





SOLUCIONES EN ENVOLTURAS DE PLÁSTICO Y PACKAGING

La gama de productos plásticos de Visofan se presenta en una amplia variedad imbatible.

Viscofan ofrece la envoltura idónea para diversas aplicaciones, desde "bolsas termoretráctiles", tripas "permeables" al humo o "impermeables", tanto en versión recta o curvada.

Estos productos respetuosos con el medio ambiente garantizan un fácil manejo y un acabado final impecable. Nuestro amplio abanico de colores y formatos, satisfacen todos los requerimientos del consumidor.

Black Pudding Bologna Beef Jelly Meat Deli Hams

Ham Sausage **Liver Sausage** Lyoner Pork Loaf

Hot Dog Knackwurst Teewurst Wiener Bockwurst

Frankfurter Suçuk **Smoked hams** Melted cheese

Sauces Soups **Skin-on frankfurters** Chorizo

Cheese sausages Mini sausages **Boneless deli meats**

Chilled meat Relleno **Mortadella** Tuna Ham Chopped Pork



Las envolturas de plástico de Viscofan están disponibles en variadas presentaciones, para adaptarse a cualquier proceso de producción eficiente. Ya sea en las versiones "listas para usar" o materiales plisados en largas longitudes, nuestra variedad de presentaciones hechas a medida hacen que su producción sea más fácil y eficaz.



ENVOLTURAS DE PLÁSTICO

Envolturas hechas a medida, diseñadas para mejorar la relación coste-eficiencia, mejorar la calidad y seguridad de la industria alimentaria.



- ✓ *Propiedades de barrera superiores para maximizar la vida útil del producto y los rendimientos de cocción.*
- ✓ *Propiedades mecánicas específicas eliminando roturas durante el procesado y la distribución.*
- ✓ *Grados de estiramiento adaptados a la funcionalidad requerida para un calibre estricto.*
- ✓ *Excelente adhesión cárnica que evita purgas y diferente grado de adhesión para los procesos de pelado.*
- ✓ *Versiones permeables al humo que aportan color, sabor y aroma durante el proceso de ahumado.*
- ✓ *Gran variedad de colores y tecnología de impresión de alta calidad para la diferenciación en el lineal.*
- ✓ *Sticks listos para usar, lo que resulta en mayor higiene y eficiencia.*



Soluciones a medida para industriales cárnicos

Independientemente de la opción elegida, ofrecemos una solución eficiente diseñada específicamente para adaptarse a las exigencias de la mayoría de las aplicaciones en la industria cárnica. Basándonos en nuestra tecnología y "know-how" podemos modificar las propiedades de la envoltura para maximizar su rendimiento en fabricación.



Amplia gama de colores, impresiones y versiones curvadas

Diferencie su marca y destaque su posición en el mercado con una oferta de envolturas coloreadas y una amplia gama de opciones de impresión. Magníficas impresiones flexográficas de excelente calidad y alta definición e impresiones en continuo son posibles con nuestra tecnología de impresión de última generación. Tecnología de curvadas patentada que ofrece un gran número de combinaciones de calibres y diámetros internos que se adaptan a cualquier requerimiento.
















Alta eficiencia y productividad

Altas densidades de plisado, listas para usar, para una mayor productividad. Excelente barrera para maximizar los rendimientos de cocción y correcta adhesión proteica para minimizar la purga en una amplia gama de aplicaciones cocidas que mejorarán su eficiencia y productividad en fabricación, ayudándole a reducir costes y mejorar la calidad y la vida útil del producto.



Envolturas permeables al humo

Diversas alternativas para salchichas cocidas y ahumadas o para productos curados. Envolturas de poliamida con diferentes niveles de permeabilidad que pueden absorber el sabor y aroma del humo durante el proceso de ahumado, también permiten una merma de agua eficiente durante los procesos de fermentación y secado. Nuestra envoltura permeable tiene un acabado mate y ofrece una eficiente protección ante el moho sin tratamientos adicionales. La versión de bajo calibre es fácil de pelar en peladoras automáticas y es idónea para la producción de hot dogs.

DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	CALIBRES	APLICACIONES
ENVOLTURAS NO RETRÁCTILES / NON-SHRINK Para un sinfín de aplicaciones. Es la opción de elección en loncheados, congelados o con empaquetado secundario.				
 Envolturas monocapa no retráctiles y con alta resistencia mecánica para operaciones de loncheado o estiramiento de lomos. Pueden perforarse. La versión WF esta disponible para un mejor control de calibre.	TRIPAN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Resistencia al rasgado. ✓ Resistencia a la elongación. 	34 - 225 mm	Loncheados exigentes. Estiradoras lomos. Jamones con forma de D.
POLIAMIDA DE PEQUEÑO CALIBRE Envolturas diseñadas para aumentar la vida útil y traer los beneficios de las envolturas plásticas a las salchichas de pequeño calibre que no se pelan.				
 Envolturas de pequeño calibre delgadas para favorecer la embutición a alta velocidad, disminuir la pérdida de peso y prolongar la vida útil. Disponible una versión flexible y permeable al gas para fermentar chorizos.	BETAN SL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Resistencia mecánica. ✓ Elasticidad. 	14 - 37 mm	Salchichas Frankfurt sin pelar. Chorizo. Salchichas de queso. Salchichas mini.
ENVOLTURAS PERMEABLES Una nueva gama de envolturas plásticas de Viscofan que absorbe los componentes del humo y transfiere el sabor al producto. Diseñadas para proporcionar al mercado de envolturas tradicionales, los beneficios de los plásticos y la fabricación eficiente.				
 Envolturas retráctiles con permeabilidad uniforme al humo natural o líquido y pelado longitudinal. Existe una versión en pequeño calibre para pelado automático.	VISCOFAN SMOKE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alta permeabilidad al humo y vapor de agua. ✓ Resistencia mecánica. ✓ Pelado Longitudinal 	18 -112 mm	Cocidos & ahumados. Jamones ahumados. Queso ahumado procesado. Sucuk.. Hot-Dogs.
 Envolturas permeables al humo para aplicaciones ahumadas que requieren menos pérdida de peso que una envoltura permeable tradicional. Una buena combinación entre la absorción de humo y la protección de barrera con buena pelabilidad radial y adherencia de la carne.	BETAN SP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Permeabilidad combinada y larga vida útil. ✓ Pelado radial ✓ Buena adherencia. 	24 -112 mm	Productos cocidos y ahumados. para una vida útil más larga.
 Envoltura permeable al humo de Vector con corte radial. Disponible con aspecto "sedoso mate", brillante o "tradicional"	SKV	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pelado radial, incluso en la versión curvada ✓ Aspecto mate y sedoso ✓ Aspecto tradicional 	22 -114 mm	Carne ahumada o Productos de queso.
 Envoltura altamente permeable de Vector para un secado rápido y eficiente	VPM	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sin endurecimiento. ✓ Sin crecimiento de moho. ✓ Alta fuerza de pelado. 	30 - 70 mm	Pepperoni. Salami curado. Ingredientes para Pizzas
CONTROL DE CALIBRE Envolturas de plástico de alto rendimiento construidas con varias capas que combinan en una "estructura" todas las propiedades positivas y necesarias para cumplir con los requisitos de procesamiento y vida útil para una variedad de productos. Diseñados también para envoltura curvada.				
 Excelente envoltura barrera cuando se necesita una vida útil prolongada. Existen diferentes versiones, para la tienda delicatessen, para control de calibre y para aplicaciones que requieren altas propiedades mecánicas.	F-SERIES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Propiedades de barrera. ✓ Resistencia a roturas y perforación. ✓ Adherencia a la carne. ✓ Consistencia de calibre y bajo retractilado 	35 - 145 mm	Mortadelas para delicatessen. Productos Halal. Comida para mascotas. Mini salchichas.
 Versión de control de calibre de Vector con un color y acabado "mate" único y en múltiples colores.	V-4000	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fina, pero sorprendentemente rígida ✓ Pelado radial ✓ Colores mate tradicionales 	30 - 114 mm	Chubs. Embutido de hígado. Zwiebelmettwurst. Mantequilla de ajo.
 La versión "lista para usar/embutir" con varios niveles de adherencia de carne y una amplia gama de colores. Disponible como V22 con una oferta limitada de colores.	V-2000	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fácil de embutir (sin remojado) ✓ 3 niveles de adherencia 	30 - 143 mm	Aves de corral. Salchichas con sangre.
ENVOLTURAS MOLDEABLES Ideal para jamones cocidos con forma de molde para el comercio minorista o para aplicaciones de loncheado. Existen versiones con diferente barrera, con propiedades mecánicas funcionales que aumentan los rendimientos del jamón en el procesamiento o en el mostrador Deli.				
 Envolturas flexibles y retráctiles para jamones con una barrera estándar (MRB) o una alta barrera (MHB) para productos en molde. Hay versiones con pelado radial para aplicaciones Deli, versiones con alta resistencia al rasgado para peladoras automáticas. Para algunos tipos de molde, hay disponibles versiones con resistencia a las manchas externas.	M-SERIES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Propiedades de barrera. ✓ Resistencia a roturas y perforación. ✓ Adherencia a la carne. ✓ Alta contracción. 	110 - 280 mm	Jamones cocidos y de ave en molde. Jamones Delicatessen.
 Envolturas de plástico Vector Serie V de alta barrera para aplicaciones de "cocer y pelar" o aplicaciones de pelado, que a menudo también se suministran como bolsas de cocción. Disponible en diferentes espesores. La flexibilidad equilibrada y la adherencia de la carne los convierten en la mejor opción para altos rendimientos en jamones cocidos. Incluye un tubo retráctil que une los músculos de la carne durante la cocción, que se contrae con fuerza mientras permite la pérdida de humedad en la versión perforada. Hay disponibles diferentes niveles de adherencia.	V-SERIES	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Excelente barrera de gas ✓ Control de adherencia ✓ Pelado eficiente ✓ Encogimiento equilibrado ✓ Perforable ✓ Cocción y tolerancia al loncheado ajustada. 	60 -385 mm	Jamones de Cerdo. Pechugas De Pavo. Jamones Deli. Músculos enteros de jamón.
ENVOLTURAS DE APARIENCIA NATURAL Aportamos a sus productos un aspecto "natural" y "tradicional". La tecnología patentada de Vector ofrece una gama especial de envolturas con apariencia mate y rugosa, extraordinaria flexibilidad o una apariencia mate y sedosa, un aspecto excepcionalmente natural.				
 Vector FTB, son envolturas plásticas de barrera con el mismo tacto y apariencia que las envolturas de fibrosa y ofrecen una apariencia tradicional con todas las propiedades que otorgan las envolturas plásticas multicapa retráctiles/encogibles.	FTB	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pelador de hélice ✓ Control de tamaño ✓ Superficie mate y rugosa. 	30 -114 mm	Ringed liver pate. Cooked sausages.
 Envoltura de Vector extremadamente moldeable con apariencia mate. Por su flexibilidad se suele combinar con red.	V-6 REG MATT	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Extremadamente flexible ✓ Combina muy bien con una red no elástica. ✓ Apariencia mate y aspecto tradicional. 	40 -95 mm	Salchichas forma bola Salchichas en red

