



Always around

FIBROUS

FUNDAS FIBROSAS / GUÍA DEL PRODUCTO

Unas palabras acerca de ViskoTeepak.

ViskoTeepak es uno de los mayores fabricantes mundiales de fundas fibrosas, celulósicas y plásticas, y disponemos de plantas de producción, plantas de conversión y oficinas de soporte técnico en todo el mundo. Además, tenemos la mayor red de socios del sector, gracias a la cual nuestros productos se venden en casi 100 países.

Nuestra oficina central recién construida (ViskoTeepak Holding Ab), inaugurada en mayo del 2018, está en Mariehamn, en las islas Åland (Finlandia). En Europa, tenemos plantas de fundas fibrosas y de celulosa en Lommel (Bélgica) y Hanko (Finlandia). Además, tenemos una planta de fundas plásticas en Nuevo Laredo (México). Nuestras plantas de conversión se encuentran en Delfzijl (Holanda), Brno (República Checa) y Kenosha (Wisconsin, EE. UU.) y Poznan (Polonia). Tenemos oficinas de venta en Moscú, Hamburgo y Ciudad de México.

ViskoTeepak es propiedad de Eriksson Capital Group, con sede en Mariehamn (Finlandia). Eriksson Capital es una empresa de inversión privada enfocada en pequeñas y medianas empresas industriales de alta tecnología que operan en el mercado global. Eriksson Capital opera en diversos sectores como el de tubos para uso médico, transporte, mercado inmobiliario, arrendamiento de aeronaves y gestión de activos.



Más información en:



viskoteepak.com



facebook.com/ViskoTeepak



linkedin.com/company/viskoTeepak

Sumario.

La evolución de ViskoTeepak	4
Los pilares de nuestra marca	6
Cultura empresarial	7
¿Qué es la funda fibrosa?	8
SVC y DVC	10
Fibrous ST	12
Fibrous Max	15
Super Protect	16
Fibrous Glide	19
Fibrous Xtreme	20
Fibrous XL	23
Fibrous Brilliant	24
Fibrous FLX	27
Fibrous CRF	28
Fibrous Preserve	31
Colores disponibles	32
Calibres disponibles	34
Control de adhesión a la carne	38
Personalizar mediante conversión	40
Conversión	41
Corrugado y embutición	44
Fundas preahumadas Smoke	46
Funda con red	46
Grapas	47
Asistencia técnica	50
Muestras	51
Gama De Productos	54
Principios y valores rectores	58

Declaración

ViskoTeepak confirma que toda la información de este folleto se basa en nuestro mejor conocimiento e información. ViskoTeepak no garantiza la exactitud o exhaustividad de la información. Este folleto está diseñado únicamente para información general y no está pensado para ser utilizado como base principal para las decisiones comerciales. Al comenzar a usar productos ViskoTeepak, se recomienda siempre realizar un proceso de calificación del producto. Los riesgos asociados con el uso de productos ViskoTeepak se limitan a las condiciones definidas en las "Condiciones Generales de Venta". Estas se encuentran en www.viskoteepak.com.

El nombre ViskoTeepak, los nombres de los productos Wienie-Pak y Nova y el logotipo de ViskoTeepak son marcas comerciales o marcas registradas de ViskoTeepak Belgium NV y no pueden ser usadas sin el permiso de la empresa.

La evolución de ViskoTeepak.

Visko Teepak

Always around



1950

Gunnar Eriksson estaba disfrutando de un bufé de platos fríos y calientes en el ferri que unía Finlandia y las islas Åland cuando se dio cuenta de que en su plato había una pieza de embutido elaborada con funda artificial. A Gunnar le pareció tan interesante que se llevó un trozo de la funda consigo a un laboratorio.



1965

Apertura de una planta de conversión de fundas fibrosas en Delfzijl (Países Bajos).



1962

Lanzamiento de la producción de fundas fibrosas para Visko.



1952

Convencido de que el futuro estaba en las fundas artificiales, Gunnar decide introducirse en este sector y recauda fondos para lanzar la empresa Visko en Hanko (Finlandia).

Con solo 30 empleados, Visko empieza a fabricar fundas de celofán.





1975

Establecimiento de una planta de producción de fundas fibrosas y de celulosa en Lommel (Bélgica).



1994

Apertura de una planta de conversión de fundas de celulosa en Brno (República Checa).



1995

Lanzamiento de la producción de fundas plásticas Nova.



2007

Los actuales propietarios de ViskoTeepak creían en el futuro del sector y estaban dispuestos a crear un líder mundial en la venta, la producción y el suministro de fundas artificiales.

Al fusionar Visko y Teepak en una sola empresa, ¡comenzó una nueva era!



Hoy

ViskoTeepak desarrolla soluciones eficientes y personalizadas en estrecha colaboración con la cadena alimentaria global: #HacemosLosAlimentosMásAccesibles.



2052 - El futuro

¡ViskoTeepak celebra su centenario!
¡Suminramos las fundas que necesite en cualquier parte del mundo en cuestión de minutos con nuestro nuevo servicio de entrega con drones!



2020

Adquisición de la planta de conversión de fundas fibrosas en Poznan (Polonia).



2014

Fusión de la planta de conversión de fundas fibrosas en Kenosha (EE. UU.) con ViskoTeepak.



2011

Adquisición de la oficina de ventas y de logística en Hamburgo (Alemania).

Los pilares de nuestra marca.

ViskoTeepak es una marca global con un toque local que ofrece soluciones personalizadas y de alta productividad para fundas. Entendemos las necesidades de nuestros clientes y fomentamos unas relaciones provechosas, duraderas y beneficiosas para ambas partes. Pero ¿a qué nos referimos cuando hablamos de los pilares de nuestra marca?

Los pilares de nuestra marca



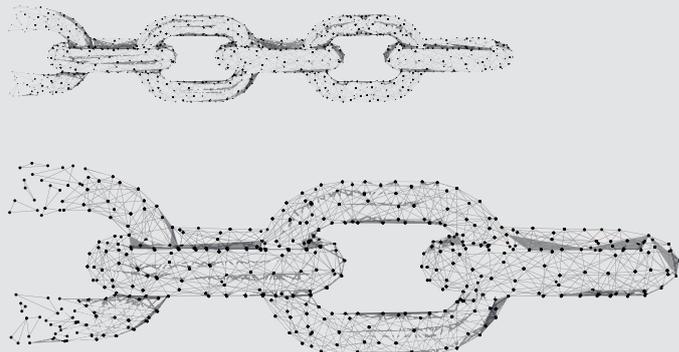
Productos personalizados

Nuestro objetivo es personalizar las soluciones de más alta productividad en cuanto a fundas para nuestros clientes. Siempre estamos dispuestos a ir un paso más allá y personalizar cada producto para satisfacer al máximo las necesidades de nuestros clientes. Esto es lo que hace nuestros productos únicos y lo que les da a nuestros clientes la capacidad de producir con una gran eficiencia y una elevada calidad.

Soluciones de alta productividad

Ofrecemos las soluciones más productivas del mundo en cuanto a fundas. Constantemente desarrollamos y mejoramos nuevas soluciones que aportan un valor añadido. Somos creativos y desarrollamos nuestros productos de manera sustentable.

Si hay una manera mejor de hacer nuestro trabajo, la encontraremos.



Cooperación

Debemos nuestro éxito a la implicación y la colaboración con nuestros clientes. Trabajamos estrechamente con ellos para poder identificar sus necesidades específicas. Nos interesan los resultados a largo plazo y, junto con nuestros socios, siempre estaremos cerca para brindar nuestro apoyo a los clientes.

Cultura empresarial.

La cultura empresarial marca la personalidad de nuestra empresa. En ViskoTeepak queremos que nuestro negocio y nuestra cultura se basen en tres valores empresariales: confianza, ambición y diversión. Pero ¿a qué nos referimos cuando hablamos de estos tres valores?

Nuestros valores

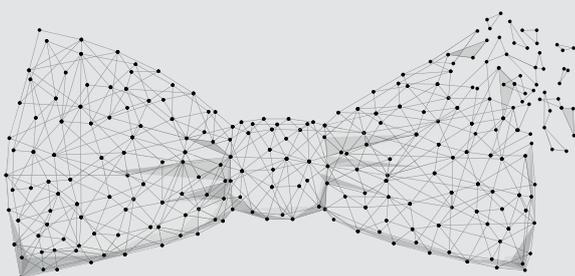


Confianza

La confianza se construye sobre la fiabilidad, el ser justo y el tratar a los demás con respeto. Nos ganamos la confianza cumpliendo nuestras promesas, particularmente en lo que respecta a cómo gestionamos nuestro negocio y a nuestra gente. Respetar a nuestros colegas sin importar la edad, el sexo o la raza es un requisito fundamental para construir una comunidad de trabajo justa.

Ambición

Tenemos la firme voluntad de ser los mejores y perseguimos la ambición en nuestro camino hacia el éxito. Por eso hacemos todo lo que está en nuestras manos para ayudar a nuestros clientes y socios a triunfar en sus negocios. Nuestra mentalidad resolutive crea energía, y ofreciendo oportunidades de formación y desarrollo nos aseguramos de cumplir nuestros objetivos.



Diversión

La diversión se crea cuando alcanzamos nuestros objetivos con éxito trabajando con un equipo de personas en las que nuestros clientes confían y con quienes conectan. ¡Así creamos la energía que necesitamos para afrontar el siguiente reto!

¿Qué es la funda fibrosa?

Las fundas fibrosas son unas envolturas de celulosa reforzada con papel natural de abacá de fibra larga (también llamado cáñamo de Manila), que combina una tensión de rotura excepcionalmente alta con unas propiedades constantes de extrusión. Estas características las hacen idóneas para fundas de embutidos. Gracias a su resistencia y estabilidad dimensional, las fundas fibrosas se han considerado tradicionalmente como los materiales de envasado más versátiles y completos.

Productos personalizados

Las fundas fibrosas de ViskoTeepak se pueden hacer a la medida para adaptarse a aplicaciones y procesos de producción de cualquier tipo. En primer lugar debe seleccionarse el papel adecuado en cuanto a tamaño, resistencia y extensibilidad. En segundo lugar, la celulosa, o «viscosa», que es el nombre técnico que se le da al derivado soluble de la celulosa natural, se recubre de una o dos capas en la medida en que se necesite para la aplicación y el método de tratamiento térmico.

En el caso de ViskoTeepak, esta última forma de celulosa se deriva de pinos de la más alta calidad cultivados para este propósito. Una vez regenerada en la base fibrosa de papel de ábaca, una serie de tratamientos especiales posteriores permiten crear una funda que se adapta a las demandas más complejas de una planta procesadora de carne.

