

VISKASE®

Tripas plásticas VISLON®

Las tripas VISLON® son ideales para un control preciso del diámetro, el pelado y el corte de una amplia variedad de aplicaciones cárnicas y lácteas.



Las tripas Vislon® aumentan la eficiencia de la producción y ofrecen un envasado sencillo para productos acabados con propiedades de expansión muy bajas, una contracción consistente para un embutido preciso y una buena presentación sin arrugas.

Características y beneficios del producto:

- Tripa multicapa de barrera basada en plástico
- Disponibles en una amplia 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
- Adhesión de la carne personalizada o propiedades de pelado sencillo para una productividad optimizada
- Extraordinaria estabilidad dimensional para un tamaño uniforme y propiedades de corte perfectas
- Acabadas en una gran variedad de formatos que incluyen: bobinas planas, sticks corrugadas y piezas cortadas para la máxima productividad y seguridad alimentaria

¡Viskase ofrece la mejor calidad en tripas en conformidad 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

- Entre 36 y 150 mm

GAMA DE COLORES

- Más de 30 colores disponibles en el Manual de Colores Viskase

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas planas, paquetes, piezas cortadas y barras corrugadas (hasta 100 m por barra corrugada)
- Barras listas para usar
- Aceite vegetal de corrugado disponible previa solicitud

IMPRESIÓN

- De 1 a 8 colores, anverso y reverso
- Impresión continua cilíndrica disponible, para evitar uniones visibles
- Impresión procesada con cobertura de extremo a extremo

Tripas plásticas VISLON®

Las tripas Vislon® están disponibles en cinco variantes: Las tripas Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR y Vislon® LS 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.

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 / Recorte:

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

Almacenamiento y manejo:

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

VISLON®

Productos consolidados: Walsroder® K-Tech

- Perfecta para operaciones de corte en fábrica, control preciso del diámetro y dirección de desgarro longitudinal para una apertura sencilla

VISLON® EP

Productos consolidados: Walsroder® K-Tech P

- Diseñada con una fórmula especial en la capa interior, para una extracción sencilla de la carne de la envoltura

VISLON® S

Productos consolidados: Walsroder® K-Flex S

- Tripa de calibre estricto para salchichas en porciones con baja expansión durante la cocción, adecuada para pelado en espiral

VISLON® SR

Productos consolidados: Walsroder® K-Flex SR

- Variante especial de Vislon S para carne procesada extensible

VISLON® LS

Productos consolidados: Walsroder® K-Norm

- Contracción reducida diseñada para el embutido en frío de quesos, sopas y patés

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.