No todas las combinaciones calibre /color están disponibles. Consulte con nuestro representante en su país para una información más detallada.

Los datos actuales representan la situación actual de nuestros conocimientos y su difusión no es vinculante. Viscofan se reserva el derecho de cambiar esta información total o parcialmente sin previo aviso.



BOLSAS DE PLÁSTICO RETRÁCTILES

Bolsas retráctiles con gran durabilidad y aspecto impecable, en opciones de barrera media y alta así como respirables, son ideales para todo tipo de aplicaciones



- ✓ Excelente barrera al oxígeno, que asegura protección durante todo el proceso
- ✓ Bolsas retráctiles de alta calidad con un mínimo de pliegues y arrugas
- ✓ Varios tipos de material que proporcionan una solución a cualquier requerimiento
- ✓ Una segunda piel transparente que realza el impacto visual de sus productos
- ✓ Excelente cierre y sellados laterales en todo tipo de tamaños y colores
- ✓ Un amplio rango de sellados que mejora la productividad y la velocidad de procesamiento
- ✓ Aumenta la vida útil de su producto manteniendo un color, sabor y textura óptima
- ✓ Amplio rango de bolsas retráctiles aptas para todas las aplicaciones de uso general



Amplia gama de colores

Nuestras bolsas retráctiles están disponibles en una amplia gama de colores para realzar sus productos, como blanco, crema, azul, verde, amarillo, amarillo translúcido, rojo, rojo translúcido, rojo mate, negro, negro mate y plata.



Para cualquier aplicación

Diseñados para el almacenamiento y venta al vacío para una gran variedad de aplicaciones como, deli, quesos frescos, carnes procesadas, patés, y carnes o pescados frescos. Proporcionan mayor vida útil a los productos.



