Celulosa

¡Escanea para descubrir más!



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

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 tu constancia de calibre.

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.

- 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 tus productos muy atractivos para la venta.
- Las envolturas de celulosa permiten hacer productos crudo-curados.
- Shadow print, una forma original para que tus productos llamen la atención.
- Posibilidad de impresión en ambas caras para resaltar tu marca.
- Calibres grandes disponibles.



Longitudes extra largas 55 cm

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 tus 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.



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 la salchicha cocida.

Celulosa de pequeño calibre

DESCRIPCIÓN	COCIDOS	CURADOS	CRUDO	CALIBRE	COLOR*	PROCESADO
Es una envoltura especialmente indicada para productos cocidos, ahumados o no ahumados, así como productos crudos/ curados. **Para su uso en peladoras de alta velocidad.**	✓	✓	×	**12-42** eur **13-44** eur	**Transferible:** *Rojo, tono ahumado, naranja, naranja natural* Se usan para eliminar el ahumado líquido. **No transferible:** *Azul, verde, light smoke, dark smoke, rojo, naranja cristal, naranja-rojo, colores metálicos premium*	Embutir directamente sin remojo previo y respetando los diámetros y condiciones recomendadas. La temperatura de cocción no debe superar los 80°C.

***Celulosa fluorescente disponible**

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	COCIDO	CURADOS	CRUDO	CALIBRE	COLOR*	PROCESADO
LC 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.	✓	✓	✓	**34-60** mm	*Transparente, light mahogany, naranja rojo*	Embutir directamente sin remojo previo y respetando los diámetros y condiciones recomendadas. Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.
C-CASINGS 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.	✓	✗	✗	**60-100** mm	*Transparente, blush*	Es preciso remojar en agua antes de embutir. Adecuado para máquinas automáticas de embutición y clipado.
DELI 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).	✓	✗	✗	**100-230** mm	*Transparente*	Es preciso remojar en agua antes de embutir. Adecuado para el proceso manual de embutición y clipado.

Ahumado

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

Cocción

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

Almacenamiento

Almacenar en ambiente fresco y húmedo. La envoltura plisada debe ser almacenada en su envoltorio original para mantener la humedad.

Clipado

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

Impresión

Pueden imprimirse por ambas caras en 1 o 2 colores.

No todas las combinaciones calibre /color están disponibles. Consulta con nuestro representante en tu 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.



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