Las fundas fibrosas de ViskoTeepak ofrecen la mayor gama de posibilidades del mundo de cara a personalizar cada producto a las necesidades de los productores cárnicos o los envasadores de alimentos. Partiendo de esta experiencia, hemos desarrollado una gama de fundas fibrosas en más de 80 calibres diferentes y unos 20 colores estándar y no estándar variables para adaptarnos a cualquier aplicación, en operaciones tanto automáticas como manuales.

Grados de adhesión

La funda fibrosa básica, como se ha descrito anteriormente, se trata con un proceso de plastificado que requiere varias pasadas antes del secado en función del uso previsto. Con esto se consigue que la adhesión de la funda sea perfecta para cada producto y método de fabricación. La funda puede venderse normal o tratada con un recubrimiento y una impregnación para facilitar la adhesión y la pelabilidad. Por otra parte, los niveles de adhesión y sus propiedades pueden personalizarse para cualquier aplicación y método de tratamiento térmico. Una mejor adhesión se obtiene aplicando una

sustancia que actúa como agente aglutinante entre el material fibroso de la funda y las proteínas de la carne. En los casos en que se necesite una mayor pelabilidad, la superficie interna de la funda se trata con un agente separador.

Composición de la funda fibrosa

La composición típica de las fundas fibrosas, independientemente del tipo y el calibre, es la siguiente:

Componente	Con color o transparente	Muy pigmentada
Celulosa regenerada	50%	40%
Papel de fibra larga	25%	20%
Plastificante	20%	20%
Agua	5%	5%
Pigmento (tinte)	<1%	15%
Ingrediente para adhesión	<1%	

Resistencia y estirabilidad

Muchas de las propiedades de una funda fibrosa se derivan del uso de papel de fibra larga en su estructura. Para activar estas excelentes propiedades, la funda debe estar hidratada. Una funda seca tiene resistencia, pero no elasticidad. Mediante el uso de métodos efectivos de hidratación (como un remojo previo a petición del cliente o remojar la funda inmediatamente antes de su uso en la fábrica de embutidos), la funda obtiene la combinación adecuada de resistencia mecánica y estirabilidad de cara a garantizar un tratamiento térmico de los embutidos sin problemas. ViskoTeepak ofrece también fundas prehidratadas listas para usar, que permiten emplear los canutos corrugados al momento de sacarse del paquete, eliminando así el riesgo de contaminación con el agua de remojo.

La permeabilidad adecuada

Las fundas fibrosas son permeables a los gases. Esta propiedad juega un papel fundamental en un proceso que requiere ahumado, maduración y secado. Controlando la permeabilidad al vapor de agua y a los gases, la funda se secará y se retraerá de manera uniforme, permitiendo la transmisión adecuada del humo y manteniendo la consistencia del calibre, con lo que se obtendrá un elevado rendimiento.

Crear la solución adecuada

Hay disponible una amplia gama de fundas fibrosas para satisfacer las necesidades más exigentes de los fabricantes de embutidos. Su resistencia mecánica, su estabilidad y uniformidad dimensional, sus tratamientos para la permeabilidad y las propiedades de la superficie, la facilidad de impresión y otras posibilidades de personalización son algunas de las posibilidades que hacen de las fundas fibrosas el tipo de envoltura más versátil.

Pruebas

Para aquellos métodos particulares de fabricación de embutidos y salchichas para los que el tipo y el calibre de la funda no se hayan establecido aún mediante la experiencia, deberán llevarse a cabo pruebas en las condiciones de producción imperantes de cara a determinar la funda fibrosa más adecuada. Consulte este folleto e indíquenos qué productos le interesan. Trabajando juntos, le ayudaremos a encontrar una funda perfectamente personalizada según la información que nos haya proporcionado. Antes de comenzar el proceso, es esencial que nos indique al menos la siguiente información: Before starting this process, it's essential for us to obtain at least the following information:



Para facilitar las pruebas y encontrar el producto más adecuado:

 <p>Tratamiento térmico La aplicación (¿el producto es cocido, seco, semiseco, etc.?)</p>	 <p>Calibre ¿Cuál es el calibre deseado del producto después de embutir?</p>	 <p>Peso ¿Cuál es el peso del producto?</p>	 <p>Rebanado/envasado ¿Se rebanará el producto en fábrica? ¿Y cómo se envasará el producto final?</p>
 <p>Conversión ¿Qué tipo de conversión se requiere, en particular en cuanto al diámetro y la longitud del embudo?</p>	 <p>Longitud del canuto/embudo ¿Cuál es la longitud utilizable del embudo y/o longitud máxima del canuto corrugado y diámetro máximo de embutido? stuffing diameter?</p>	 <p>Funda actual ¿Qué funda utiliza actualmente? Si es posible, proporciónenos una muestra.</p>	 <p>Volúmenes anuales ¿Cuál es el uso anual de fundas o el volumen de producto previsto?</p>

SVC y DVC.

La funda fibrosa es una funda de celulosa modificada en que la fibra de cáñamo (papel especial resistente al rasgado en húmedo) se cubre de viscosa. Hay dos métodos de fabricación de fundas fibrosas, ya que se puede cubrir con viscosa por una o en ambas caras. La funda fibrosa de ViskoTeepak usa las ventajas de las características especiales de ambos métodos para lograr el mejor beneficio al cliente final. La primera opción (SVC) significa revestir el lado exterior del papel y la última (DVC) es revestir ambas caras.

Diferentes ventajas y posibilidades

Estas tecnologías pueden dar un producto superior, pero en diferentes aplicaciones. Ambas se usan donde se requiere gran resistencia mecánica, control del diámetro del producto final, transmisión uniforme del humo y pelabilidad controlada, como con pepperoni, salami, fiambres, jamón sin hueso y otras carnes gourmet. La funda fibrosa es la opción preferida para productos rebanados que requieren un diámetro preciso. Hemos enumerado algunas características típicas de ambos tipos de funda fibrosa (SVC/DVC), ya que, en definitiva, la mayor productividad de cualquier operación depende de la diferencia entre los tipos de estructura y el uso de sus características. Además, es vital usar la funda correcta en la aplicación adecuada.

Aspecto del embutido con funda

La DVC es menos brillante porque tiene menos viscosa en la cara exterior que la SVC. Por esto, el embutido hecho con DVC tiene un aspecto opaco satinado. La estructura de la DVC es menos propensa a arrugarse cuando se desempaca durante el almacenamiento debido a su estructura y retractilidad únicas. La funda SVC da un aspecto más brillante al embutido por la gruesa capa de viscosa en el exterior del papel. ViskoTeepak tiene la selección más completa de fundas fibrosas ya que, además de los calibres, toma en consideración el aspecto del embutido. ViskoTeepak ha desarrollado dos extremos en términos de aspecto. El desarrollo de Satin representa una de las fundas de tipo más mate del mundo de la funda fibrosa, mientras que Brilliant se ha convertido ya en un gran éxito entre los clientes que desean un aspecto muy brillante y una presentación mejorada.



Aspecto del embutido pelado

El embutido elaborado en funda DVC tiene un aspecto brillante y atractivo al pelado. El aspecto del embutido elaborado en funda de SVC es más mate. Esta última característica puede ser un beneficio para usos como productos con una cobertura de especias, porque el revestimiento permanece en la superficie durante el rebanado y el envasado.

Adhesión a la carne perfecta

La funda SVC es la opción preferida si se requiere una muy buena adhesión a la carne. La adhesión a la carne se requiere en aplicaciones en que la funda queda en el embutido durante el rebanado, para el que el proceso de maduración y secado es muy largo. La funda fibrosa DVC se vende principalmente como funda de alta precisión, debido a la tecnología patentada de ViskoTeepak. Mediante el control de los niveles de adhesión interior, podemos lograr una coherencia absoluta en toda la superficie del embutido. Un valor indiscutible para cualquier aplicación en la que el control de adhesión es de vital importancia.

Maquinabilidad y estabilidad del calibre

La funda DVC ha demostrado gran resistencia a rupturas durante la embutición a gran velocidad. Esto se debe a su naturaleza más delgada y flexible. En productos de músculo entero como lomo de cerdo y jamón de pavo, la superficie lisa interna de la DVC resulta ser un beneficio al resultar más fácil la embutición y tener menos roturas. La SVC ofrece estabilidad de calibre debido a su estructura más gruesa y es perfecta para el rebanado, que requiere calibre consistente.

Conversión

Menos propensa a contraerse, la SVC puede ser producida con el máximo ancho plano en seco y optimizada para convertir más metros en un canuto corrugado y facilitar un diámetro más grande de embudo. El resultado es una operación rápida que incrementa el rendimiento para los clientes. La DVC tiene otras características que pueden permitir al convertidor corrugar más metros por canuto para otras aplicaciones.

La funda SVC da un aspecto más brillante al embutido por la gruesa capa de viscosa en el exterior del papel



Características de fundas fibrosas SVC	Características de fundas fibrosas DVC
Aspecto brillante del producto vendido con funda	Aspecto mate del producto vendido con funda
Aspecto mate del producto pelado	Aspecto brillante del producto pelado
La superficie áspera del producto hace que las especias se adhieran mejor	Aspecto de funda de colágeno con propiedades de funda fibrosa
Mejor adhesión a la carne	Gran habilidad de control de adhesión a la carne
Menos sensible a la separación de la grasa	Más flexible para permitir sobreembutición
Construcción más gruesa, estabilidad de calibre constante	Mejor maquinabilidad debido a su estructura más delgada
La alta estabilidad en el calibre ofrece un alto rendimiento en el rebanado	Deslizabilidad mejorada para embutición de productos de músculo entero
Baja retractilidad	Alta retractilidad
Menos sensible al aspecto lechoso	Posibilidad de corrugar más metros por canuto

Estabilidad superior del calibre con Fibrous ST.

ST es nuestra funda fibrosa estándar; la más polivalente. Está disponible en la gama de calibres más exhaustiva del mundo y, con numerosas características y opciones, puede afinarse para adaptarse a las necesidades específicas de muy diferentes campos de aplicación. Nuestra funda fibrosa estándar se usa a menudo para productos que los consumidores asocian con la calidad fiable de marcas ya establecidas.

Soluciones productivas de alta calidad

Gracias a su consistencia de calibre y resistencia mecánica, la funda ST de ViskoTeepak rinde bien en todas las etapas de producción. Sus excelentes características para manipulación aseguran fácil embutición manual o mecánica, al mismo tiempo que satisface los más estrictos requerimientos de seguridad alimentaria e higiene.

