

Viscofan

*Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.*





ENVOLTURAS DE CELULOSA

Las envolturas 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 envoltura garantiza que el proceso de producción se realice sin interrupciones.

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

ENVOLTURAS 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 envolturas de celulosa permiten 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.*



Longitudes extra largas

La línea Marathon es una innovación tecnológica para obtener más metros por stick y conseguir un rendimiento de producción al más alto nivel, maximizando la eficiencia de nuestras envolturas de celulosa, mejorando los niveles de productividad, y manteniendo en todo momento la uniformidad y consistencia de calibre.



Transferencia de color de origen natural

Para añadir un valor innegable a sus productos y evitar pasos adicionales, como la aplicación de color o humo. Facilitamos el proceso de cocción. Una tecnología disruptiva para mejorar la producción de embutidos en la industria cárnica.



Grandes calibres

Las envolturas de celulosa de grandes calibres permiten ser clipadas. Ofrecen todas las ventajas de las envolturas de celulosa y son permeables al humo y la humedad. En el caso de las LCs, 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 y aparecerá un área más clareada en la superficie de su salchicha cocida.

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



AHUMADO

Estas envolturas destacan por las excelentes propiedades de ahumado y por su perfecta absorción de color y sabor.



RAYAS

Las envolturas celulósicas están disponibles con 3 o 4 rayas, dependiendo del calibre. Disponibles en "multizona" y "ventana".



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
<p>Ofrece unas propiedades sin igual. Sus características incluyen forma cilíndrica uniforme, elasticidad perfecta y gran adaptación al producto.</p> <p>La uniformidad es especialmente útil para productos sin lonchear.</p> <p>Ideal para productos tipo Teewurst de carne cruda, productos cocidos ahumados o no ahumados, jamón reconstituido y productos crudos curados.</p>	LC	✓	✓	✓	34 - 60 mm	transparente, light mahogany, naranja rojo	<p>Embutir directamente sin remojo previo y respetando los diámetros y condiciones recomendadas.</p> <p>Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.</p>
<p>C-Casings es ideal para productos cocidos, ahumados o no, en altos calibres (Salami, Doktorska).</p> <p>Debido a su elasticidad controlada permite obtener productos con forma cilíndrica.</p>	C-CASINGS	✓			60 - 100 mm	transparente, blush	<p>Es preciso remojar en agua antes de embutir. Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.</p>
<p>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).</p>	DELI	✓			100 - 230 mm	transparente	<p>Es preciso remojar en agua antes de embutir.</p> <p>Adecuado para el proceso manual de embutición y clipado.</p>



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 envoltura plisada debe ser almacenada en su empaquetado original para mantener la humedad.



CLIPADO

Nuestras envolturas 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.