



## 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"> <li>Jamón cocido y mortadela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pepperoni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chóped, carne ahumada y carnes secas curadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salami a lonchas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salchicha seca, salami</li> </ul>

*\*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"> <li>Alternativa ideal a las envolturas de colágeno y las naturales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspecto clásico para salchichas secas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La opción ideal para salchichas semisecas</li> </ul>