La funda fibrosa es también un producto biodegradable a base de materias primas naturales y renovables. Es ligera pero resistente, con excelente elasticidad para un mejor rendimiento. Gracias a su alta permeabilidad, se puede lograr una calidad superior en los ciclos de ahumado y cocción, acelerando su negocio en el proceso.

De soluciones estándar a productos personalizados

Las fundas fibrosas vienen en piezas planas o prearmadas, paquetes o bobinas, así como en canutos corrugados para embutición de alta velocidad, tanto en seco como prerremojadas. Hay muchos colores disponibles para dar a sus productos un aspecto agradable y aumen-

tar las ventas. Además, la capacidad de impresión de la funda fibrosa ViskoTeepak permite diferenciar bien la marca en los estantes de los minoristas.

La mejor opción

La funda fibrosa ST es la mejor opción para rebanado en fábrica, donde la estabilidad de diámetro del embutido es importante o se necesita la máxima resistencia.

Aplicaciones típicas:

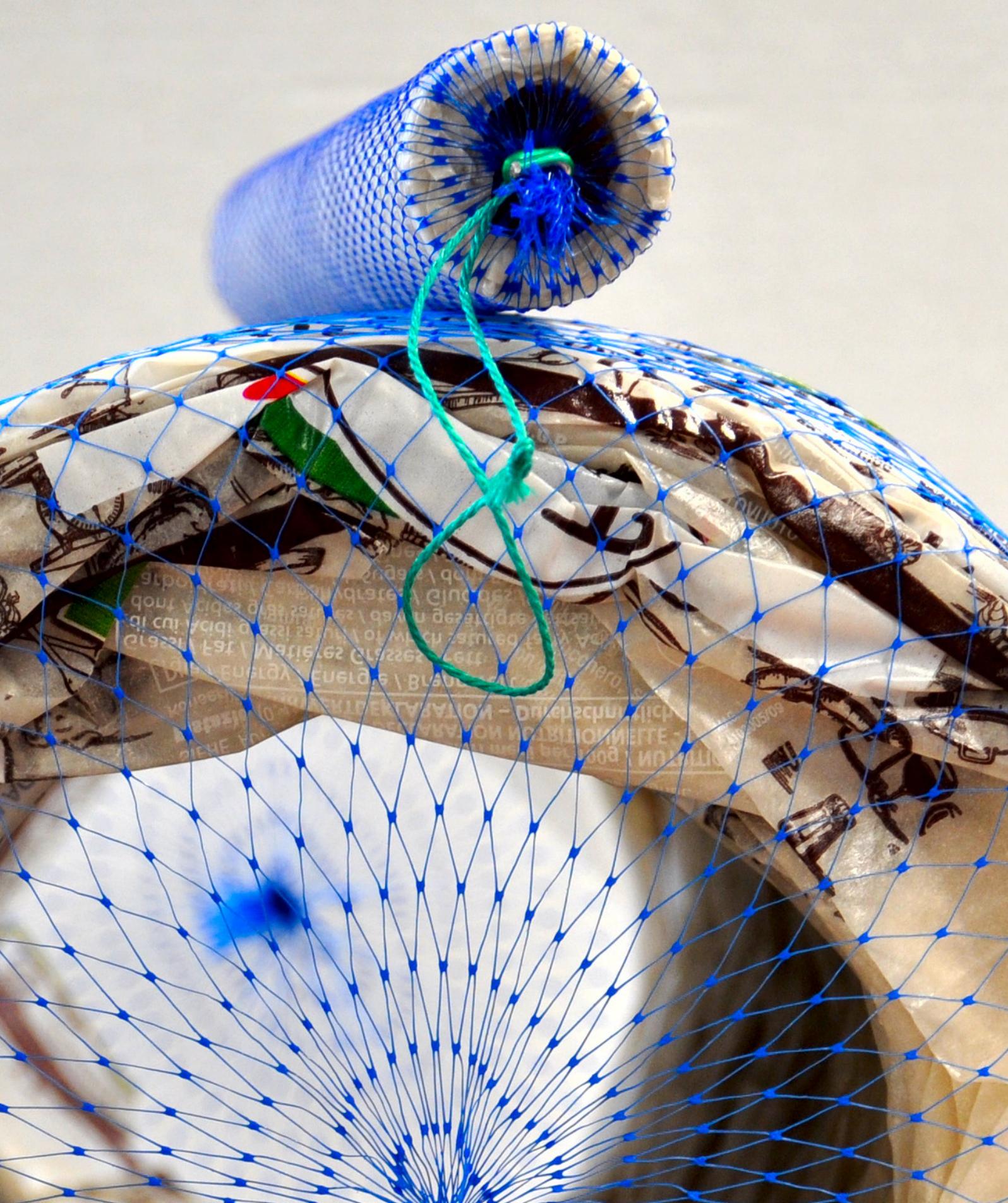
- Embutidos cocidos
- Embutidos ahumados
- Embutidos crudos-curados semisecos
- Embutidos crudos-curados secos
- Diferentes tipos de jamones
- Quesos ahumados
- Productos rebanados

La funda más polivalente de ViskoTeepak, con excepcionales posibilidades de personalización.

Características	Ventajas
Excelente estabilidad y control de calibre	Un proceso de producción más estable y mayores rendimientos
La más amplia selección de calibres del mundo	Opción de personalizarlas para adaptarse a su marca
Gran capacidad de resistencia y engrapado	La mayor eficiencia en la producción de embutidos
Amplia gama de grados de adhesión a la carne y colores	Amplia gama de posibles aplicaciones
Disponible en bobinas, canutos corrugados o piezas cortadas	No se necesitan cambios en el sistema de producción actual
Imprimible en hasta 6 colores	Excelente aspecto
Disponible con red	La red crea un producto verdaderamente único



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Adaptabilidad al embudo óptima con Fibrous Max.

Max es nuestra funda fibrosa estándar (ST) combinada con un tratamiento previo de estiramiento, para obtener un ancho plano máximo de la funda en seco, además de las propiedades ST. Con un diámetro interior extragrande, el canuto corrugado admite embudos de mayor diámetro, lo que acelerará su proceso, mejorando la productividad y el rendimiento.

Mejoras en el proceso de producción

- Max admite un embudo de mayor diámetro, lo que permite mayor velocidad de embutición, y reduce la presión de embutición y el desgaste de la maquinaria, lo que a su vez disminuye la inactividad de las máquinas y los gastos en piezas de repuesto.
- La menor acumulación de grasa en la superficie del embutido reduce el tiempo de secado, lo que maximiza la utilización de la capacidad de los secadores.
- Mayor atractivo del embutido final gracias a la definición mejorada de las partículas.
- Piezas de carne más grandes pueden ser embutidas por medio de un embudo más grande, con mejor calidad y aspecto final.
- El diámetro más consistente de los embutidos ayuda a mejorar el rendimiento en el rebanado.
- La funda corrugada aumenta la eficiencia en la producción de jamones.

Max con corrugado en espiral

El corrugado en espiral de ViskoTeepak es tecnología punta, optimizada para la funda Max. El mayor rendimiento con canutos más cortos, combinado con los niveles de remojabilidad de la funda lista para usar (LPU), ya representa una ventaja. Con S-Max obtendrá más

metros por canuto mientras continúa usando su embudo actual sin perjuicio alguno de la estabilidad de calibre. El corrugado en espiral, junto con la funda Max, también permite un embudo de mayor diámetro, si se desea. Esto resulta en una embutición mejorada, menos roturas, menor presión de embutición, un DER más fácil de obtener y mejor control, así como un mejor rendimiento en el rebanado.

Beneficios para todos los productores de carnes procesadas

Para embutidos secos y semisecos, el diámetro del embudo es muy importante en las distintas etapas del proceso, ya que la menor presión de bombeado tiene un impacto directo en la calidad. Es decir, al disminuir el diámetro del embudo, no solo acelera el proceso de maduración, sino que también mejora la calidad. También sucede lo contrario: si la calidad actual es satisfactoria, puede usar un embudo más grande para aumentar la velocidad de producción. Un embudo más grande requiere más corrugado y más funda.



Características	Ventajas
Más metros por canuto corrugado	Mayor capacidad de producción
Adaptabilidad optimizada al embudo	Menor efecto embarrado, mejor adaptabilidad al embudo
Capacidad de embutición superior	Mayor velocidad de embutición y menor rotura
Consistencia de calibre	Secado uniforme y mejor rendimiento en el rebanado
Estructura de funda personalizada y capacidad para soportar un mayor peso	Carga optimizada del horno de ahumado, menor desperdicio en el rebanado y reducción en la cantidad de extremos cortados que no se utilizan
Gran adhesión a la carne para un rendimiento optimizado	Control del pelado y mejora del rebanado
Excelente formación de los extremos	Mejora del rendimiento en el pelado

Moho blanco noble con Fibrous Super Protect.

Super Protect es una solución diseñada a medida para salamis con moho blanco noble, una aplicación muy exigente. Su desarrollo requirió una amplia interacción con el cliente y rigurosas pruebas de campo.

Historia

ViskoTeepak produce una amplia variedad de fundas fibrosas para numerosas aplicaciones. La variedad de soluciones es el resultado de una estrecha colaboración con el cliente. Recientemente se ha introducido la funda Preserve y ahora es el momento de que Super Protect se muestre en el otro lado de esa medalla de oro.

Si bien Preserve evita el crecimiento del moho, Super Protect se ha diseñado para aplicaciones que requieren el desarrollo de moho blanco noble.

Anteriormente, al probar fundas fibrosas en embutidos con moho blanco noble, los ataques de celulasa causaban la desintegración de la funda. Cuando se agota la nutrición natural que obtiene del embutido, el moho produce una enzima llamada celulasa, que convierte la celulosa de la funda en glucosa (que es lo que nutre al moho). El resultado de tales «ataques» suele ser la desintegración de la funda, incluso formando agujeros, por lo que el moho crece directamente en la superficie del embutido, algo que no es aceptable en absoluto. Una funda desintegrada también es más difícil de pelar porque se vuelve muy frágil. Con su nueva composición, hemos sido capaces de reforzar tanto la estructura que Super Protect funciona en muchos de los embutidos con moho blanco noble. En cualquier caso, se recomienda realizar pruebas exhaustivas, especialmente si el proceso del cliente expone al embutido a algo más aparte del moho blanco. Durante muchos años, el problema de la celulasa limitó el uso de las fundas fibrosas en salamis con moho blan-

co noble. Por este motivo, en estos embutidos se han empleado otros tipos de fundas como la natural, la de colágeno o la HUKKI. La funda Super Protect ofrece una alternativa a las opciones tradicionales. Ahora, cuando las fundas fibrosas se pueden utilizar en productos con moho blanco noble, también intervienen otras ventajas indiscutibles relacionadas con la fibra.

