



Tripas FIBROUS

As tripas FIBROSAS são projetadas visando a resistência mecânica e uniformidade de tamanho para linguiças, salames, curados, mortadelas e produtos defumados



Com diferentes níveis de tratamento para adesão proteica, ótimas propriedades de cura e uma aparência natural, as tripas Fibrosas são ideais para uma variedade de aplicações.

Características do produto e suas vantagens:

- Permeável à fumaça, oxigênio e vapor de água, e impermeável a micro-organismos
- Tratamento ajustável para fácil descasque até a alta aderência proteica
- Corrugadas em tubos prontos para uso, com alta resistência à ruptura e superior uniformidade de diâmetro de embutimento, para serem usadas em máquinas de embutimento automatizadas
- Disponível em tamanhos personalizados para cada aplicação
- A linha de alta qualidade e a impressão em cores sólidas de até 8 cores proporcionam um apelo visual aprimorado ao produto e marca
- Supressão do crescimento de mofos disponível com aplicação de tratamentos antimofos SEC e BIO

Viskase fornece tripas da melhor qualidade, que atendem aos mais altos padrões de segurança alimentícia!

Nós estamos comprometidos com o melhoramento contínuo dos sistemas de gerenciamento para garantir produtos mais seguros, de melhor qualidade e com rastreabilidade total.

VARIEDADE DE CALIBRES

- De 36 a 200 mm

VARIEDADE DE CORES

- Disponível em uma ampla variedade de cores (variando de transparente a branca, marrom e preta)

FORMATOS ACABADOS

- Bobinas, peças cortadas e tubos corrugados (de 20 m até 70 m por tubo corrugado)
- Não hidratada
- Pré-hidratada (sem necessidade de imersão)
- Tratamento antimofos SEC e BIO
- Transferência de fumaça, cor ou sabor
- Reticulada (redes)

IMPRESSÃO

- De 1 a 8 cores, frente e verso

OPÇÃO DE BARREIRA

- Disponível como F Plus ou FVP (barreira interna ou externa)

Tripas FIBROUS

Hidratação:

- As tripas não 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 adequado sem danificar a tripa.
- Diâmetros de Embutimento Recomendados (DER) indicam os diâmetros recomendados para os embutidos. Envasar abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-hidratadas no período de 1 ano após sua entrega e as não pré-hidratadas em até 2 anos, ou conforme indicado para as tripas Fibrous Color Master™ ou Smoke Master®
- Armazenar em local fresco e seco
- Evitar áreas de armazenamento quentes ou abaixo de 0° C
- Armazenar nas embalagens originais até sua utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas em sacos herméticos dentro das embalagens originais
- Para evitar danificar as tripas, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

Entre em contato com um representante de vendas para saber qual tripa melhor atende às suas necessidades de aplicação.

ADESÃO À CARNE	AUSENTE	BAIXA	MÉDIA	INTERMEDIARIA	ALTA
PRODUTOS CONSOLIDADOS	Walsroder® FEL e Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ e Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO e Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT e Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, e Viskase Fibrous SL, DS
APLICAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> Presunto e mortadela 	<ul style="list-style-type: none"> Calabresa 	<ul style="list-style-type: none"> Mortadela, carnes defumadas e carnes secas curadas 	<ul style="list-style-type: none"> Salame fatiado 	<ul style="list-style-type: none"> Linguiça e salame secos

**As tripas Fibrosas devem ser usadas como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não são comestíveis. As tripas Fibrosas são indigestíveis e devem ser removidas antes do produto ser consumido.*

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, como a Viscoat®. O portfólio abrangente de produtos Viskase® inclui as marcas Walsroder® e Darmex Casing®, oferecendo uma gama completa das melhores soluções e serviços de embalagem para alimentos.

SMOKE MASTER®

Produtos consolidados: Walsroder® FRO CLS e Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Ideal para presuntos e linguiças defumadas, onde o sabor ou a cor da fumaça é transferido

COLOR MASTER™

Produtos consolidados: Walsroder® FRO CC e Viskase® Fibrous Color Master®

- Ideal para aplicações onde a cor desejada é transferida para a superfície da carne



ACABAMENTOS SUPERFICIAIS

Fosco	SemiBrilho	Brilhante
<ul style="list-style-type: none"> Alternativa ideal para as tripas de colágeno e naturais 	<ul style="list-style-type: none"> Aparência clássica para linguiças secas 	<ul style="list-style-type: none"> Preferencialmente para linguiças semi-secas