Excelente presentación del producto

Nuestra línea de productos incluye bolsas sueltas o selladas así como bobinas y bolsas perforadas en rollos. Ofrecemos bolsas en una amplia gama de tamaños y espesores. Nuestras bolsas tienen excelentes propiedades retráctiles y tamaño uniforme que permiten una alta eficiencia de producción para alcanzar los máximos niveles de rendimiento.



Producto hecho a medida

Nuestra avanzada tecnología nos permite modificar las propiedades de barrera frente a los gases así como el retráctilado de las diferentes estructuras disponibles. Esto permite obtener un producto final con unas condiciones óptimas, destacable apariencia y una mejor vida útil.

Distribuimos una extensa línea de productos de bolsas retráctiles con altas propiedades mecánicas y excelentes atributos ópticos. Nuestras bolsas están disponibles con diferentes propiedades de barrera a gases para cubrir aplicaciones de barrera baja, media y alta.

ALTA RESISTENCIA. HIGH ABUSE



Ideal para productos cárnicos y de aves de corral listos para usar, la bolsa de plástico Vector de alta resistencia ofrece propiedades de barrera contra el oxígeno y la humedad, menores tasas de fugas y larga vida útil. La bolsa imprimible personalizada resiste los pinchazos y evitan el uso de protecciones específicas. La alta resistencia a los pinchazos otorga una gran protección a los cortes con hueso y aporta un alto valor a productos con hueso.

BOLSAS "COOK-IN"



Las bolsas "cook-in", para cocinar en la misma bolsa, libres de plástico PVdC proporcionan una vida útil más larga y segura de los productos gracias a sus propiedades de barrera al oxígeno y la humedad. Tras el cocinado, el producto final tiene una apariencia imbatible, contribuyendo a maximizar el rendimiento.

BOLSAS RETRÁCTILES ESTANDAR



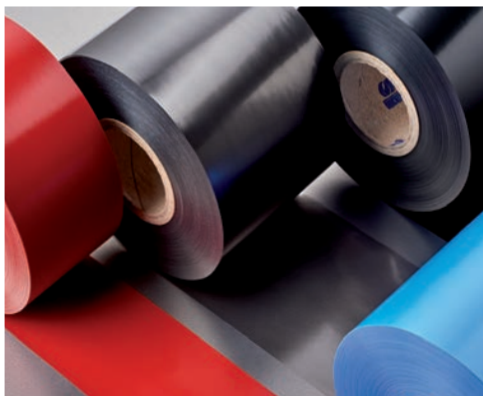
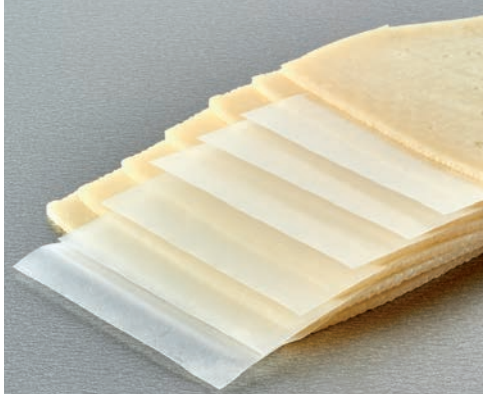
Bolsas retráctiles multiusos, ideales para carne deshuesada y quesos. Los diferentes niveles de protección de barrera al gas que presentan los hace adecuados para diferentes usos. Ofrecen una tasa de contracción excepcional que proporciona mayores rendimientos mientras reducen el exceso de purga. Nuestras bolsas están disponibles en una gran variedad de tamaños estándar y colores.

BOLSAS RESPIRABLES



Las bolsas retráctiles óptimas para aplicaciones de envasado de productos lácteos y aves frescas con permeabilidad selectiva que permiten una madurez óptima en quesos de alta respiración. Presentan un aspecto superior en todas las aplicaciones del producto que necesitan diferentes niveles de liberación de gas.





Este producto se presenta en bobinas y formatos cortados.

Para encontrar la mejor solución para la aplicación y las loncheadoras, las bobinas se entregan en diferentes longitudes y diámetros según el espesor del film y los metros lineales.

FILMS DE PLÁSTICO NANOPACK

Láminas para la separación de alimentos en lonchas, que potencian las características visuales (color, brillo) y presentación de sus productos.



