Plásticos



¡Escanea para descubrir más!

Envolturas de plástico



La gama de envolturas de plástico de Viscofan es imbatible por su variedad. Ya estés buscando envolturas permeables al humo o que actúen como barrera, en versión recta o curvada, Viscofan te ofrece las más adecuadas para cada una de sus aplicaciones.

Para los consumidores que desean comprar productos más naturales, hemos desarrollado una envoltura con un "look & feel" más atractivo y de aspecto más natural, consiguiendo aportar al producto final un aspecto muy innovador y específico. Con nuestras envolturas "Traditional Look", (estilo tradicional), podrás renovar tus productos existentes o lanzar otros nuevos... ahumados o no. Las envolturas de plástico de Viscofan, aportan todo un nuevo mundo de posibilidades.

Conscientes de la demanda global de soluciones sostenibles, eFAN es nuestra manera de reducir el uso de recursos de origen fósil mediante la incorporación de materias primas conformes con ISCC atribuidas a fuentes recicladas o de origen biológico.

Trabajando codo con codo con los proveedores de materias primas y los clientes, ahora ofrecemos envolturas de plástico certificadas, que ayudan a cumplir los siguientes objetivos sostenibles:

- Reducir la dependencia de materias primas de origen fósil mediante materias primas atribuidas a fuentes de origen biológico.
- Atribuir a la envoltura una proporción de materias primas recicladas mediante un sistema certificado de balance de masas.
- Apoyar la bioeconomía o la economía circular, respectivamente.

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

Envolturas de plástico

Envolturas plásticas diseñadas para aportar eficiencia en costes, seguridad y calidad a la industria alimentaria, optimizando al mismo tiempo el uso de materiales.

Las envolturas plásticas pueden ayudar a evitar el sobreenvasado innecesario y a optimizar el uso de materiales.

Con las envolturas de barrera eFAN, puedes reducir la dependencia de materias primas vírgenes de origen fósil y apoyar la economía circular mediante polímeros vinculados a materias primas recicladas o de origen biológico, utilizando un sistema certificado de balance de masas.

- 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 facilita una mayor higiene y eficiencia.



Soluciones a medida

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.

Alta eficiencia y productividad

Altas densidades de plisado, listas para usar, para una mayor productividad o sticks plisados sin red con una elevada rigidez, que pueden facilitar la operación de embutición. Una excelente barrera para maximizar los rendimientos de cocción. Adhesión proteica personalizada para minimizar la purga en una amplia gama de carnes procesadas. Nuestros conceptos de envolturas de plástico mejorarán su eficiencia y productividad de fabricación, ayudándole a reducir los costes y mejorar la calidad del producto.



Envolturas permeables al humo

Múltiples alternativas para embutidos cocidos y ahumados o productos curados. Envolturas de poliamida con diferentes niveles de permeabilidad que pueden transferir el sabor ahumado durante el proceso de ahumado o permitir una pérdida de humedad eficiente durante el proceso de fermentación y curado. Nuestras envolturas permeables pueden tener un acabado mate y ofrecer una protección eficaz contra el moho sin tratamientos adicionales.

Un aspecto más natural y tradicional

Diferencia tu marca y destaca su posición en el mercado con un aspecto y sensaciones más naturales. Renueva tus productos con una amplia gama de opciones de aspecto mate, efecto rugoso o texturas mates sedosas que modifican la apariencia externa de la envoltura. Impresiones sobresalientes con calidad de alta definición y estampado continuo sobre los bordes, posibles gracias a nuestra tecnología de impresión de alta definición.

MONOCAPA

Envolturas tubulares de polímero consistentes en una única capa con una barrera moderada contra la humedad.