Aplicaciones típicas:

- Salami de invierno
- Salami húngaro
- Rosette de Lyon
- Embutidos con tiempos de maduración de hasta 10-12 semanas, en función del diámetro y la calidad final. Con tiempos de maduración más largos se requieren pruebas.

En comparación con las fundas usadas tradicionalmente en embutidos con moho blanco noble (colágeno no comestible, HUKKI y natural), Super Protect ofrece las siguientes ventajas de una funda fibrosa:

- Excelente estabilidad y control de calibre
- Gran capacidad de resistencia y engrapado
- Amplia gama de grados de adhesión

Tamaños disponibles para venta

Disponible en 62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 & 104. *Para tamaños diferentes a los anteriores, favor de contactar a su representante comercial.*

Características	Ventajas
Más metros por canuto corrugado	Mayor capacidad de producción
Adaptabilidad optimizada al embudo	Menor efecto embarrado, mejor adaptabilidad al embudo
Capacidad de embutición superior	Mayor velocidad de embutición y menor rotura
Consistencia de calibre	Excelente formación de los extremos, secado uniforme y mejor rendimiento en el rebanado
Estructura de funda personalizada y capacidad para soportar un mayor peso	Carga optimizada del horno de ahumado, menor desperdicio en el rebanado y reducción en la cantidad de extremos cortados que no se utilizan
Gran adhesión a la carne para un rendimiento optimizado	Mejora del rendimiento en el pelado y el rebanado



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Embutir productos de músculo entero con Fibrous Glide.

Glide es nuestra funda fibrosa estándar (ST) combinada con un recubrimiento interno especial que permite obtener una superficie interna lisa. Esta funda de alta calidad se recomienda para embutir productos de músculo entero y piezas grandes de carne que necesitan una alta deslizabilidad de primera calidad. Glide presenta asimismo un pelado excelente en productos congelados. En formato corrugado ofrecen unos procesos operativos fáciles, rápidos y eficientes en menos tiempo y con menos trabajo.

Embutición de productos de músculo entero

Al embutir lomos de cerdo, jamones, jamones de pavo, carne asada y otros productos de músculo entero, la funda se ve sometida a grandes presiones y tensiones. Por esto, la estructura de la funda debe ser de muy alta calidad, combinada con características de deslizabilidad superiores.

Operaciones exactas

Glide de ViskoTeepak es la solución óptima para este segmento, proporcionando un rendimiento superior gracias a su funda resistente de interior liso. Al usar la funda Glide en canutos corrugados combinados con una máquina engrapadora de doble grapa, todo productor de alimentos, con la configuración adecuada, puede lograr una operación eficiente que satisfaga plenamente los requisitos de longitud y peso.

Personalización con opciones

La funda Glide puede personalizarse para adaptarse a cada proceso específico. Es adecuada para usar con carne fresca, curada o troceada y para las exigentes aplicaciones con una cobertura de especias. Se puede combinar con varias opciones de conversión de ViskoTeepak.

Muy eficiente

La elevada eficiencia de las fundas Glide se traduce en ventajas inmediatas para la procesadora de alimentos. La estructura y el interior liso excepcional conllevan menos roturas y menos residuos. Como siempre, las fundas de ViskoTeepak permiten la utilización de embudos de gran tamaño y gran diámetro interior de fundas corrugadas, combinado con la mejor relación entre la longitud de la funda y la de los canutos. En conjunto, la funda Glide se traducirá en un proceso de una gran eficiencia y fiabilidad para cualquier procesadora de alimentos.

Solución para productos congelados

Otro segmento desafiante es el de los productos congelados y pelados en estado congelado. La funda Glide ha demostrado también excelentes resultados en este segmento y ha proporcionado una solución muy esperada por muchos clientes. En este caso, la funda se entrega lista para usar.

Características	Ventajas
Estructura resistente y deslizabilidad	Menos roturas en la embutición y mayor rendimiento
Disponible en una amplia gama de calibres	Independientemente de la aplicación, se hallará el diámetro de embutido adecuado
Diversas opciones de conversión disponibles	Una conversión optimizada proporciona la mejor eficiencia y los mejores resultados posibles
Disponible con tratamientos especiales para pelar productos congelados	Mejor rendimiento en el pelado
Fundas de color	Seguridad alimentaria mejorada; mejor detección de restos de fundas después del pelado

Sobreembutición y pelado a alta velocidad con Fibrous Xtreme.

Xtreme es una funda fibrosa multicapa patentada que incorpora un promotor de la adhesión en su capa interna y una ayuda para la retención de la humedad en su capa externa, lo que favorece la embutición apretada y el pelado automático rápido. Está diseñada para tolerar condiciones extremas en la producción de embutidos crudos-curados secos con pelado y rebanado en fábrica.

Funda para condiciones extremas

ViskoTeepak ha desarrollado una funda única para las condiciones y procesos de producción más extremos. Xtreme permite superar los límites de cara a la producción y, con propiedades de adhesión a la carne y pelabilidad perfectamente modificadas, lograr altos rendimientos en todas las etapas de producción de embutidos. La resistencia de la funda permite la embutición a las velocidades más altas, así como una perfecta estabilidad del diámetro final y una longitud máxima de embutido.

Control de adhesión a la carne y pelabilidad

Usted obtendrá un producto con todas las ventajas de la buena adhesión a la carne. Sin embargo, al personalizar el control de adhesión para adaptarse a su proce-

so, conseguirá unas condiciones de pelado perfectas. Ofrecemos dos grados de adhesión estándar (XM HPU y XM HPM) con posibilidad de adaptación según los requisitos específicos de su proceso.

Esencialmente, esta funda permite grados controlados de adhesión a la carne en las fases iniciales de la producción de embutidos. Si se añade una inyección para pelabilidad de volumen fijo, se puede mejorar la pelabilidad y la retención de humedad ya en el momento en que los embutidos dejan el horno de ahumado.

La funda Xtreme solo está disponible en formato transparente y la selección de calibres es limitada. Consulte con el personal técnico o de ventas de ViskoTeepak.



Xtreme permite superar los límites de cara a la producción.

Características	Ventajas
Excelente estabilidad y control de calibre	Producción más estable y mayor rendimiento
Gran capacidad de resistencia y engrapado	La mayor eficiencia en la producción de embutidos
Grados de adhesión a la carne especialmente diseñados/desarrollados	Optimización del proceso de secado para embutidos crudos-curados secos sin endurecimiento
Promotor de la adhesión en su capa interna y una ayuda para la retención de la humedad en su capa externa	El equilibrio perfecto entre adhesión y pelabilidad



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Una funda fina pero resistente con Fibrous XL.

La XL combina nuestra tecnología de fundas fibrosas con una estructura fiable y ligera. Es una buena alternativa en aquellos casos en los que no se necesitan las propiedades destacadas de las fundas ST. Permite un mayor rendimiento en el tratamiento térmico de embutidos, lo que resulta en una mayor rentabilidad de sus operaciones de fabricación. Naturalmente, aumentar el rendimiento es el objetivo principal de todo productor de carne, y la fibrosa XL es la funda que le permitirá conseguirlo.

Ampliar los límites es aumentar los beneficios

La XL es una funda más delgada debido al proceso de regeneración de viscosa de celulosa en una red de papel de fibra larga. Gracias a su excelente elasticidad, resulta flexible, totalmente confiable y fácil de manejar. Esta funda resistente permite una embutición más segura de

la masa cárnica fría de salami y un menor rechazo debido a la alta resistencia mecánica de la funda. Su buena permeabilidad y resistencia a las arrugas hacen de la XL la opción perfecta para embutidos semisecos ahumados/cocidos, porcionados y muchos otros productos de alta calidad. En suma, mayor rendimiento significa mayor producción, lo que aumenta sus ganancias.

La tripa Fibrous XL mejora los rendimientos y la rentabilidad de manera eficiente



Características	Ventajas
Gran capacidad de resistencia y engrapado	La mayor eficiencia en la producción de embutidos
Amplia gama de grados de adhesión	No se producen bolsas de grasa ni separación de la funda
Disponible en bobinas, canutos corrugados o piezas cortadas	Una personalización optimizada logra los mejores resultados
Imprimible en hasta 6 colores	Excelente aspecto
Excelente permeabilidad	Rendimiento excelente en el secado y el ahumado
Gama ampliada de calibres	Más oportunidades para usar las características de XL

Obtener un aspecto brillante con Fibrous Brilliant.

Brilliant es nuestra funda fibrosa XL que presenta una estructura fiable y ligera en combinación con un recubrimiento especialmente desarrollado para crear una apariencia brillante que llame la atención del cliente.

¿Busca la atención del cliente?

Brilliant de ViskoTeepak combina las excelentes propiedades técnicas de la funda fibrosa con un aspecto muy brillante. Esta característica atrae la atención de los consumidores a los productos presentados en las fundas gracias a su aspecto brillante y natural. Cualquier embutido crudo-curado seco o semiseco suministrado como producto porcionado se beneficiará de esta innovación.

Tecnología avanzada en el recubrimiento

El aspecto brillante de las fundas Brilliant de ViskoTeepak se ha logrado por medio de una nueva tecnología de recubrimiento, con la que se obtiene una funda que facilita la combinación de las características visuales con la excelente maquinabilidad, engrapado, control de calibre y resistencia típicos de las fundas ViskoTeepak.



Brilliant realza la presentación de los embutidos porcionados.

Características	Ventajas
Atractivo aspecto brillante	Realza la presentación de los embutidos porcionados
Gran capacidad de resistencia y engrapado	La mayor eficiencia en la producción de embutidos
Amplia gama de grados de adhesión	Amplia gama de posibles aplicaciones
Disponible en bobinas, canutos corrugados o piezas cortadas	No se necesitan cambios en el sistema de producción actual
Imprimible en hasta 6 colores	Excelente aspecto
Disponible con red	La combinación de Brilliant y red resulta en un producto verdaderamente único



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Estructura del embutido más visible con Fibrous FLX.

FLX es la funda fibrosa más fina que jamás se ha producido con una apariencia brillante. Es más fina para que cada canuto corrugado ofrezca más metros, lo que permite un tiempo de remojo más corto y una mayor transparencia para una mejor visibilidad de la estructura del producto. Esta funda fina genera un gran potencial de ahorro de tiempo y dinero en el proceso de producción.

