





# TRIPAS DE CELULOSA

Las tripas de celulosa de Viscofan de pequeño calibre se caracterizan por su gran elasticidad, por la constancia del calibre y su homogeneidad. Son permeables a los componentes de color y sabor del humo, pero son impermeables a otros compuestos no deseados. La facilidad con la que se pela la tripa garantiza que el proceso de producción se realice sin interrupciones.

Las tripas de celulosa de gran calibre de Viscofan son tubos permeables de celulosa regenerada. Las propiedades de transparencia y brillo junto con las impresiones de alta calidad revalorizan su producto. Destaca la transparencia de las mismas, permitiendo ver perfectamente el producto que contiene. Dependiendo de las propiedades de la tripa se obtienen productos cilíndricos u ovalados.

Air Dried Salami    Beef Stick    Beer Stick    Black Pudding  
Bockwurst    Bologna    **Bratwurst**    Butchers    Fresh Cabanossi  
**Cervelat**    Chorizo    Cooked Ham    Cumberland  
**Debreziner**    En Cheong    Fermented Products in Nets  
Fleischwurst    **Frankfurter**    Fresh HRI    Grillwurst  
Ham Sausage    Hard Salami    **Hot Dog**    Hungarian Salami  
Krakovskaya    Ku Chien    **Knackwurst**    Landjäger    Longaniza  
**Lap Cheong**    Lenki Makkarra    Linguisa    Liver Sausage  
Lyoner    Meat Roasts    Meat Roulades    **Mini Salami**  
Netted Poultry    Netted Salami    Ostravska    Pepper Stick  
**Pepperoni**    Peppersalami    Pork Loaf    Pølser    Salami Tipo  
Milano    Smoked Ham    Snack Stick    Strasbourg    **Teewurst**  
Varmkorv    **Wiener**



Las tripas de celulosa de pequeño calibre se presentan en sticks, siempre listas para embutir, lo cual permite una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición.

Las tripas de celulosa están disponibles en colores y también con diferente número y color de rayas para facilitar la producción y los procesos de control.

## TRIPAS DE CELULOSA

*Una opción segura para todo tipo de sistemas de producción y un amplio abanico de aplicaciones. Permiten una productividad al más alto nivel, caracterizada por su constancia de calibre.*



- ✓ *Calibres uniformes y constantes para aumentar su productividad.*
- ✓ *Permiten altas velocidades de producción.*
- ✓ *Gran rapidez y facilidad en el pelado.*
- ✓ *Alta transparencia y brillo hacen sus productos muy atractivos para la venta.*
- ✓ *Las tripas de celulosa permiten igualmente hacer productos crudo-curados.*
- ✓ *Shadow print, una forma original para que sus productos llamen la atención.*
- ✓ *Posibilidad de impresión en ambas caras para resaltar su marca.*



### FlexMAX

Las tripas de celulosa de pequeño calibre han sido desarrolladas con el mayor diámetro interno de la industria para maximizar su producción a través de una mayor velocidad de embutición y sticks más largos.



### Gran facilidad de pelado

La facilidad con la que se pela la tripa garantiza que el proceso de producción se realice rápidamente y sin interrupciones. Excelentes para su uso en peladoras de alta velocidad.



### Grandes calibres

Las tripas de celulosa de grandes calibres permiten ser clipadas. Ofrecen todas las ventajas de las tripas de celulosa y son permeables al humo y la humedad. También están disponibles en formatos listos para embutir, no necesitan tratamiento previo ni remojo.



### Shadow prints

Se trata de una impresión impermeable al proceso de ahumado. Funciona tanto con humo natural como con líquido. Después del proceso térmico y de ahumado, al pelarse el producto resaltará la marca de su lema y aparecerá como un área más clara en la superficie de su salchicha cocida.

CELULOSA DE PEQUEÑO CALIBRE							
DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	COCIDOS	CURADOS	CRUDOS	CALIBRE	COLOR	PROCESADO
Es una tripa especialmente indicada para productos cocidos, ahumados o no ahumados, para productos crudos/curados y para su uso en peladoras de alta velocidad.	<b>SKINLESS</b>	✓	✓		12-42 EUR 13-44 USA	<b>Transferible:</b> rojo, naranja <b>No transferible:</b> light smoke, azul, rojo, naranja, rojo salmón	Embutir directamente sin remojo previo y respetando los diámetros y condiciones recomendadas.  La temperatura de cocción no debe superar los 80°C.



#### AHUMADO

Las tripas celulósicas destacan por las excelentes propiedades de ahumado y por su perfecta absorción de color y sabor.



#### RAYAS

Las tripas celulósicas están disponibles con 3 o 4 rayas, dependiendo del calibre.



#### IMPRESIÓN

Se puede imprimir con 1 o 2 colores. Existe una gran variedad de colores. También está disponible un tipo de impresión impermeable al proceso de ahumado, (shadow print).

CELULOSA DE GRAN CALIBRE							
DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	COCIDOS	CURADOS	CRUDOS	CALIBRE	COLOR	PROCESADO
Ofrece unas propiedades sin igual. Sus características incluyen forma cilíndrica uniforme, elasticidad perfecta y gran adaptación al producto. La uniformidad es especialmente útil para productos sin lonchear. Ideal para productos tipo Teewurst de carne cruda, productos cocidos ahumados o no ahumados, jamón reconstituido y productos crudos curados.	<b>LC</b>	✓	✓	✓	34 - 60 mm	transparente	Embutir directamente sin remojo previo y respetando los diámetros y condiciones recomendadas.  Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.
C-Casings es ideal para productos cocidos, ahumados o no, en altos calibres (Salami, Doktorska). Debido a su elasticidad controlada permite obtener productos con forma cilíndrica.	<b>C-CASINGS</b>	✓			60 - 100 mm	transparente	Es preciso remojar en agua antes de embutir. Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.
Gracias a su elasticidad, Deli se adapta perfectamente al producto durante la embutición, proporcionando una forma ovalada natural. Deli es ideal para productos cocidos, ahumados o no, en altos calibres (mortadelas, paletas o jamones semideshuesados).	<b>DELI</b>	✓			100 - 220 mm	transparente	Es preciso remojar en agua antes de embutir.  Adecuado para el proceso manual de embutición y clipado.



#### COCCIÓN

El proceso de cocción de nuestro producto Deli debe realizarse en horizontal o colgado dentro de una malla.



#### AHUMADO

La óptima absorción de color y sabor a humo proporcionará a sus productos un aspecto perfecto.



#### ALMACENAMIENTO

Almacenar en ambiente fresco y húmedo. La tripa plisada debe ser almacenada en empaquetado original para mantener la humedad.



#### CLIPADO

Nuestras tripas de gran calibre de celulosa pueden cliparse. Por favor consulte con nuestro departamento de Asistencia Técnica para más detalles.



#### IMPRESIÓN

Pueden imprimirse por ambas caras en 1 o 2 colores.