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	CALIBRE	APLICACIONES
NON-SHRINK **Para innumerables aplicaciones, la elección perfecta cuando los productos van loncheados, congelados o envueltos en un envase secundario.**			
TRIPAN WF Envolturas monocapa no retráctiles, 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.	• Resistencia al rasgado. • Resistencia a la elongación..	**34-225** mm	Loncheados exigentes. Aplicaciones de tracción y estiramiento. Jamones con forma de D.
POLIAMIDA DE POQUEÑO CALIBRE **Envolturas diseñadas para aumentar la vida útil del producto final y aportar los beneficios de las envolturas plásticas a las salchichas de pequeño calibre que no se pelan.**			
BETAN SL / BETAN SC Delgada envoltura de poliamida para favorecer la embutición en altas velocidades, disminuir la pérdida de peso y prolongar la vida útil. Disponible también en versión permeable al gas para chorizos.	• Resistencia mecánica. • Elasticidad.	**14-37** mm	Salchichas Frankfurt sin pelar. Salchichas mini. Chorizo. Salchichas de queso.
ENVOLTURAS PERMEABLES AL HUMO **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.**			
VISCOFAN SMOKE Envolturas retráctiles con permeabilidad uniforme al humo natural o líquido y pelado longitudinal.	• Alta permeabilidad al humo y vapor de agua. • Resistencia mecánica. • Pelado longitudinal.	**18-112** mm	Productos cocidos y ahumados. Mortadela ahumada. Queso ahumado procesado. Sucuk. Hot-Dogs.
BETAN SP SKV Envolturas plásticas 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. Diferentes recetas con un acabado con aspecto «sedoso mate», brillante o «tradicional».	• Combinación de permeabilidad y larga vida útil. • Pelado radial. • Buena adherencia.	**22-114** mm	Productos cocidos y ahumados para una vida útil más larga. Carne ahumada o quesos.
VPM Envoltura altamente permeable para un curado/ahumado eficiente.	• Sin endurecimiento. • Sin crecimiento de moho. • Alta resistencia al pelado.	**30-70** mm	Pepperoni. Salami curado. Ingredientes para pizzas.

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.



MULTICAPA DE BARRERA

Envolturas tubulares construidas con varias capas de polímero que combinan en una «estructura» todas las propiedades positivas y necesarias para cumplir con los requisitos de procesamiento eficiente y mayor vida útil.

DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	CALIBRE	APLICACIONES
CONTROL DE CALIBRE Envolturas plásticas diseñadas para el control del tamaño y la resistencia mecánica, con diferentes niveles de adherencia para maximizar los rendimientos de cocción.			
F2-F10 SERIES / V22 SERIES Envolturas flexibles con pelado radial o construcciones más rígidas para un control del tamaño preciso. Diseños personalizados para aplicaciones que requieran elevadas propiedades mecánicas con diferentes niveles de barrera para una óptima vida útil. Disponibles con varios niveles de adherencia de la carne.	• Propiedades de barrera. • Rigidez para el control del tamaño. • Resistencia a roturas y perforación. • Fácil de embutir y pelado radial. • Varios niveles de adherencia de la carne.	**35-145** mm	*Mortadela para delicatessen.* *Embutidos Halal.* *Salchichas de ave/ ternera/cerdo.* *Salchichas con sangre.* *Comida para mascotas.* *Salchichas mini.*
ENVOLTURAS MOLDEABLES Ideales para productos con forma de molde: jamones cocidos para el comercio minorista o para aplicaciones de loncheado. Existen versiones con diferente barrera, con propiedades funcionales que aumentan los rendimientos en el procesamiento del jamón o en el mostrador Deli.			
M SERIES 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 o versiones con resistencia a las manchas externas para aplicaciones en molde.	• Propiedades de barrera. • Resistencia mecánica. • Adherencia a la carne. • Alta contracción.	**110-280** mm	*Jamones cocidos y de ave en molde.* *Jamones delicatessen.*
V1 SERIES Vector series para aplicaciones de jamón cocido de alta barrera o «cocer y pelar» (en molde o no), que a menudo también se suministran como bolsas de cocción. Disponible en diferentes espesores. La flexibilidad equilibrada y la adherencia de la carne las convierten en la mejor opción para altos rendimientos en jamones cocidos. Incluye un tubo retráctil (V3000) con diferentes niveles de adherencia que une los músculos de la carne durante la cocción y se contrae con fuerza, mientras permite la pérdida de humedad en la versión perforada.	• Excelente barrera de gas. • Control de adherencia. • Pelado eficiente. • Contracción equilibrada. • Perforable. • Tolerancia más ajustada a la cocción y el loncheado.	**60-385** mm	*Jamones de cerdo.* *Pechugas de pavo.* *Jamones Deli.* *Músculos enteros de jamón.*
ENVOLTURAS eFAN Un paso adelante hacia la economía circular. Un enfoque innovador que integra las envolturas plásticas en el nuevo modelo de economía circular mediante el uso de polímeros que se atribuyen al reciclaje químico y las materias primas de origen biológico. De esta forma se reduce la cantidad de recursos fósiles empleados en la producción de embutidos.			
CR LINE Envolturas monocapa o de barrera fabricadas con un porcentaje de materias primas plásticas que se atribuyen a materias primas procedentes de material reciclado en lugar de origen fósil. Mediante métodos de reciclaje de productos químicos, los plásticos, tras su consumo, se convierten en polímeros vírgenes de nuevo. La trazabilidad de la materia prima plástica reciclada se lleva a cabo mediante el Equilibrado de Masas, certificado por ISCC PLUS.	• Mismo rendimiento que sus homólogos estándar. • Contribuyen a una economía circular. • Ayudan a lograr los objetivos de sostenibilidad. • Incluyen un contenido de polímero reciclado o de origen biológico con balance de masa.	**30-145** mm	*Aplicaciones de control de calibre.* *Aplicaciones para jamón en molde.*
PB LINE Envolturas monocapa o de barrera hechas con un porcentaje de materias primas plásticas vinculadas a materias primas de origen biológico en lugar de fósil. En función de los polímeros utilizados, el contenido en carbono se puede cuantificar o se atribuye a la entrada de plástico sostenible mediante el equilibrado de masas, certificado en según ISCC PLUS.			
ENVOLTURAS TRADITIONAL LOOK Renovando los clásicos. Una innovadora apariencia externa en envolturas plásticas para renovar y lanzar nuevos productos. Envolturas de barrera y permeables al humo disponibles con diversos atractivos para dar tres aspectos y sensaciones específicos a tus productos.			
V 4000 TL / SKV TL Sensación de textura sedosa y mate: V4000 TL: Una exclusiva envoltura de barrera que no parece plástica, sino una envoltura tradicional. SKV TL KD: Una opción permeable al humo en una presentación curvada.	• Atractivo artesano y natural. • Versiones rectas o redondeadas. • Innovador efecto de aspecto y sensación. • Colores mates.	**40-57** mm	*Salchichas cocidas, ahumadas o productos finales no de gama alta.* *Productos artesanos.*
FTB BETAN SPT Efecto rugoso: FTB: Envoltura de control de calibre con un «toque» rugoso y un buen pelado «radial». Betan SPT: Una envoltura permeable al humo con un ligero toque «rugoso» y color mate.	• Pelado radial. • Control de calibre. • Superficie mate y rugosa.	**30-114** mm	*Paté de hígado en tubo.* *Embutidos cocidos.*
V 4000 V6 REG MATT Efecto mate: Colores/superficies mates (apagadas, sin brillo). V4000: Envolturas multicapa de control de calibre con acabado de color mate y pelado radial. V6 REG Matt: Envoltura con una flexibilidad extraordinaria, utilizada a menudo con red para simular tripa de ternera.	• Propiedades personalizadas: Flexible o rígida • Combina muy bien con redes no elásticas. • Apariencia mate y estilo tradicional.	**40-95** mm	*Productos tradicionales* *Embutidos en tripa.* *Embutidos en red.*



VisPETfan

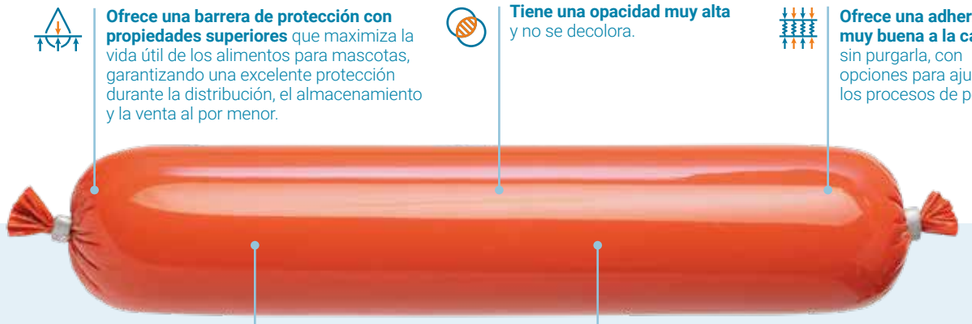
Transformando la alimentación y el bienestar a las mascostas



Envolturas de plástico

Ahora más que nunca, Viscofan trae la gama más amplia de soluciones de envolturas de plástico. Vispetfan es **una nueva línea de envolturas de plástico diseñada por y para animales de compañía**. Los equipos multidisciplinares de I+D de Viscofan han desarrollado esta nueva línea con una barrera de plástico, centrándose en el **rendimiento de los procesos de producción en los que el uso del autoclave es de suma importancia**.