Mayor transparencia

La transparencia mejorada ofrece un aspecto excelente puesto que revela mejor la estructura del embutido, una característica muy importante para muchos fabricantes.

Más metros por canuto

Hoy en día todas las fundas de ViskoTeepak están hechas a medida para adaptarse a las necesidades del productor final, y uno de los beneficios de la FLX es la gran mejora en metros de funda por canuto corrugado. Nuestras pruebas han demostrado que podemos corrugar hasta un 15-20% más de metros por canuto que con otros tipos de funda fibrosa. Esto no solo ayuda a reducir costos en las operaciones de conversión, sino que ofrece una mayor eficiencia para el cliente final. La funda FLX viene en bobinas de 1000 m en vez de 600/800 m, lo que ayuda a ahorrar en logística. Gracias a la mayor cantidad de metros por canuto y/o caja/palet, se producen importantes ahorros en costos de almacenamiento y transporte para todos.

Fina y resistente

A pesar de su estructura fina, la FLX es resistente y puede satisfacer los requisitos de los estándares de embu-

tación eficiente de hoy. Durante el desarrollo de la funda FLX probamos la embutición con la máquina engrapadora más reciente y más rápida del mercado. A una velocidad de 120 embutidos/minuto (porciones de 250 g, calibre 45), la FLX soportó sin ningún problema las duras condiciones de la prueba.

Mejor rendimiento de embutición

FLX está diseñada para usarse principalmente con todo tipo de embutidos crudos-curados secos, semisecos, cocidos y ahumados vendidos en trozos. No se recomienda usar FLX en embutidos rebanados, y recomendamos realizar pruebas minuciosas, puesto que la longitud y el peso del embutido influyen en la estabilidad del diámetro y en la sujeción de la grapa.

Remojo y sobreembutición

Debido a su estructura y diseño, la FLX se remoja muy rápida. Con su excelente capacidad para la sobreembutición, FLX ayuda a ahorrar en el uso de fundas. Además proporciona unos extremos del embutido redondeados y, como requiere grapas de menor tamaño debido a su estructura fina, ahorrará en grapas a largo plazo.

Características	Ventajas
Transparencia alta	Magnífico aspecto, mejor visibilidad de la estructura del embutido
La funda fibrosa más fina del mundo	Importante potencial de ahorro en la conversión y el transporte
Más metros por canuto corrugado	Ahorro de costos, mayor eficiencia en la embutición, mayor rentabilidad
Resistencia mecánica alta	Lo bastante resistente para satisfacer los requisitos de embutición eficiente
Remojabilidad mejorada	Ahorro en costos de mano de obra, mejor resultado de la embutición
Remojo en agua en lugar de remojo en salmuera	El remojo en salmuera contribuye al desgaste de la maquinaria debido a la corrosión

Fibrous CRF: mejores resultados que con de colágeno.

CRF es la funda fibrosa más fina que jamás se ha producido con una apariencia mate, diseñada para superar y reemplazar a las fundas de colágeno ofreciendo las ventajas de una funda fibrosa. También es más fina, por lo que cada canuto corrugado ofrece más metros, lo que permite un tiempo de remojo más corto y una mayor transparencia para una mejor visibilidad de la estructura del producto. La CRF es perfecta para embutidos crudos-curados secos y semisecos, embutidos cocidos y ahumados, y embutidos ahumados y curados.

Producción flexible

Con la CRF, los clientes pueden confiar en una mayor rapidez al cambiar recetas y en periodos de remojo más cortos, así como en un producto que evoluciona con las nuevas aplicaciones y desarrollos del mercado. Ofrece también un rendimiento excepcional en comparación con muchas fundas fibrosas tradicionales. Podemos aumentar notablemente los metros de funda por canuto corrugado, lo que da a los socios la oportunidad de reducir costos y beneficia a los clientes por su mayor eficacia.

Necesidad constante de velocidad

La CRF satisface todos los requisitos de embutición de hoy. Ha sido desarrollada para tener buena estabilidad de calibre y resistencia a roturas, lo que se ha logrado gracias a pruebas extensas e integrales. Ha sido diseñada principalmente para embutidos vendidos en una sola pieza y no para operaciones de rebanado. A diferencia de la funda de colágeno, los clientes podrán embutir masas cárnicas de salami más frías sin perjuicio de la calidad y, ya que la funda fibrosa no es un producto animal, garantiza la calidad constante del color y la alta calidad de impresión.

Remojo rápido y menor desgaste

La CRF se remoja en agua limpia y no en salmuera salada, como las fundas de colágeno. Al eliminar la corrosión que produce la salmuera, se reduce el desgaste de la maquinaria. Gracias a su estructura lisa, se remoja rápidamente y proporciona la tradicional apariencia mate y semitransparente de las fundas de colágeno.

Sobreembutición y menor uso de funda

La CRF proporciona las mismas propiedades excelentes de sobreembutición e incluso mejores que nuestra famosa y exitosa FLX. Estas propiedades favorecen un buen aspecto y unos extremos redondeados, y garantizan que se necesitará menos funda para producir un embutido de igual peso que con la funda de colágeno. Con la CRF obtendrá una mayor capacidad de producción combinada con un uso de funda eficaz. Como requiere grapas de menor tamaño debido a su estructura fina, ahorrará en grapas a largo plazo.

Características	Ventajas
Transparencia alta	Magnífico aspecto, mejor visibilidad de la estructura del embutido
La funda fibrosa más fina del mundo	Potencial de ahorro en la conversión y el transporte
Más metros por canuto corrugado	Ahorro de costos, mayor eficiencia en la embutición, mayor rentabilidad
Resistencia mecánica alta	Lo bastante resistente para satisfacer los requisitos de embutición eficiente
Remojabilidad mejorada	Ahorro en costos de mano de obra
Remojo en agua en lugar de remojo en salmuera	El remojo en salmuera contribuye al desgaste de la maquinaria debido a la corrosión, al usar p. ej. fundas de colágeno no comestible
Aspecto mate	Ventajas de funda fibrosa, aspecto de colágeno



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Para los datos técnicos,
consultar las pág. 32 a 49.



Inhibir el crecimiento fúngico con Fibrous Preserve.

Preserve es cualquier funda fibrosa con un recubrimiento antimicótico para inhibir y reducir el crecimiento fúngico. Funciona en las condiciones de producción más difíciles en las que el crecimiento fúngico es un problema. El componente activo de Preserve, la natamicina, lleva décadas utilizándose en la industria alimentaria para combatir los brotes de hongos en carnes y productos lácteos, y está aprobado por las autoridades sanitarias.

El concepto

Preserve cuenta con un recubrimiento antifúngico desarrollado para trabajar en las condiciones de producción más difíciles en las que el crecimiento fúngico es un problema. El recubrimiento protege el producto contra el moho, un problema común en las instalaciones de producción de embutidos secos. Aunque, debido a las muchas variedades de moho, no podemos garantizar su ausencia total, las pruebas han demostrado que las fundas Preserve presentan un menor crecimiento de moho que las fundas similares no tratadas sometidas a la prueba.

Aprobado por las autoridades de seguridad alimentaria

El componente activo aplicado en la superficie de las fundas es la natamicina, conocida también como pimáricina y vendida a veces como naticina. Es un agente antifúngico natural producido durante la fermentación por la bacteria *Streptomyces natalensis*, comúnmente

encontrada en la tierra. La natamicina se ha utilizado durante décadas en la industria alimentaria para combatir la excrecencia fúngica en productos cárnicos y lácteos y está aprobada por las autoridades de seguridad alimentaria.

Posibilidades de personalización

El concepto de Preserve puede combinarse con todos nuestros grados de adhesión a la carne y alternativas de color, así como con todos los tipos de fundas fibrosas de ViskoTeepak. Esto significa que podemos combinar características para crear una solución perfectamente adaptada para cada cliente. El grado de resistencia antifúngica también puede ser regulado. Ofrecemos dos grados diferentes como norma, uno para satisfacer la mayoría de las necesidades básicas (Preserve 3), y otro (Preserve 1) que aumenta la protección al máximo para satisfacer las aplicaciones más exigentes. Este grado alcanza el máximo nivel de protección dentro del marco legal.

Adecuada para todas las fundas fibrosas básicas

Características	Ventajas
Propiedades antimicóticas	Inhibición del crecimiento fúngico
Disponibile en una amplia gama de grados de adhesión	Personalizable para adaptarse exactamente a la aplicación
Combinable con cualquier color	Imagen de marca y seguridad alimentaria
Adecuada para todas las fundas fibrosas básicas	Amplia gama de alternativas para las fundas
Dos grados de protección antifúngica	Protección básica y elevada, en función de la aplicación
Cumple todos los reglamentos de la UE y EE. UU. sobre alimentos	Seguridad alimentaria

Colores disponibles.

Colores estándar	ST/XL/BRILLIANT		FLX	Notas
	Hanko	Lommel	Lommel	
 Clear 00	★	★	★	
 Color 04 (azul claro)	★	★	★	
 Color 05 (azul)	★		★	
 B 07	★	★	★	
 Nat 08		★	★	
 Light Mahogany 10	★	★	★	
 SB 12	★			
 Amber 13	★	★	★	
 Mahogany 17	★			Hanko, calibres disponibles hasta 75
 Red 18	★	★	★	Hanko, calibres disponibles hasta 75
 Cherry Red 20		★	★	
 Sienna Color 23		★	★	
 Mahogany 27		★	★	
 Nat 30	★	★	★	
 Nat 34	★	★	★	
 Nat 35	★	★	★	
 Orange Brown 36	★	★	★	
 Meranti 37		★	★	
 Nat 40	★	★	★	
 Black 41	★	★	★	
 Nat 55	★	★	★	
 Onion 56	★	★	★	
 Dark Cherry Red 79	★			Hanko, calibres disponibles hasta 75
 Light Orange 82	★			
 Amber 83	★	★	★	

Colores estándar	ST/XL/BRILLIANT		FLX	Notas
	Hanko	Lommel	Lommel	
● Brown Mahogany 84	★	★		Hanko, calibres disponibles hasta 75
● Brown 85	★			
● Brown 86	★			Hanko, calibres disponibles hasta 75
● Hazelnut 88	★			
● Brown 89	★			
● Nat 90	★			
● Brown Mahogany 91	★			Hanko, calibres disponibles hasta 75
● Dark brown 92	★	★	★	
● Brown 93		★	★	
● Dark Mahogany 95	★			
● Brown 96	★			
● Red Mahogany 97	★			Hanko, calibres disponibles hasta 75
● Red Brown 98	★			
● Red 99	★			

La funda Xtreme está disponible solo en Clear 00 (transparente). Glide, Preserve y Super Protect disponibles previa solicitud. Otros colores disponibles previa solicitud. Consulte las cartas de color para obtener muestras de color más precisas.



