



VISDRY™ Invólucros de plástico

VISDRY™ são invólucros de alta permeabilidade para embutidos secos ou defumados destinados a descasque manual, assim como para carnes e salames curados fatiados, visando perdas de peso típicas em aplicações tradicionais secos e semi-secos com ciclo de cozimento curto.

Os invólucros da marca Viskase™ dão os maiores rendimentos para produtos semi-secos de ciclo de cozimento curto, sem pré-imersão em água salgada, gerando menos resíduos quando comparados com colágeno não comestível e invólucros fibrosos.

Características e vantagens do produto:

- Invólucro de plástico não comestível altamente permeável com superfícies brilhantes e foscas
- O invólucro reto ou curvo está disponível em sticks corrugados para proporcionar um ótimo desempenho
- Excelente desempenho e manuseamento seguro em todos os dispositivos de corte comuns, tanto em tiras como em fatias
- A baixa permeabilidade resiste à secagem excessiva da carne no exterior ("casca seca") e elimina a necessidade de cura em condições úmidas
- Maior produtividade com invólucros mais finos do que os tradicionais para a cura, permitindo mais metragem material do mesmo comprimento do stick quando comparados com o invólucro de colágeno
- Adequados para ciclos de cozimento curtos com temperaturas até 85° C durante 2 horas, 60° C durante 15 horas, e sem limites de tempo à temperatura de cura inferior a 30° C para embutidos secos tradicionais

A Viskase fornece invólucros da melhor qualidade que satisfazem os mais elevados padrões de segurança alimentar!

Comprometemo-nos com a melhoria contínua de sistemas de gestão para garantir produtos mais seguros, melhor qualidade e total rastreabilidade.



TAMANHOS

- Invólucros retos de calibre (DER) 35 a 65 mm
- Invólucros retos de calibre (DER) 35 a 50 mm

CORES

- Disponível em versão transparente e com uma gama de cores que realça a aparência do produto defumado
- Acabamento mate disponível para um aspeto tradicional
- Para cores individuais pergunte ao seu representante comercial da Viskase

FORMATOS DE ACABAMENTO

- Bobinas, peças cortadas
- Tubos Corrugados
- Invólucros prontos a usar disponíveis para uma maior produtividade e higiene perfeita

IMPRESSÃO

- De 1 a 6 cores, em frente e verso, estão disponíveis dependendo da aplicação



VISDRY™ Invólucros de plástico

Os invólucros VISDRY™ foram desenhados para fornecer um ótimo desempenho do produto em variadas aplicações secas e semi-secas. Os invólucros Visdry™ podem reduzir o tempo do ciclo de secagem, ao mesmo tempo que atingem a mesma perda de peso e as mesmas características organolépticas do que os invólucros fibrosas ou de colágeno.

Contate um representante comercial para saber mais e como obter os melhores resultados de processamento.

Imersão:

- Os invólucros não precisam ser imersos em água/líquidos antes de serem usados.
- Se necessário, pode ser benéfico mergulhar o invólucro rígido durante 1 minuto na água da torneira.

Recheio / Corte:

- Os invólucros VISDRY™ são mais finos que os de colágeno não comestível e os de fibra. Selecione o tamanho de clipe adequado e ajuste a pressão de clipe para garantir um aperto sem causar danos ao invólucro.

**O invólucro VISDRY™ pode ser usado para moldar o produto durante o processamento de alimentos e não se destina ao consumo. O invólucro da VISDRY™ é indigestível e deve ser removido antes de comer.*

Oferecendo mais, juntos

Os produtos líderes de mercado da Viskase Companies, Inc. incluem: pequenos invólucros de celulose (Viskase® NOJAX®), invólucros fibrosos de celulose (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluindo os invólucros de barreira Walsroder F plus e FVP), invólucros têxteis e uma vasta gama de invólucros de plástico. O portfólio de produtos da Viskase excepcionalmente vasto®, inclui tanto a marca Walsroder® como Darmex Casing®, oferecendo uma gama completa das melhores soluções e serviços de embalagem de alimentos de sua categoria.

Armazenamento & Manuseio:

- Use os invólucros em 2 anos após a entrega
- Armazenar em local fresco e seco
- Evite áreas de armazenamento quentes ou muito frias
- Armazenar em recipientes originais até usar
- Substitua os invólucros abertos não usados em sacos herméticos selados no recipiente original
- Para evitar danos, não abra caixas de cartão com facas, instrumentos afiados ou ganchos