

VISKASE®

Tripas plásticas VISMAX®

Las tripas VISMAX® son tripas multicapa de alto rendimiento, ideales para carnes procesadas moldeadas y formadas y carnes de ave.



Las tripas Vismax® ofrecen un rendimiento de cocción optimizado y estabilidad de almacenamiento del producto con propiedades de barrera superiores para carnes procesadas de venta en envoltorio de charcutería.

Características y beneficios del producto:

- Estructura multicapa
- Propiedades de barrera elevadas
- Disponibles en una amplia gama 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
- Acabadas en una gran variedad de formatos que incluyen: bobinas planas, sticks corrugados y piezas cortadas para la máxima productividad y seguridad alimentaria
- Propiedades de contracción optimizadas para mantener la forma del producto durante el proceso de cocción
- Adhesión perfecta a la carne para minimizar la purga y, a la vez, permitir un pelado sencillo del producto final

¡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

- Anchura plana entre 75 y 400 mm

GAMA DE COLORES

- Roja
- Blanca
- Tinte azul
- Nogal
- Más opciones disponibles

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas planas, paquetes, piezas cortadas y barras corrugadas
- Longitudes y propiedades específicas previa solicitud

IMPRESIÓN

- De 1 a 8 colores, anverso y reverso
- Impresión continua o procesada

Tripas plásticas VISMAX®

Las tripas Vismax® están disponibles en cuatro variantes: Las tripas Vismax®, Vismax® Plus y Vismax® AS 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.
- Ajuste los parámetros de densidad de embutido para alcanzar el peso que desea para el molde.

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 VISMAX® están diseñadas para ser utilizadas como molde para dar forma al producto durante el procesamiento de alimentos y no deben comerse. La tripa VISMAX® no es digerible y debe retirarse antes de comer.*

VISMAX®

Productos consolidados:
Vismax® FTF, Walsroder® K Flex,
Walsroder® K Flex I

- Tripa estándar para aplicaciones moldeadas, redondas u ovaladas
- Se adapta fácilmente a moldes metálicos

VISMAX® PLUS

- La capa de barrera garantiza que los productos cárnicos estén protegidos contra la decoloración incluso expuestos a la luz natural o artificial en film transparente
- Diseñada para aplicaciones que requieren barrera de oxígeno y lumínica adicionales

VISMAX® AS

Productos consolidados: Walsroder® K Flex F

- Diseñada para aplicaciones de cocción moldeada con superficie antimanchas

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.