Calibres disponibles.

Calibres y diámetros de embutido recomendados (DER)
para fundas remojadas, en mm

Calibre nominal	ST		Max		XL		Briliant	FLX
	DER de DVC	DER de SVC	DER de DVC	DER de SVC	DER de DVC	DER de SVC	DER de SVC	DVC RSD
28		28						
32	32				32			
33		33				33	33	
34	34	34			34	34		
35	35	37		38		37	37	
36	37				37			39 / 39
37	38	38		40	38			
38		39				39		
39	40	40			40	40		42 / 42
40	42	42			42	42	42	43 / 43
41	43	43		44	43	43	43	44
42	44	44	46	46	44	44	44	
43	45	45			45	45	45	46 / 46
44	46	46		47	46	46		48
45	48	48		50	48	48	48	50 / 50
46	50	50	51	51	50	50		
47	51	51	52	52	51	51	51	53 / 53
47,5	52	52	52,5					
47,8	52,5	52,5	53	53				
48	53	53	54	54	53	53	53	54 / 54
49	53,5	53,5	54,5	54,5				
50	54	54	56	56	54	54	54	56 / 56
52		55						
53	56	56	58	58	56	56	56	58 / 58
54	57				57			
55	58	58	61		58		58	61 / 61
56	59	59		61	59	59	59	
57	61	61	63	63	61	61		63 / 63
58	63	63	65	65	63	63	63	
60	65	65		67	65	65	65	67 / 67
62		68		69		69	69	
63	69		71		69			71 / 71
65	70	70	72	72	70	70	70	
68	73	73	74	74	73	73	73	74
69		74		75				
70	76	76	78	78	76	76	76	78
71	78		79		78			79
73	81	81						
75	82	82	83	83	82	82	82	83 / 83
77	84	84	85	85			84	
79	86	86		87	86			
80	88	88	90	90	88	88	88	
82	90	90	91	91				

**Calibres y diámetros de embutido recomendados (DER)
para fundas remojadas, en mm**

Calibre nominal	ST		Max		XL		Briliant	FLX
	DER de DVC	DER de SVC	DER de DVC	DER de SVC	DER de DVC	DER de SVC	DER de SVC	DER de DVC
83	91	91		92	91			
84		93	94	94				
85	94	94	95	95	94	94	94	
88	97	97	98	98	97			
89	99				99			
90	101	101	102	102	101	101	101	
91	102				102			
92	103	103	104	104	103	102		
95	105	105	106	106				
96	106				106			
100	109	109	110	110	109	109	109	
102	111	111	112	112	111			
104	113	113						
105	113		115		113			
106	116	116	117		116			
107		117						
108		118						
109	119				119			
110		122						
111	123		124		123			
112	124	124		125				
113	125				125			
114	126							
115	127	127	128	128				
118	131		132		131			
120	133	133	134	134				
127		136		137				
130	139	139	140	140	139			
133	143		144		143			
135	144	144		145				
140		147		148				
145	150	150						
150	156	156	157	157	156			
153		158	159	159				
160	167	167						
165	172	172	173	173	172			
169	176	176	177	177				
175		180						
185	190	190						
195	203	203						
210		216						
230	236							
245		252						

Calibres de Preserve, Glide, Xtreme disponibles previa solicitud. Super Protect disponible en calibres 62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 & 104. Otros calibres disponibles previa solicitud.

Calibres EE. UU., diámetros de embutido recomendados (DER) y circunferencias

Calibre		ST			MAX			XL			FLX		
EE. UU.	Nominal	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia
V 1/6	28	28	1,10	3 15/32									
V 1SV	32	32	1,26	3 31/32				32	1,26	3 31/32			
V 1/4	33	33	1,30	4 3/32	35	1,38	4 11/32	33	1,30	4 3/32			
V 1SU	34	34	1,34	4 7/32				34	1,34	4 7/32			
V 1/3	35	35	1,38	4 11/32	38	1,50	4 23/32	35	1,38	4 11/32			
V 1ST	36	37	1,46	4 19/32				37	1,46	4 19/32	39 / 39	1,54	4 27/32
V 1/3L	37	38	1,50	4 23/32	40	1,57	4 30/32	38	1,50	4 23/32			
V 1/2SP	38	39	1,54	4 27/32				39	1,54	4 27/32			
V 1SP	39	40	1,57	4 30/32				40	1,57	4 30/32	42 / 42	1,65	5 6/32
V 1/2P	40	42	1,65	5 6/32	43	1,69	5 10/32	42	1,65	5 6/32	43 / 43	1,69	5 10/32
V 1/2PL	41	43	1,69	5 10/32	44	1,73	5 14/32	43	1,69	5 10/32	44	1,73	5 14/32
V 1SL	42	44	1,73	5 14/32	46	1,81	5 22/32	44	1,73	5 14/32			
V 1SD	43	45	1,77	5 18/32				45	1,77	5 18/32	46 / 46	1,81	5 22/32
V 1K	44	46	1,81	5 22/32	47	1,85	5 26/32	46	1,81	5 22/32	48	1,89	5 30/32
V 1S	45	48	1,89	5 30/32	50	1,97	6 6/32	48	1,89	5 30/32	50 / 50	1,97	6 6/32
V 1SM	46	50	1,97	6 6/32	51	2,01	6 10/32	50	1,97	6 6/32			
V 1	47	51	2,01	6 10/32	52	2,03	6 12/32	51	2,01	6 10/32	53 / 53	2,09	6 18/32
V 1LM	47,5	52	2,05	6 14/32	52,5	2,07	6 16/32						
V 1L	47,8	52,5	2,07	6 16/32	53	2,09	6 18/32						
V 1W	48	53	2,09	6 18/32	54	2,13	6 22/32	53	2,09	6 18/32	54 / 54	2,13	6 22/32
V 1WM	49	53,5	2,11	6 20/32	54,5	2,05	6 14/32						
V 1M	50	54	2,13	6 22/32	56	2,20	6 29/32	54	2,13	6 22/32	56 / 56	2,20	6 29/32
V 11/2	52	55	2,17	6 26/32									
V 11/2K	53	56	2,20	6 29/32	58	2,28	7 5/32	56	2,20	6 29/32	58 / 58	2,28	7 5/32
V 11/2S	54	57	2,24	7 1/32									
V 2G	55	58	2,28	7 5/32	61	2,40	7 17/32	58	2,28	7 5/32	61 / 61	2,40	7 17/32
V 2M	56	59	2,32	7 9/32	61	2,40	7 17/32	59	2,32	7 9/32			
V 2	57	61	2,40	7 17/32	63	2,48	7 25/32	61	2,40	7 17/32	63 / 63	2,48	7 25/32
V 2SL	58	63	2,48	7 25/32	65	2,56	8 1/32	63	2,48	7 25/32			
V2L	60	65	2,56	8 1/32	67	2,64	8 9/32	65	2,56	8 1/32	67 / 67	2,64	8 9/32
V 2S	62	62	2,68	8 14/32	69	2,72	8 17/32	62	2,68	8 14/32	69	2,72	8 17/32
V 2 1/2K	63	69	2,72	8 17/32	71	2,80	8 25/32	69	2,72	8 17/32	71 / 71	2,80	8 25/32
V 2 1/2S	65	70	2,76	8 21/32	72	2,83	8 28/32	70	2,76	8 21/32			
V 2 1/2	68	73	2,87	9	74	2,91	9 4/32	73	2,87	9	74	2,91	9 4/32
V 2 1/2R	69	74	2,91	9 4/32	75	2,95	9 8/32						
V 3S	70	76	2,99	9 12/32	78	3,07	9 20/32	76	2,99	9 3/8	78	3,07	9 20/32
V 3 1/2	71	78	3,07	9 20/32	79	3,11	9 24/32	78	3,07	9 5/8	79	3,11	9 24/32
V 3 1/2L	73	81	3,19	10 1/32									
V 4S	75	82	3,23	10 5/32	83	3,27	10 9/32	82	3,23	10 5/32	83 / 83	3,27	10 9/32
V 4	77	84	3,31	10 13/32	85	3,35	10 17/32						
V 4L	79	86	3,39	10 21/32	87	3,46	10 28/32						
V 5	80	88	3,46	10 28/32	90	3,54	11 4/32	88	3,46	10 7/8	90	3,54	11 4/32
V 5K	82	90	3,54	11 4/32	91	3,58	11 8/32						
V 5 L	83	91	3,58	11 8/32	92	3,62	11 12/32						

Calibres EE. UU., diámetros de embutido recomendados (DER) y circunferencias

Caliber		ST			MAX			XL			FLX		
EE. UU.	Nomi- nal	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia	DER mm	DER in	cfcia
V 5 1/4	84	93	3,66	11 16/32	94	3,70	11 20/32						
V 5 1/2	85	94	3,70	11 20/32	95	3,74	11 24/32	94	3,70	11 20/32			
V 5N	88	97	3,82	12	98	3,86	12 4/32	97	3,82	12			
V 6G	89	99	3,90	12 8/32				99	3,90	12 8/32			
V 6M	90	101	3,98	12 16/32	102	4,02	12 20/32	101	3,98	12 16/32			
V 6K	91	102	4,02	12 20/32				102	4,02	12 20/32			
V 6N	92	103	4,06	12 24/32	104	4,09	12 27/32	103	4,06	12 24/32			
V 6S	95	105	4,13	12 31/32	106	4,17	13 3/32						
V 6	96	106	4,17	13 3/32				106	4,17	13 3/32			
V 6 1/2	100	109	4,29	13 15/32	110	4,33	13 19/32	109	4,29	13 15/32			
V 6 1/2M	102	111	4,37	13 23/32	112	4,41	13 27/32	111	4,37	13 23/32			
V 7	104	114	4,49	14 3/32									
V 7 T	105	115	4,53	14 7/32	116	4,57	14 11/32						
V 7 L	106	116	4,57	14 11/32	117	4,61	14 15/32	116	4,57	14 11/32			
V 7 1/2	107	117	4,61	14 15/32									
V 7 1/2K	108	118	4,65	14 19/32									
V 7 1/2L	109	119	4,69	14 23/32									
V 8S	110	122	4,80	15 2/32									
V 8T	111	123	4,84	15 6/32	124	4,88	15 10/32	123	4,84	15 6/32			
V 8	112	124	4,88	15 10/32	125	4,92	15 14/32						
V 8 1/2	113	125	4,92	15 14/32				125	4,92	15 14/32			
V 8 1/2M	114	125	4,92	15 14/32									
V 8L	115	127	5,00	15 22/32	128	5,04	15 26/32						
V 9M	118	131	5,16	16 6/32	132	5,20	16 10/32	131	5,16	16 6/32			
V 9	120	133	5,24	16 15/32	134	5,28	16 19/32						
V 9L	127	136	5,35	16 26/32	137	5,39	16 30/32						
V 9 1/2	130	139	5,47	17 6/32	140	5,51	17 10/32	139	5,47	17 6/32			
V 9 1/2K	133	143	5,63	17 22/32	144	5,67	17 26/32	143	5,63	17 22/32			
V 10	135	144	5,67	17 26/32	145	5,71	17 30/32						
V 10L	140	147	5,79	18 6/32				147	5,79	18 6/32			
V 10 1/2	145	150	5,91	18 18/32									
V 11	150	156	6,14	19 9/32	157	6,14	19 9/32	157	6,14	19 9/32			
V 11L	153	158	6,22	19 17/32	159	6,26	19 21/32						
V 11 1/2	160	167	6,57	20 20/32									
V 12	165	172	6,77	21 8/32	173	6,81	21 12/32	172	6,77	21 8/32			
V 12 1/2	169	176	6,93	21 24/32	177	6,97	21 28/32						
V 12L	175	180	7,09	22 8/32									
V 13	185	190	7,48	23 16/32									
V 14	195	203	7,99	25 3/32									
V 18	210	216	8,50	26 22/32									
V 20	230	236	9,29	29 5/32									
V 24	245	252	9,92	31 5/32									