Apto para procesos de esterilización en autoclave 121º C



Excelente momento en la industria de alimentos para animales de compañía

La industria de alimentos para animales de compañía está experimentando un enorme crecimiento a raíz de la pandemia mundial del COVID. La demanda de alimentos, productos y servicios por parte de los propietarios de mascotas "PET PARENTS"* sigue siendo muy elevada. Los mercados norteamericano y sudamericano han sido los principales responsables de este crecimiento. El mercado norteamericano ha superado al europeo a lo largo de 2023. A pesar de ello, el mercado de alimentos para mascotas ha sido uno de los que más ha crecido en Europa. Se estima un crecimiento del 5% y un volumen del 3,5%, con un valor de 29.100 millones de euros.

El bienestar de las mascotas es clave

Viscofan quiere ir más allá de las fronteras tradicionales con un nuevo propósito "Transformar la alimentación y el bienestar. Para muchos, por mucho tiempo", buscando ayudar a facilitar el acceso a la alimentación y la nutrición en todo el mundo, y mejorar el bienestar y la salud de las personas y las mascotas. La nutrición es la base de la salud y el bienestar de perros y gatos. (Gapfa.org)
Este compromiso nos ha hecho trabajar en una nueva línea específica de envolturas de plástico para alimentos de mascotas, VISPETFAN, para contribuir a una vida mejor para las mascotas.



**Agri-Food Outlook 2024 (Alltech) / *Fediaf European Pet food annual Report 2023*

Soluciones de embalaje y maquinaria

¡Escanea para descubrir más!

Bolsas de plástico retráctiles

Bolsas retráctiles de 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.
- Gran abanico de materiales que proporcionan una solución a cualquier requerimiento.
- Una segunda piel transparente que realza el impacto visual de los productos.
- Excelente cierre, con sellados laterales en todo tipo de tamaños y colores.
- Un amplio rango de sellados que mejora la productividad y la velocidad de procesado.
- Aumenta la vida útil de los productos manteniendo el color, sabor y textura óptima.
- Amplio rango de bolsas retráctiles aptas para todas las aplicaciones de uso general.



Amplia gama de producto

Nuestras bolsas retráctiles están disponibles en una amplia gama de colores para realzar tus productos; 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 de 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 de 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 retractilado de las diferentes estructuras disponibles. Esto permite obtener un producto final con unas condiciones óptimas, una apariencia destacable y una mejor vida útil.

Distribuímos una extensa línea de bolsas retráctiles con altas propiedades mecánicas y excelentes atributos visuales. Nuestras bolsas están disponibles con diferentes niveles de barrera al gas (bajo, medio y alto) y son ideales para todo tipo de aplicaciones.

Alta resistencia

Ideal para productos cárnicos y aves de corral, listas 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 impresa personalizada, resiste los pinchazos y evita el uso de protecciones específicas. La alta resitencia a los pinchazos otorga una gran protección a los cortes 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 humedad. Tras el cocinado, el producto final tiene una apariencia imbatible, contribuyendo a maximizar el rendimiento.

Bolsas retráctiles de barrera

Bolsas retráctiles multiusos, ideales para carne deshuesada y quesos. Los diferentes niveles de protección de barrera al gas hacen que sean adecuadas 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 retráctiles respirables

Las bolsas retráctiles son óptimas para aplicaciones de envasado de productos lácteos y aves frescas con permeabilidad selectiva que permiten una madurez óptima en quesos de alta respiración. Aportan un aspecto superior a todas las aplicaciones finales y son ideales para productos que necesitan diferentes rangos de liberación de gas.



V-Bag

SEALEX EXTRA: aspecto impactante
The Universal

- Deshuesado.
- Carne fresca y procesada.
- EVOH.
- Súper claro.
- Alta retracción.



