





ENVOLTURAS DE FIBROSA

Las envolturas fibrosas de Viscofan se fabrican a partir de viscosa y una matriz de papel de abacá como refuerzo. Cumplen con las exigencias de la producción moderna, así como con el deseo del consumidor de obtener un producto de apariencia natural. Gracias a su excelente constancia de calibre y pelabilidad son la elección óptima en la fabricación de productos loncheados.

Chorizo Pamplona cular ibérico **Salchichón** Lingüiça calabresa

Winter Salami **Salami** Milano Felino Ungherese Picante Napoli

Strolghino **Pepperoni** Sopresatta Genoa Pancetta **Coppa**

Capicola Cabezada Lomo **Lachschenken** Lombo defumado Bresaola

Cecina Ham Gammon Black Forest Ham Roast Beef

Honey Ham **Peito peru defumado** Cervecero

Summer sausage **Bologna** Red Bologna **Mortadella**

Cervelat Bierschinken **Vysocina** Polican Herkules



Viscofan Fibrous está disponible con el acabado que mejor se ajusta a su proceso.

De piezas cortadas a plisado de alta densidad o materiales listos para utilizar; ayudándole a sacarle el mayor partido a su producción.

Posibilidad para un mejor proceso y control.

ENVOLTURAS DE FIBROSA

La mejor solución para los procesos industriales actuales que exigen cada día más: velocidad, productividad y eficiencia.



- ✓ Excelente y homogénea permeabilidad al humo y vapor de agua.
- ✓ Amplio rango de calibres.
- ✓ Productos Kosher y Halal.
- ✓ Producto consistente que permite un mejor control de su proceso.
- ✓ Envolturas que aguantan el clipado a alta velocidad.
- ✓ Versiones normales o con brillo.
- ✓ Posibilidad de imprimir hasta en ocho colores.
- ✓ Colores y sabores transferibles.



Alta resistencia y consistencia

Envolturas tremendamente robustas que le permiten el uso de todo el potencial de su equipamiento. Le permiten diseñar y optimizar su proceso para lograr mayor productividad gracias a su consistencia.



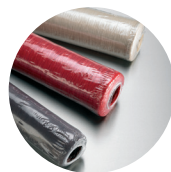
Eficiencia a través del acabado

Materiales listos para embutir (T-shirr y Redi-reel) que disminuyen tiempos. Piezas largas que maximizan la capacidad de sus cámaras. Varios tipos de preagujereado disponibles que le ayudarán a retirar el aire del producto.



Amplio rango de calibres y colores

Muchos tamaños disponibles para un mejor ajuste de su producto al diámetro requerido. Mejore el aspecto de sus productos con la variedad de colores y/o el uso de envolturas impresas.



Tecnología de plisado puntera

Sticks plisados que proporcionan el mayor número de metros en el mercado (T-shirr Max), reduciendo el número de cambios. Sticks con un gran diámetro interno que permiten el uso de un tubo mayor, aumentando su capacidad y la calidad del producto.

ENVOLTURAS DE FIBROSA

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	CALIBRES / TAMAÑOS	COLORES ESTÁNDAR	PROCESO
Una amplia gama de aplicaciones se merecen la envoltura que mejor se adapta. Nuestra línea clásica permite controlar la forma del producto: desde piezas gruesas hasta piezas largas, mientras se aprovechan los beneficios de renombre de la fibrosa. Asimismo, no hay que olvidar la capacidad de control de adherencia que tiene.	LÍNEA CLÁSICA	36 - 180 mm #1ST - #14	transparent white cream opaque smoke tone faser B nat 30 nat 40 nat 55 nat 70 suntan red pomegranate sienna light mahogany light mahogany II mahogany mahogany II black	Remojar en agua tibia. (30-40°C).
Fibrosa en su máxima expresión: más fuerte durante el procesamiento y excelente uniformidad durante el loncheado, loncha tras loncha. Le permite aprovechar al máximo su equipo de producción y hacer que el proceso sea más eficiente en cada paso: tanto en embutición, procesamiento, pelado como loncheado.	LÍNEA TITANIO	37 - 110 mm #1SR - #8	* otros colores bajo demanda	Sticks plisados, rollos, madejas o piezas (cortadas, clipadas o atadas) 30'-60'. Disponible también en versiones listas para embutir que no precisan remojo. (Redi reel y T-shirr)