Calibres de Preserve, Glide, Xtreme disponibles previa solicitud. Super Protect disponible en calibres 62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 & 104. Otros calibres disponibles previa solicitud.

Control de adhesión a la carne.

El control de adhesión a la carne es uno de los elementos fundamentales de personalización de fundas fibrosas. Es también uno de los elementos clave de cara a controlar por completo la elaboración y el pelado de embutidos. ViskoTeepak domina las técnicas de inyección y burbuja y puede aumentar tanto la adhesión como la pelabilidad. Con varios grados de adhesión a la carne y de pelabilidad, combinado con los muchos servicios y técnicas de conversión, tenemos una solución adaptada a las necesidades de cualquier cliente.

Regular (REG, estándar)

Regular es el estándar y la funda no está impregnada en el interior. Se usa normalmente en aplicaciones en las que no se necesita ningún tratamiento especial, como adhesión a la carne o alta pelabilidad.



MeatCling (MC, adhesión a la carne)

MeatCling se usa en la producción de embutidos cocidos, ahumados y secos en los que se requiere adhesión controlada a la carne para asegurar que la funda se adhiera a la superficie del producto de manera predecible durante los ciclos de tratamiento térmico y maduración.

MeatCling ofrece una excelente adhesión, permeabilidad y pelabilidad. Es especialmente adecuada para productos secos y semisecos como embutidos de tipo salami. Usted puede elegir el grado de adhesión a la carne que mejor sirva a sus necesidades de producción. Por ejemplo, el grado inferior se usa para salamis sumergidos y revestidos en los que la funda se pela antes de continuar el proceso. Los embutidos secos de maduración prolongada necesitan una solución de mayor adhesión a la carne. MeatCling garantiza la consistencia de la adhesión en toda la superficie del producto. Puesto que la funda se adhiere fielmente al embutido, también se asegura la calidad y el aspecto atractivo.

Una funda con un grado de adhesión elevado debe poder ser pelada adecuadamente; por lo tanto, la MeatCling también ofrece la mejor pelabilidad, lo que asegura una manipulación fácil para los fabricantes de productos de carne, minoristas y consumidores. ViskoTeepak ofrece

diversos grados de adhesión a como ultra (MCU), baja (MCL), alta (MCH) y extra (MCE). MeatCling está disponible en todas las formas y calibres estándar y en varios colores atractivos. Las fundas pueden ser impresas con hasta seis colores.



EasyPeel (EP, pelabilidad mejorada)

EasyPeel es un tratamiento especial de la superficie interna que ayuda al proceso de pelado. Es ideal para productos cárnicos cocidos y ahumados, jamones y embutidos hechos emulsiones donde se necesita una alta pelabilidad. EasyPeel también es muy útil si el producto es templado y la funda se retira antes del rebanado.

EasyPeel ofrece una excelente elasticidad y permeabilidad para obtener una calidad del producto final alta y predecible. Tanto si procesa jamones secos, carnes ahumadas, carnes curadas u otros productos similares, siempre puede confiar en las óptimas propiedades de pelado y manipulación de EasyPeel. Al encontrar el equilibrio óptimo entre pelabilidad y adhesión a la carne, es posible acelerar el proceso de producción de embutidos y mejorar la eficiencia. Se necesita menos mano de obra para el pelado y, si este lo realiza el usuario final, la separación fácil y sin esfuerzo de la funda contribuye a la satisfacción y preferencia del consumidor.

EasyPeel está disponible en todas las formas y calibres estándar y en varios colores atractivos. La pelabilidad se puede adaptar de baja a extra alta (EPZip > EPL > EPH > EPE > EP-IT). Viene corrugada, engrapada o amarrada, en bobinas y con impresión de hasta seis colores.

Grados disponibles de adhesión a la carne en fundas fibrosas

		Aplicación típica	
MCE	Extra alta adhesión a la carne	Embutidos rebanados con funda y embutidos crudos-curados secos de larga maduración	
	Alta adhesión a la carne (estándar)	Embutidos crudos-curados secos o semisecos que requieren una gran adhesión a la carne	
MCH HP-MCH	Baja adhesión a la carne	Embutidos crudos-curados secos o semisecos donde se prefiere una adhesión a la carne reducida, así como aplicaciones con gran riesgo de separación de la gelatina	
	Extra baja adhesión a la carne	Principalmente para embutidos crudos-curados secos y semisecos rebanados por el fabricante	
MCL HP-MCL	Neutral	Funda estándar para embutidos que no requieren un recubrimiento especial	
	Baja pelabilidad	Pelabilidad reducida para embutidos rebanados, o embutidos crudos-curados secos que requieran pelabilidad	
MCU HP-MCU	Alta pelabilidad (estándar)	Embutidos para pelado en fábrica	
	Extra alta pelabilidad	Embutidos especiales, como productos curados, procesados de músculo entero (con moño)	
REG	Pelabilidad superior (lista para usar)	Aplicaciones de muy alta demanda, como embutidos pelados congelados	
EP-IT	EP Extra	MC Extra	
	EP High		
EPE	EP Low	MC High	
	EP Zip EPL		
EPH	Sin impregnación	MC Low	
	Xtreme		
		MC Ultra	



Personalizar mediante conversión.

ViskoTeepak le ofrece la selección de fundas y soluciones fibrosas más completa del mundo, así como numerosos servicios y técnicas de conversión con una gran variedad de combinaciones posibles. En ViskoTeepak podemos decir que tenemos algo que ofrecer a todos los diferentes tipos de clientes. Nuestras soluciones son, sencillamente, algunas de las más productivas del mercado. Siempre cumplimos nuestra palabra: denos la oportunidad de desarrollar y probar nuestras soluciones hechas a la medida de sus operaciones y le demostraremos nuestras palabras con números y hechos.

Fundas	ST	XL	Max	Brilliant	FLX	Xtreme	Preserve	Super Protect	Glide
Calibres	28–245	32–165	35–169*	33–100	36–75	48–90	32–100	57–105	75–165
Corrugado	★	★	★	★	★	★	★	★	★
EasyPeel	★	★	★	★	★	★	★	★	★
LPU	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Impresión	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Red	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Preahumado**	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Cortado	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Rebobinado	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Engrapado***	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Preagujereado	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Perforado****	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Cosido	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Amarrado	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Empaquetado*****	★	★	★	★	★	★	★	★	★

* Otras medidas disponibles bajo pedido

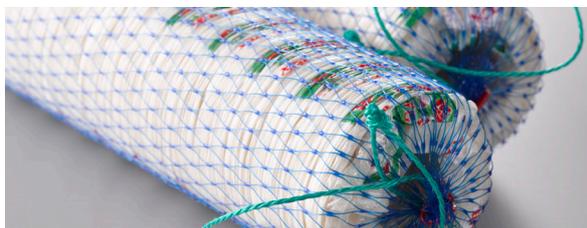
** Disponible en calibres hasta 185

*** Disponibles en un rango de calibres de 60-185 (con o sin hilo para colgar)

**** En combinación con el hilo y nudo (disponible hasta calibre 185)

***** Solo disponible para muestras de tripa

Conversión.

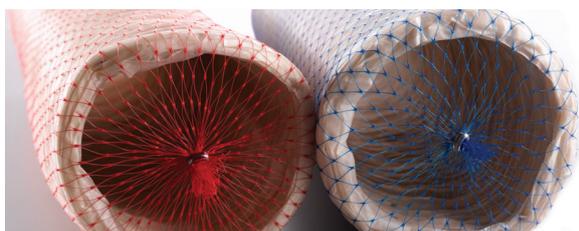


Corrugado

Las fundas fibrosas corrugadas de ViskoTeepak tienen un patrón de corrugado muy consistente que permite una embutición sin errores. Gracias a la tecnología patentada de corrugado de ViskoTeepak se obtiene una funda corrugada de alta densidad y un gran diámetro interior de canuto sin afectar el remojo ni la embutición. Además, el diámetro interior y la mayor longitud por canuto corrugado dan como resultado un trabajo fluido y muy eficiente.

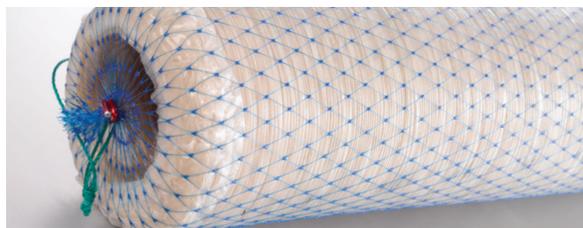
Podemos corrugar RTU hasta el calibre 245 con 60 metros por tubo o corrugado, como largo estándar. Se pueden hacer longitudes mayores sobre pedido, totalmente fabricadas a la medida.

La funda corrugada está siempre en muy buena condición y es menos propensa a mostrar un efecto embarrado, por lo que mantiene el aspecto atractivo del producto final. Además acelera su producción al simplificar la planificación y facilitar su manipulación. En definitiva, el ahorro de tiempo y dinero es un estándar de las fundas corrugadas.



