Fibrosa

¡Escanea para descubrir más!

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 · Milano · Felino · Ungherese · Picante · Napoli Strolghino Pepperoni · Sopresatta · Genoa · Pancetta · Coppa Capicola · Cabezada Lomo · Lachschinken · 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

Envolturas de fibrosa

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

Las envolturas de Fibrosa de Viscofan están disponibles con el acabado que mejor se ajusta a tu proceso productivo.

De piezas cortadas a plisado de alta densidad o materiales listos para utilizar, todo ello te ayuda a sacar el mayor partido a los diferentes métodos productivos.

Posibilidad para un mejor proceso y control.

- Excelente y homogénea permeabilidad al humo y vapor de agua.
- Disponible en un amplio rango de calibres.
- Aptas para productos Kosher y Halal.
- Producto consistente que permite un mejor control del proceso.
- Envolturas que aguantan el clipado en altas velocidades.
- Versiones normales o con brillo.
- Posibilidad de imprimir hasta en ocho colores.
- Colores y sabores transferibles.

Alta resistencia y consistencia

Envolturas muy resistentes que permiten aprovechar al máximo las capacidades de tu equipo. Además, facilitan el diseño y la optimización del proceso, logrando una 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 tus cámaras. Varios tipos de preagujereado disponibles que te ayudarán a retirar el aire del producto.

Amplio rango de calibres y colores

Muchos tamaños disponibles para un mejor ajuste de tus productos al diámetro requerido. Mejora 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	TAMAÑOS	COLORES ESTÁNDAR	PROCESO
LÍNEA CLÁSICA La envoltura que mejor se adapta a una amplia gama de aplicaciones. Nuestra línea clásica permite controlar la forma del producto: desde piezas gruesas hasta piezas largas, mientras se aprovechan los beneficios de la fibrosa. Asimismo, no hay que olvidar la capacidad de control de adherencia que ofrece.	**35-160** mm #1SM - #12F	Transparent Mahogany 17 (only US) Mahogany 19 (only US) Lt. mahogany 20 Lt. mahogany 21 Nat 30 Nat 40 Nat 55 Nat 60 Smoke Tone Faser B Sienna Dark salmon Red 91 Suntan Pomegranate (only ES) White Black Light blue Light cream	Remojar en agua tibia. (30-40ºC). 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).
LÍNEA TITANIO Fibrosa en su máxima expresión: más fuerte durante el procesamiento y excelente uniformidad durante el loncheado. Te permite aprovechar al máximo tu equipo de producción y hacer que el proceso sea más eficiente en cada paso: tanto en embutición, procesamiento, pelado como loncheado.	**37-110** mm #1SR - #8		

Ahumado

Una equilibrada y excelente transferencia del humo asegura un aroma y sabor excelente, aportando al embutido un acabado perfecto.

Cocción

La temperatura de cocción no debería exceder los 80ºC/175ºF.

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.

Maduración

La fibrosa de Viscofan tiene una permeabilidad al agua con el equilibrio adecuado para permitir una maduración y secado adecuados. La envoltura acompaña manteniéndose adherida al producto durante la contracción; consiguiendo 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 tu producto y proceso, con la fibrosa de Viscofan puedes lograr el equilibrio correcto entre adherencia y pelabilidad. Tenemos disponible la mayor gama de opciones e incluso trabajamos en soluciones a medida con nuestros conocidos tipos estándar Securex, Regular o Zip hasta los más específicos; FRD or PSX.

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.

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

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

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

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

Producción y procesos

Conceptos de producto que facilitan el control de tu proceso. Por ejemplo, envolturas de color azul para la producción de productos curados que te permiten identificar recetas (dulces o picantes) o segregar producciones especiales (Halal o Kosher) y a la vez te permiten controlar la evolución del secado. En productos cocidos te permiten verificar el correcto pelado.

White mold salami (WMS)

Este concepto de envoltura logra la integridad de la misma 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 ayudarte a diversificar tu producción. Las envolturas de valor añadido simplifican las etapas de tu proceso, disminuyen los tiempos, aumentan los rendimientos y capacidades de producción a la vez que disminuyen las tareas de mantenimiento y limpieza.

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

Smoke-e
Transferencia de sabor y color ahumado

Caramel
Transferencia de caramelo

Roast-e
Transferencia de un color dorado

No todas las combinaciones calibre /color están disponibles. Consulta con nuestro representante en tu país para una información más detallada.
Los datos representan la situación actual de nuestro conocimiento y su difusión no es vinculante. Viscofan se reserva el derecho de cambiar esta información total o parcialmente sin previo aviso.

Viscofan 50 años

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

¡Escanea para descubrir más sobre Viscofan!

www.viscofan.com

América - Asia - Europa - Oceanía