CLIPADO Y EMBUTICIÓN

Nuestra fibrosa proporciona una gran estabilidad del clip y un sencillo procesado en las máquinas clipadoras más habituales. Su manejo en las operaciones manuales de atado es también sencillo. Llenar evitando las burbujas de aire, siguiendo el diámetro recomendado de embutición y atar o clipar con el tamaño de grapa correcto.



COCCIÓN

La temperatura de cocción no debería exceder los 80°C/175°F.



AHUMADO

Una equilibrada y excelente transferencia del humo asegura un desarrollo del aroma y sabor de primera, dando un producto acabado perfecto.



MADURACIÓN

La permeabilidad al agua de Viscofan Fibrous tiene el equilibrio exacto para permitir una maduración y secado adecuados. Acompaña manteniéndose adherida al producto durante la contracción del producto; sin perder un pelado perfecto del producto final. Incluso en el caso de productos con alta merma o periodos muy largos de maduración.

EQUILIBRIO ENTRE PELADO Y ADHERENCIA AL PRODUCTO.

Independientemente de cuál sea su producto y proceso, con la fibrosa de Viscofan puede lograr el equilibrio correcto entre adherencia y pelabilidad. Tenemos disponible las más amplia gama de opciones e incluso trabajamos en soluciones a medida.



SECUREX

Para productos cocidos y secos/madurados donde es necesaria una excelente adherencia a la carne. Especialmente indicada en aquellos productos con largos tiempos de secado o una pérdida de peso elevada.

PSX

Adecuada para aquellas aplicaciones donde se requiere buen pelado pero se quiere evitar la salida de grasa o cúmulos de gelatina.

REGULAR

Tripa universal, válida para muchas aplicaciones. Ofrece un buen equilibrio entre adherencia y buena pelabilidad.

FRD

Una envoltura que presenta un correcto equilibrio entre adherencia y pelado.

ZIP

Gracias a su fácil pelabilidad está especialmente indicado para productos loncheados que son pelados en planta.



Producción y procesos

Conceptos de producto que facilitan el control de su proceso. Por ejemplo, tripas azules para la producción de productos curados que le permiten identificar recetas (dulce o picante) o segregar producciones especiales (Halal o Kosher) y a la vez le permiten controlar la evolución del secado. O en productos cocidos le permiten verificar el correcto pelado.



White Mold Salami (WMS)

Este concepto de envoltura logra la integridad de la tripa allí donde se busca un óptimo crecimiento de moho durante periodos de maduración largos. Mantiene una buena embutición, uniformidad de la loncha y permite el pelado de la envoltura en una pieza; tanto para productos que se venden y son pelados por el consumidor, como para aquellos largos en los que se pela, lonchea y empaqueta en planta.

Envolturas de valor añadido que transfieren colores y sabores

Viscofan puede ayudarle a diversificar su producción. Las envolturas de valor añadido simplifican las etapas de su proceso, disminuyen los tiempos, aumentan los rendimientos y capacidades de producción a la vez que disminuyen las tareas de mantenimiento y limpieza.



SMOKE-E

Transferencia de sabor y color ahumado



CARMEL

Transferencia de caramelo



ROAST-E

Transferencia de un color dorado

Estos productos de valor añadido están disponibles en un amplio abanico de intensidades que encajarán en sus necesidades. Pueden desarrollarse productos a medida. Para ello contacte con nuestro personal de Ventas o de Asistencia Técnica.