



Tripas FIBROUS

Las tripas FIBROUS han sido diseñadas para tener una resistencia mecánica consistente y consistencia dimensional para salchichas cocidas secas, semisecas, escaldadas y ahumadas.



Con sus niveles de adhesión cárnica graduados, sus óptimas propiedades de curación y su aspecto natural, las tripas Fibrous son ideales para un amplio abanico de aplicaciones.

Características y beneficios del producto:

- Permeable al humo, al oxígeno y al vapor de agua, e impermeable a los microorganismos
- Tratamiento ajustable para una liberación sencilla gracias a una alta adhesión cárnica
- Corrugado en sticks listos para usar con alta resistencia a la rotura y máxima uniformidad de tamaño en embutido para ser utilizadas en máquinas automáticas
- Disponibles en tamaños personalizados para cada aplicación
- Su línea de alta calidad y su impresión en colores sólidos con hasta 8 colores mejoran el atractivo visual tanto del producto como de la marca
- Supresión de la aparición de moho disponible con aplicación SEC y BFU opcional

¡Viskase ofrece la mejor calidad en envolturas 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 25 a 200 mm

GAMA DE COLORES

- Disponible en una amplia gama de colores (desde claro, blanco, caoba hasta negro)

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas, paquetes, piezas cortadas y Sticks corrugados (de 20M a 70M por cada barra corrugada)
- No hidratadas
- Prehidratadas (no necesitan humectarse)
- Tratamiento anti-moho SEC y BFU
- Transferencia de ahumado, color o sabor
- Con malla

IMPRESIÓN

- De 1 a 8 colores, anverso y reverso

BARRERA OPCIONAL

- Disponible como F plus o FVP (barrera interna o externa)

Tripas FIBROUS

Remojo:

- Las envolturas que no están humedecidas previamente se deben sumergir en agua antes de su uso. Las envolturas humedecidas previamente no requieren remojo antes de su uso.

Embutido / Clipeado:

- Seleccione el tamaño de clip adecuado y ajuste la presión de clipeado para garantizar un ajuste perfecto sin dañar la envolturas.
- 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.

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, o como se indique en las envolturas Fibrous Color Master™ o Smoke Master®
- 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

Póngase en contacto con un agente de ventas para saber que envoltura se ajusta mejor a su aplicación.

ADHESIÓN CÁRNICA	NO	BAJA	MEDIA	AUMENTADA	ALTA
PRODUCTOS CONSOLIDADOS	Walsroder® FEL y Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ y Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO y Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT y Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, y Viskase Fibrous SL, DS
APLICACIONES	<ul style="list-style-type: none"> Jamón cocido y mortadela 	<ul style="list-style-type: none"> Pepperoni 	<ul style="list-style-type: none"> Chóped, carne ahumada y carnes secas curadas 	<ul style="list-style-type: none"> Salami a lonchas 	<ul style="list-style-type: none"> Salchicha seca, salami

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

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, como Viscoat®. 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.

SMOKE MASTER®

Productos consolidados: Walsroder® FRO CLS y Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Ideal para salchichas y jamones ahumados en los que se transfiere el sabor o el color del ahumado

COLOR MASTER™

Productos consolidados: Walsroder® FRO CC y Viskase® Fibrous Color Master®

- Ideal para aplicaciones en las que el color que se desea se transfiere a la superficie de la carne



ACABADOS SUPERFICIALES

Mate	Seda-mate	Brillo
<ul style="list-style-type: none"> Alternativa ideal a las envolturas de colágeno y las naturales 	<ul style="list-style-type: none"> Aspecto clásico para salchichas secas 	<ul style="list-style-type: none"> La opción ideal para salchichas semisecas