



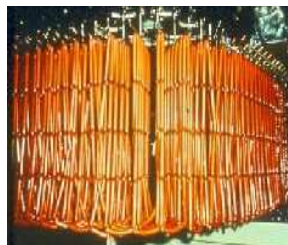
## *Tripas plásticas y celulósicas*

Referente mundial en la producción de tripas plásticas y celulósicas, con una trayectoria basada en la innovación y el buen hacer que se remonta a los años 50.

Dispone de 7 plantas de producción en todo el mundo situadas en Francia, USA, México, Brasil e Italia.



## **NOJAX**



### **NOJAX es la tripa celulósica de pequeño diámetro**

#### NOJAX - COMPOSICION

- Celulosa regenerada
- Glicerina de grado alimentario
- Agua
- Colorante

#### NOJAX – PROPIEDADES

- Pre-humidificada
- Siempre plisada
- Permeable al vapor de agua y humo
- Barrera bacteriana
- Medioambientalmente segura

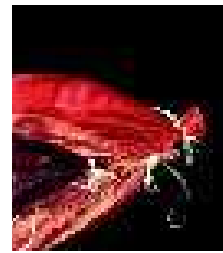
#### APLICACIONES :

- Embutidos cocidos de pequeño calibre, frankfurters, pelados o no.
- Embutidos de cóctel

CALIBRES : De 135 a 380mm

NOJAX-TRATAMIENTO: EP (fácil pelado)

# FIBROUS



**FIBROUS es una tripa celulósica reforzada con papel especial.**

## FIBROUS - COMPOSICIÓN

- Celulosa regenerada
- Papel
- Agua
- Glicerina de grado alimentario
- Pigmentos de grado alimentarios

## FIBROUS – PROPIEDADES

- Permeable al agua y humo
- Barrera bacteriana
- Baja capacidad de estiramiento
- Resistencia mecánica / embutido y clipado
- Presentado en Bobinas, trozos o plisado

## APLICACIONES

Utilizado en gran variedad de productos

- Curados o cocidos
- Productos cilíndricos o con forma
- Ahumados o no
- Jamón cocido / Fiambres

## USO DE FIBROUS

- Remojar 30 min. en agua caliente (40°C) (excepto presentaciones SEC y pre-humidificadas)

**CALIBRES:** De 36 a 170 mm

## FIBROUS - TRATAMIENTOS

### **1. Tratamientos internos:**

- Tratamientos de adhesión :*
- EP, Regular, DSL, SL (\*)
- Tratamiento de coloración :*
- Caramel / smokemaster

### **2. Tratamientos externos:**

- SRSL : reforzado contra mohos  
mantiene la estructura
- SEC : contra la formación de moho  
durante el almacenaje



## **FIBROUS CAMEL**

Esta tripa proporciona un color uniforme en la superficie de productos de ave, jamón cocido, embutidos de carne coloreando la superficie con caramelo del color marrón dorado al negro, dándole una apariencia de asado al horno

(\*) EP: fácil pelado / DSL: adhesión media / SL: adhesión a la carne

## LCC (LARGE CELLULOSE CASINGS)



### LCC es la familia de tripas celulósicas de gran formato de VISKASE

#### LCC - COMPOSICIÓN

- Celulosa regenerada
- Glicerina de grado alimentario
- Agua
- Colorante

#### LCC - PROPIEDADES

- Permeable al agua y humo
- Barrera bacteriana
- Claridad y transparencia
- Mejora la impresión

LCC es una familia compuesta de 5 tipos de tripas celulósicas

**PRECISION:** Para embutidos cocidos cilíndricos y embutidos de ahumado frío.

- Baja elasticidad, transparente y no plisada. Varios colores. Cal. de 40 a 120 mm.

**R CASING:** Para embutidos cocidos y embutidos semi-curados de pequeño calibre.

- Baja elasticidad, transparente y plisada pre-humidificada. Varios colores. Tratamientos de adhesión (EP, Regular, SL). Calibres de 36 a 82 mm.

**VISREX:** Para embutidos de forma oval, cocidos, ahumados o curados.

- Gran elasticidad, transparente y plisada pre-humidificada o en plano. Colores ahumado y braseado. Tratamiento de adhesión SL. Calibres de 50 a 115 mm.

**HS:** Para jamón cocido, curados ahumado o no y piezas de carne curada.

- Elástica, brillante y transparente, gruesa, presentación en plano. Colores ahumado y claro. Sin tratamiento de adhesión. Calibres de 87 a 210 mm.

**ZEPHYR:** Embutidos ovales y cilíndricos como la Mortadela. Jamón.

- Gran elasticidad, transparente y muy brillante, plisada pre-humidificada o en plano. Color ahumado y claro. Sin trat. de adhesión. Calibre en código de letra.



PRECISION

R CASING

VISREX

HS

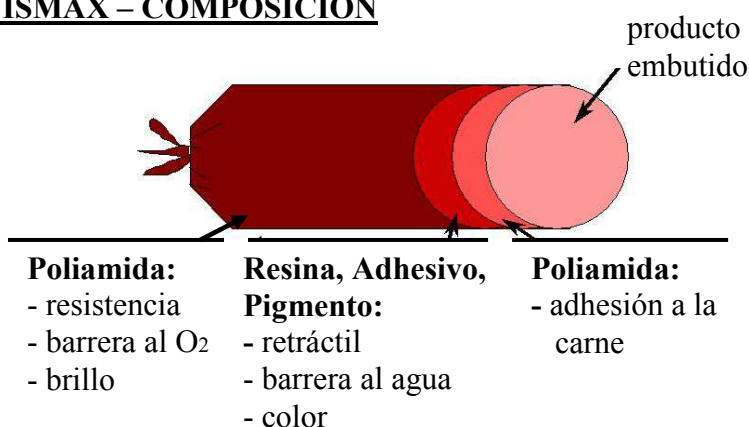
ZEPHYR

# TRIPA PLASTICA - BARRERA



**Visflex E, Visflex P y Vismax son las tripas plásticas, multicapas y retráctiles de VISKASE**

## VISFLEX / VISMAX – COMPOSICIÓN



- VISFLEX™ E:**
- Retractilado 15/15%
  - Calibres Ø desde 38 hasta 140 mm.
  - No se precisa remojo previo en ciertas condiciones

- VISFLEX™ P:**
- Retractilado 10/10%
  - Calibres Ø desde 38 hasta 140 mm.
  - Remojo previo al uso de 30 min. en agua fría (20°C)

- VISMAX™:**
- Tripa plástica de 5 capas con capacidad retráctil de 20/20%
  - Barrera consistente al agua y al O<sub>2</sub>
  - Anchos de tripa en plano disponibles, desde 115 hasta 380mm
  - Adecuado para productos en molde



## **VISCOAT™ SMOKEMASTER®**

Esta tripa plástica, multicapa y barrera a la humedad y al O<sub>2</sub>, tiene un tratamiento interno para aportar, en una única operación, el característico color (de dorado a oscuro) y sabor ahumado en superficie (distintas intensidades), de embutidos y jamón asados y/o ahumados.