VHA: ultra resistente
The Beast

- Con hueso.
- Carne fresca y procesada.
- Alta resistencia a la perforación.
- Abuso alto.



N-A: vida útil prolongada
The Inmortal

- Deshuesado.
- Carne fresca.
- Vida útil prolongada.



V1HGB/V44
The Cook

- Deshuesado.
- Cook in.
- Ideal para aplicaciones de moldeo y no moldeo.



B-ES
The Versatile

- Solapado.
- Salchichas y carne fresca.
- Excelente sellabilidad.
- Alta claridad.
- Contracción muy rápida.
- Barrera frente al oxígeno y el agua.





BOLSAS RETRÁCTILES	APLICACIONES	COLORES	ANCHO PLANO	LONGITUD	CONVERSIÓN	MOQ
Sealex Extra	· Carne fresca deshuesada · Carne procesada deshuesada · Queso	Hasta 8 colores lisos o impresos	**100-500** mm	Hasta **1,5m**	· Fondo recto · Fondo redondo · Sellado lateral · Atado · Suelto	5.000 pcs.
B-ES			**150-700** mm			
N-A			**180-650** mm			
VHA	·Con hueso	Hasta 8 colores lisos o impresos	**165-410** mm			
V1-HGB V44	· Cook-in		**150-450** mm **160-500** mm			



Interleavers

Los “interleavers” para la división de alimentos en lonchas realzan las características visuales (color, brillo) y la presentación de tus productos.

Este producto se presenta en bobinas.

Para encontrar la mejor solución según la aplicación y el tipo de loncheadora, las bobinas se suministran en distintas longitudes y diámetros, en función del grosor del film y los metros lineales.

- Facilita la separación de las lonchas sin que se peguen.
- Diferencia y mejora el aspecto del producto.
- El film SANIC mantiene la calidad organoléptica del producto.
- Altamente antiadherente (antiestático).
- Espesor constante en todas las partes del film.
- Películas adaptables a todas las máquinas de loncheado disponibles en el mercado.
- Apto para aplicaciones alimentarias con certificación BRC.
- El film puede personalizarse con impresiones en pequeños lotes



Maquinabilidad

Los films se caracterizan por su excelente maquinabilidad en máquinas de corte rápidas y estándar. Aptos para aplicaciones de velocidad media y alta.



Film de poliestireno

Film de poliestireno multicapa biorientado, adecuado por su mayor resistencia y sus propiedades mecánicas apropiadas para diferentes velocidades de loncheado y tipos de rendimiento. Todas las materias primas son poliestireno virgen (no reciclado).



Aplicaciones

Interleavers para la separación de alimentos en lonchas. Queso, jamón curado y cocido, hamburguesas, carne fresca, bacon, gran variedad de productos cocidos y curados, pescado, masas frescas o productos en 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 -30ºC).

MONOCAPA

Envolturas tubulares de polímero consistentes en una única capa con una barrera moderada contra la humedad.

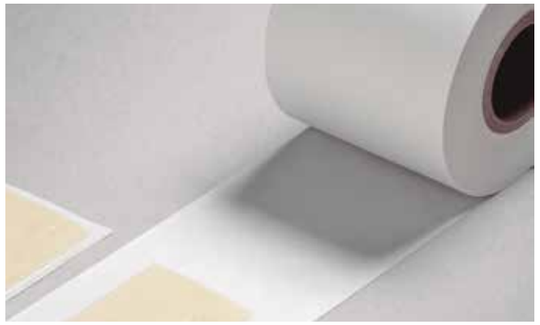
RANGO	RENDIMIENTO	PRODUCTO	ACABADOS	VELOCIDAD DE CORTE
PRO	**ESTÁNDAR**	**LN**	traslúcido	hasta 650 cortes/minuto
	MEDIO	**LPP/HVA**	traslúcido. transparente	más de 650 a 1200 cortes/minuto
	ALTO	**LPPH/HVAH**	traslúcido	más de 1.200 cortes/minuto
	SUPERIOR	**LPPHA**	traslúcido	más de 1.200 cortes/minuto
SUPREM	**ESTÁNDAR**	**LN-R**	rojo	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
		LN-B	negro	
		LN-S	ahumado	
	MEDIO	**LPP-W**	blanco	más de 1.200 cortes/minuto
		LPP-BL	azul	
		LP-BLLL	azul claro	
	ALTO	**LPPH-W**	blanco	más de 1.200 cortes/minuto
	SUPERIOR	**LPPHA**	hd blanco	
PAPER LOOK	**BAJO**	**PLR**	rugoso	hasta 450 cortes/minuto
		PLRV	rugoso V	
	ESTÁNDAR	**PLS**	suave	hasta 450 cortes/minuto
ECO	**MEDIO**	**PPC**	natural	hasta 650 cortes/minuto
	MEDIO	**PPS**	natural	
	MEDIO	**BIOP**	traslúcido	
SANIC	**ANTIMICROBIONO**	**HVA-AM**	traslúcido	más de 650 a 1.200 cortes/minuto
	ANTIOXIDANTE	**HVA-AOX**	traslúcido	
	ANTIMOHO	**HVA-MD**	traslúcido	