- ✓ *Fácil separación de las lonchas sin que se peguen.*
- ✓ *Diferencia y mejora la apariencia del producto.*
- ✓ *Prolonga la vida útil de los productos (SANIC films).*
- ✓ *Altamente antiadherente (antiestática).*
- ✓ *Espesor de pared constante en todas las partes del film.*
- ✓ *Son ajustables para todas las loncheadoras disponibles en el mercado.*
- ✓ *Para aplicaciones en alimentos con certificación BRC.*
- ✓ *Los films se pueden personalizar con estampados en pequeños lotes.*



Maquinabilidad

Los films se caracterizan por su excelente maquinabilidad en loncheadoras de corte rápido y estándar. Adecuados para aplicaciones de media y alta velocidad.



Film de Poliestireno

Films de poliestireno biorientado con tres capas, adecuados para una mejor resistencia y características mecánicas apropiadas para diferentes velocidades de corte en lonchas y tipos de rendimiento. Todas las materias primas utilizadas son genuinas de poliestireno (no reciclado).



Aplicaciones

Interleavers para la separación de alimentos en lonchas. Queso, jamón curado y cocido, empanadas/hamburguesas, carne fresca, tocino, gran variedad de productos curados y cocidos, pescado, pasta fresca y productos de gelatina.



Altamente antiadherente

Propiedades antiadherentes que proporcionan una excepcional facilidad de separado del producto (graso o magro) del interleaver incluso cuando está muy congelado. Para productos frescos y congelados (hasta -30°C).

RENDIMIENTO	PRODUCTO	ACABADOS	GROSORES	TAMAÑOS	VELOCIDAD DE CORTE
PRO FILMS					
ESTANDAR	LN	translucido	40 - 75 μ	50 - 200 mm	hasta 650 cortes/minuto
MEDIO	LPP	translucido, transparente	40 - 75 μ	50 - 200 mm	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
	HVA	translucido			
ALTO	LPPH	translucido	40 - 75 μ	50 - 200 mm	más de 1.200 cortes/minuto
	HVAH	translucido			
SUPREM COLOR FILMS					
ESTANDAR	LN-R	rojo	40 - 75 μ	50 - 200 mm	hasta 650 cortes/minuto
	LN-B	negro			
	LN-S	smoke			
MEDIO	LPP-W	blanco	40 - 75 μ	50 - 200 mm	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
	LPP-BL	azul			
	LPP-BLL	azul claro			
ALTO	LPPH-W	blanco	40 - 75 μ	50 - 200 mm	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
PAPER LOOK FILMS / APARIENCIA DE PAPEL					
ESTANDAR	PL	suave	40 - 75 μ	50 - 200 mm	hasta 650 cortes/minuto
	PLR	rugoso	40 - 75 μ	50 - 200 mm	hasta 650 cortes/minuto
SANIC FILMS					
ANTIMICROBIAL	HVA-AM	translucido	40 - 75 μ	50 - 200 mm	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
ANTIOXIDANTE	HVA-AOX	translucido			
ANTIMOHO	HVA-MD	translucido			

- Los colores actuales pueden ofrecerse en diferentes densidades y el desarrollo de nuevos colores es posible.
- Grosor especial del film disponible para volúmenes más grandes.
- Anchura especial del film disponible para volúmenes más grandes (hasta 50 mm).
- Largura adicional de los rollos (hasta 5.500 m) dependiendo del grosor y tamaño del dispensador de la máquina.
- Dedicado equipo para la homologación del producto en las instalaciones del cliente.
- Productos hechos a medida (menor espesor, más metros en el rollo, menos cambios...) para el ahorro de los clientes.

FILMS DE PLÁSTICO VECTOR

Excelentes films de envasado para un rendimiento sobresaliente y una excelente presentación del producto



Vector Fresh Wrap

Film de envasado de atmósfera modificada

Vector Freshwrap, es un film de sellado de alta barrera para aplicaciones de envasado en atmósfera modificada que proporciona una claridad excepcional y que está pensado para bandejas preformadas y procesos en línea. Vector Freshwrap AFS está diseñado para aplicaciones "Case-ready" en atmósfera modificada, con rendimiento antivaho, con sellado de alta resistencia y retractilado hermético y ajustado para una excelente presentación del producto. Imprimible para resaltar la marca y con un espesor de tan sólo 25 micrones para reducir el impacto medioambiental.



Series Vector B

Films FFS de alta barrera para cocción y envasado

Film de recubrimiento FFS de la serie Vector B con un retractilado optimizado para aplicaciones de envasado de alta velocidad y alto volumen de alimentación de la maquinaria en rollos. La consistente integridad del sellado hace que este film tanto en sellado como clipado, sea perfecto para aplicaciones de loncheado de carne procesada en procesos horizontales y verticales.