtividade e segurança alimentar

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 36 a 150 mm

VARIEDADE DE CORES

- Mais de 30 cores disponíveis no Manual de Cores Viskase

FORMATOS ACABADOS

- Bobinas, peças cortadas e tubos corrugados (até 100 m por tubo corrugado)
- Tubos prontos para uso
- Opções para corrugação com óleo vegetal sob encomenda

IMPRESSÃO

- De 1 a 8 cores, (frente e/ou verso)
- Disponível em impressão cilíndrica contínua, evitando juntas visíveis
- Impressão contínua incluindo cobertura de ponta a ponta

Tripas plásticas VISLON®

As tripas Vislon® estão disponíveis em cinco variações de produtos: Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR e Vislon® LS que foram projetadas para fornecer o melhor desempenho 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 que não são pré-umedecidas devem ser hidratadas antes de serem utilizadas. Tripas pré-umedecidas não precisam passar por este processo.

Envase / 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 destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-umedecidas dentro do 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 em invólucros herméticos
- Para evitar danos ao material, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes



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

VISLON®

Produtos consolidados: Walsroder® K-Tech

- Perfeita para operações de fatiamento na fábrica, controle de diâmetro preciso e direção de rasgo longitudinal para fácil abertura

VISLON® EP

Produtos consolidados: Walsroder® K-Tech P

- Projetada com receita especial de camada interna para facilitar a liberação da carne da tripa

VISLON® S

Produtos consolidados: Walsroder® K-Flex S

- Tripa de calibre preciso para salsichas com baixa expansão durante o processo de cozimento, adequado para descasque manual em formato hélice

VISLON® SR

Produtos consolidados: Walsroder® K-Flex SR

- Versão especial da Vislon S para carne processada que podem ser passadas, por exemplo, no pão (spreadable)

VISLON® LS

Produtos consolidados: Walsroder® K-Norm

- Encolhimento reduzido projetado para embutimento a quente de queijo, sopas e patês

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.