Grosor de los films: 40-75 µ
Tamaño de los films: 50-200 mm

- Los colores actuales pueden ofrecerse en diferentes densidades y es posible el desarrollo de nuevos colores.
- Disponible un grosor especial del film 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.
- Un 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 Eco

**Nuestras soluciones de separadores ecológicos:
alternativa 100% compostable con un rendimiento excelente.**





Films de plástico

Excepcional envasado de film plano para un rendimiento sobresaliente y una magnífica presentación del producto.



Fresh Wrap 2
Film de envasado en atmósfera modificada

Film de tapa de alta barrera con claridad mejorada para bandejas preformadas y termoformado en línea.

Fresh Wrap 2 AFS está diseñado para aplicaciones «Case-ready» con rendimiento antivaho, 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 solo 28 micrones para reducir el impacto medioambiental.



Cook-in Films B Series
Films de cocción y envasado de alta barrera

Nuestros films de cocción retráctiles B series están optimizados para aplicaciones de envasado de alta velocidad y alto volumen de alimentación de la maquinaria en rollos (VFFS/HFFS).

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.

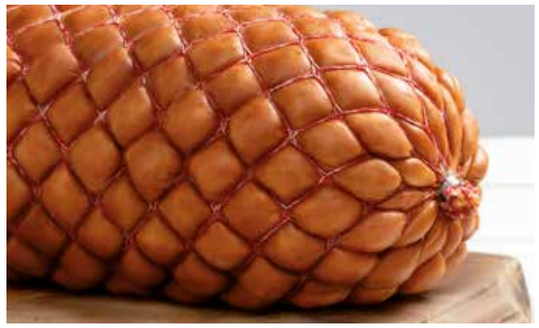
Redes

Una revolución en la tecnología de redes, una innovación constante para un producto tradicional.



Amplia gama de redes

Disponemos de una amplia gama de redes, cada una con propiedades concretas para adaptarse a cualquier producto final deseado. Por ejemplo, nuestra Total Control Net. TCN® es la única red cárnica del mundo con una estructura patentada que combina una red de calibre fijo y una red elástica, separadas pero unidas como una sola.



Tamaño máximo garantizado del producto terminado

- Mallas elásticas con posibilidad de fijar el calibre.
- Garantizan el tamaño máximo del producto final.
- Un producto perfecto cuando se utiliza en combinación con embutidoras y prensas de carne.

** Por favor, pregunta por su disponibilidad en tu región.*



Maquinaria T-Sizer II

La T-Sizer II ofrece a los fabricantes nuevos avances tecnológicos que optimizan la productividad mientras reducen los costes de producción.



Características

- Calibrado de embutición ajustado y embutición floja de hasta 16” para formas en D y moldes estandar.
- Cortadora serie 400 XL para productos de gran calibre, incluso con especias.
- Para envolturas plisadas de gran longitud obteniendo una mayor productividad..
- Nueva cortadora mejorada para un mantenimiento más fácil y un rendimiento de alto volumen..
- Panel de control ajustable y sencillo de manejar.
- Controles Allen-Bradley con diagnóstico en tiempo real..
- Ajuste del control del tamaño con un botón para diversos tamaños de productos.



V-clips

Los V-Clips de Viscofan están disponibles en bobinas de 2.500 clips para reducir los cambios y maximizar la productividad.



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