



Tripas FIBROUS con una barrera

Las tripas de FIBROUS con barrera están diseñadas para proteger del oxígeno y la humedad a las salchichas especiales cocidas y escaldadas.



Con una capa de barrera interior o exterior, estas tripas conservan la frescura y producen un aspecto de alta calidad. Las tripas Fibrous con barrera son fáciles de usar e ideales para aplicaciones de corte limpio.

Características y ventajas del producto:

- La barrera protege contra la pérdida de humedad, así como de la transmisión del oxígeno y el aroma, y así extiende el tiempo de conservación y previene la pérdida de peso
- Alta resistencia mecánica para un tamaño uniforme y propiedades de contracción optimizadas para mantener una forma sin arrugas
- Proceso de alta calidad que se imprime en hasta 6 colores, proporcionando un atractivo visual mejorado para el producto y la marca
- Los tratamientos disponibles incluyen Color Master™ y Smoke Master®
- Resistente a la temperatura hasta 105° C (221° F)
- Se ofrece en superficie mate natural (F plus/IC MP®) o una apariencia de alto brillo (FVP/OC MP®)

¡Viskase ofrece la mejor calidad en tripas según 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

- F plus/IC MP® de 40 a 120 mm
- FVP/OC MP® de 40 a 170 mm

GAMA DE COLORES

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

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas, paquetes, piezas cortadas y barras corrugadas (de 20M a 70M por cada barra corrugada)
- No hidratadas
- Prehidratadas (no necesitan humedecimiento)

IMPRESIÓN

- De 1 a 6 colores, anverso y reverso
- Impresiones personalizadas y una amplia gama de impresiones estándar disponibles

BARRERA OPCIONAL

- Disponible como F plus/IC MP® o FVP/OC MP® (barrera interna o externa)

Tripas FIBROUS con una barrera

Remojo:

- Las tripas que no están humedecidas previamente deben empaparse 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 las 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 envoltura podría verse afectado.

Almacenamiento y manejo:

- Utilice el material prehidratado 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
- 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 dañar los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos



ACABADOS DE LA SUPERFICIE

Mate (F plus/IC MP®)	Alto brillo (FVP/OC MP®)
<ul style="list-style-type: none"> Barrera interior ideal para salchicha cocida 	<ul style="list-style-type: none"> Barrera exterior ideal para salchicha de hígado



IMPRESIÓN PERSONALIZADA

- Cree un atractivo visual con impresiones personalizadas; póngase en contacto con un representante de ventas para obtener más información

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.

**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 Tripas Fibrous no son digeribles y deben retirarse antes de consumir el producto.*