



Envolturas de plástico VISDRY™

Las envolturas VISDRY™ son envolturas de alta permeabilidad para embutidos curados o ahumados, pelados a mano o loncheados, con pérdida de peso típica prevista para un ciclo de cocción corto y aplicaciones tradicionales semicuradas.



Las envolturas VISDRY™ son tripas de alta permeabilidad para embutidos secos o ahumados destinados a ser pelados manualmente, así como para embutidos curados en rodajas, y presentan las pérdidas de peso típicas de los usos tradicionales en seco y semisecas de ciclo de cocción corto.

Características y ventajas del producto:

- Envoltura de plástico no comestible altamente permeable con superficie brillante o mate.
- La envoltura recta o curvada está disponible en sticks corrugados para un rendimiento óptimo.
- Excelente rendimiento y manejo seguro en todas las clipadoras habituales, tanto en forma de sticks corrugados como de piezas cortadas.
- El nivel de permeabilidad reducido resiste el secado excesivo de la carne en el exterior ("corteza seca") y elimina la necesidad de curado en condiciones de humedad.
- Aumento de la productividad con envolturas más finas que las convencionales para el curado, lo que permite una mayor cantidad de envoltura por la misma longitud de stick en comparación con la envoltura de colágeno.
- Temperaturas adecuadas para ciclos cortos de cocción de hasta 85° C durante 2 horas, 60° C durante 15 horas y sin restricciones de tiempo a una temperatura de curado inferior a 30° C para embutidos tradicionales curados.

¡Viskase ofrece envolturas de la mejor calidad que cumplen las normas más estrictas de seguridad alimentaria!

Nos comprometemos con sistemas de gestión de mejora continua para garantizar productos más seguros, mejor calidad y trazabilidad completa.

RANGO DE TAMAÑOS

- Envolturas rectas de (DRR) 35 a 65 mm
- Envolturas curvadas de (DRR) 35 a 50 mm

GAMA DE COLORES

- Disponible en transparente y en una gama de colores que mejoran el aspecto del producto ahumado.
- Acabado mate disponible para un aspecto tradicional.
- Para los colores individuales pregunte a su representante de ventas de Viskase.

FORMATOS DE ACABADO

- Bobinas planas, paquetes, piezas cortadas
- Barras corrugadas
- Corrugado listo para usar para una mayor productividad y una higiene perfecta

IMPRESIÓN

- De 1 a 6 colores, anverso y reverso, según la aplicación



Envolturas de plástico VISDRY™

VISDRY™ casings are designed to provide optimal product performance for a variety of dried and semi-dried sausage applications. Las envolturas Visdry™ pueden reducir el tiempo del ciclo de secado logrando al mismo tiempo la misma pérdida de peso y características organolépticas que con envolturas fibrosas o de colágeno

Póngase en contacto con un representante de ventas para obtener más información y saber cómo lograr resultados óptimos de procesamiento.

Remojo:

- Las envolturas no necesitan ser remojadas antes de su uso.
- Si es necesario, puede ser beneficioso sumergir brevemente la envoltura durante 1 minuto bajo el agua del grifo.

Embutido / Clipado:

- Las envolturas VISDRY™ son más finas que el colágeno no comestible y las envolturas FIBROUS. Seleccione el tamaño de clip adecuado y regule la presión de clipado para garantizar un ajuste firme sin dañar la envoltura.

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

Juntos podemos ofrecer más

Los productos líderes del mercado de Viskase Companies, Inc. incluyen: envolturas pequeñas de celulosa (Viskase® NOJAX®), envolturas fibrosas de celulosa (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluidas las envolturas de barrera Walsroder F plus y FVP), envolturas textiles y una amplia gama de envolturas de plástico. La cartera de productos de Viskase®, extraordinariamente completa, 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.

Almacenamiento y manejo:

- Utilice las envolturas en los 2 años siguientes a la entrega.
- Almacene en un lugar fresco y seco.
- Evite áreas de almacenamiento calientes o cámaras de congelación.
- Almacene en los embalajes originales hasta su uso.
- Vuelva a poner las envolturas abiertas sin utilizar en bolsas selladas herméticamente en el embalaje original.
- Para evitar daños a los materiales, no abra las cajas con cuchillos, instrumentos afilados o ganchos.