Corrugado en espiral

El corrugado en espiral es una tecnología punta que lleva el corrugado al siguiente nivel. Usando una técnica especial, podemos lograr más metros por canuto que con el corrugado normal, lo que le permite trabajar de forma más rápida y sencilla con un alto rendimiento. Más metros por canuto, combinados con un embudo más grande con funda Max: este es un ejemplo de una de las soluciones más productivas en cuanto a fundas en el mercado de hoy.



Listo para usar (LPU)

Listo para usar (LPU) es una aplicación especial para embutición a alta velocidad que no requiere remojo antes de embutir. La funda es remojada y corrugada previamente, de manera que el operador pueda usar los canutos directamente de la caja, lo que reduce tiempos de proceso y elimina el riesgo de contaminación por el agua de remojo. Están corrugadas con las últimas tecnologías, lo que ofrece al cliente múltiples ventajas, como un menor efecto embarrado, mejor manipulación, menos espacio ocupado en almacenes y ausencia de residuos de la producción. Si la funda LPU se usa en aplicaciones de pelado o rebanado en fábrica o embutidos colgados, se recomienda un programa de escala apropiado para asegurar la estabilidad del calibre.



Impresión

ViskoTeepak puede ofrecer impresión de seis colores a doble cara para satisfacer todas sus necesidades. Con impresión de muy alta calidad es posible crear un aspecto visual excepcional y atractivo para promocionar cualquier producto con funda fibrosa, lo que le permite comercializar su producto diferenciándolo de la competencia. Con la impresión, puede adaptar sus productos para hacerlos únicos e impresionantes y presentar secciones de nutrición e ingredientes.



Rebobinado

Ofrecemos rebobinado en varias longitudes y para diferentes tamaños de rollo, con o sin núcleo. Esto puede hacerse en combinación con la impresión, preagujereado, recubrimiento o en combinación múltiple. En el caso de una solicitud de muestra, el paquete se puede fabricar en longitudes de 20 metros.

Tabla de rebobinado

Longitud de funda	Con metros extra para compensar	Tipos de núcleo	Material de núcleo
500 m	503 m	78 mm	Cartón/ PVC
600 m	603 m	152 mm	Cartón/ PVC
700 m	703 m	192 mm	Cartón/ PVC
800 m	803 m	250 mm	Cartón
1.000 m	1.003 m	300 mm	Cartón



Amarrado

Podemos ofrecer funda en piezas preamarradas para procesos manuales. Tenemos una capacidad especial para longitudes y calibres grandes.



Perforado

El perforado es una opción de las fundas en piezas preamarradas y preengrapadas. Pinchando pequeños agujeros en el extremo amarrado de la funda, es posible evitar bolsas de aire y humedad en el producto final. Esto garantiza un producto final de alta calidad.



Cortado

El cortado es posible con o sin impresión, preagujereado o en combinación. En la mayoría de los tamaños, podemos abrir la funda por un lado a todo lo largo y cortarlo en láminas de hasta 140 centímetros de largo.

Tipos de piezas cortadas

Normalmente cualquier calibre hasta una longitud de 140 cm. Todos los calibres, láminas de un lado en una longitud de hasta 140 cm.



Preahumado (Smoke)

Smoke de ViskoTeepak es una funda fibrosa lista para usar con color y sabor de humo. Presenta una capa de humo líquido que elimina la necesidad de utilizar generadores de humo o humo líquido. La capa imparte aroma y color de humo naturales, dando a su producto de carne o ave aspecto y sabor ahumado. Reduciendo o eliminando el tiempo necesario para ahumar sus productos, puede mejorar su rendimiento, productividad y rentabilidad.

La difusión uniforme de sabor y color es otra ventaja de la funda fibrosa con humo incorporado. No hay fluctuaciones en el aroma o la intensidad del humo y, a diferencia del proceso de ahumado tradicional, no quedan marcas de la parrilla en la superficie del producto. El resultado es un producto final de sabor delicioso y apariencia exquisita. El humo líquido tiene la ventaja de poder reducir las cargas ambientales ya que sus emisiones de gas a la atmósfera son nulas.

La concentración de humo también puede ser adaptada, de aplicaciones que requieran aroma y color ligeros a aplicaciones más pesadas que requieran aroma y color intensos de humo.



Red

La red le dará ese aspecto atractivo, perfectamente combinado con alta resistencia mecánica y estabilidad de calibre. El grado de adhesión a la carne y pelabilidad puede modificarse con precisión para satisfacer sus necesidades. El aspecto de productos especiales se logra fácilmente con las fundas con red de ViskoTeepak.

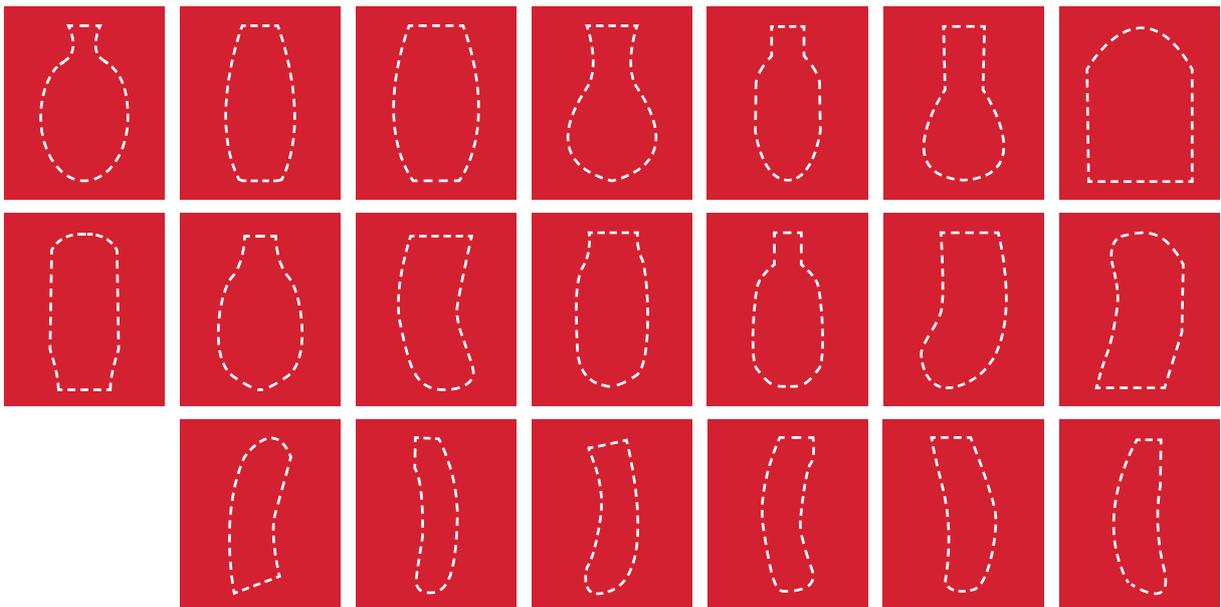
Las formas atractivas de red dan a sus embutidos un aspecto artesanal genuino y agradable. Para el consumidor perspicaz este aspecto implica calidad de primera y sabor delicioso. Tenemos una amplia variedad de redes no elásticas y semielásticas, con formas que varían desde la popular hexagonal hasta patrones geométricos, como rectángulos o cuadrados, algunos de los cuales están registrados. La red es parte integral de la funda y agrega valor a su producto a través de su aspecto único. La funda es fácil de manipular y embutir si sigue las instrucciones del capítulo "Fundas con red".



Cosido

Con las formas atractivas de nuestras fundas fibrosas cosidas, es fácil darle a su marca el aspecto de producto especial que se merece. Nuestras fundas cosidas tipo bolsa tienen forma «artesanal» para una textura y sensación visual apetitosas. Para los consumidores, este aspecto tradicional implica una calidad excelente y el aire de un mercado de carne típico de pueblo. Las aplicaciones típicas de la funda fibrosa cosida incluyen salami, pepperoni, embutidos cocidos y crudos-curados semisecos y patés.

Formas de fundas cosidas disponibles:



Corrugado y embutición.

Calibre nominal	Calibre EE. UU.	Diámetro de embutido	Longitud de canuto	Diám. ext. embudo	Canutos por caja	Metros por caja
28	V 1/6	28	17	17	50	850
32	V 1 SV	32	20	20	50	1000
33	V 1/4	33	20	20	50	1000
34	V 1 SU	34	20	20	50	1000
35	V 1/3	37	20	22	50	1000
36	V 1 ST	36	20	20	50	1000
37	V 1/3 L	38	20	24	50	1000
38	V 1/2 SP	39	20	24	50	1000
39	V 1 SP	40	25	24	70	1750
40	V 1/2 P	42	25	24	50	1250
41	V 1/2 PL	43	25	24	50	1250
42	V 1 SL	44	25	24	50	1250
43	V 1 SD	45	30	24	50	1500
44	V 1 K	46	25	28	50	1250
45	V 1 S	48	30	28	50	1500
46	V 1 SM	50	25	28	50	1250
47	V 151	51	25	28	50	1250
47,5	V 1 LM	52	25	28	50	1250
47,8	V 1 L	52,5	25	28	50	1250
48	V 1 W	53	25	28	50	1250
49	V 1 WM	53,5	25	28	50	1250
50	V 1 M	54	25	28	50	1250
52	V 1 1/2	55	25	36	50	1250
53	V 1 1/2 K	56	30	36	50	1500
54	V 1 1/2 S	57	30	36	50	1500
55	V 2 G	58	30	36	36	1080
56	V 2 M	59	30	36	36	1080
57	V 2	61	30	36	26	780
58	V 2 SL	63	30	36	26	780
60	V 2 L	65	35	36	36	1260
62	V 2 S	68	40	36	30	1200
63	V 2 1/2 K	69	40	36	30	1200
65	V 2 1/2 S	70	30	36	36	1080
68	V 2 1/2	73	40	36	30	1200
69	V 2 1/2 R	74	40	36	30	1200
70	V 3 S	76	40	36	30	1200
71	V 3 1/2	78	25	48	24	600
73	V 3 1/2 L	81	25	48	24	600
75	V 4 S	82	25	48	35	875
77	V 4	84	40	48	26	1040
79	V 4 L	86	40	48	16	640
80	V 5	88	40	48	16	640
82	V 5 K	90	40	48	16	640
83	V 5 L	91	40	48	16	640

Calibre nominal	Calibre EE. UU.	Diámetro de embutido	Longitud de canuto	Diám. ext. embudo	Canutos por caja	Metros por caja
84	V 5 1/4	93	40	48	16	640
85	V 5 1/2	94	40	48	16	640
88	V 5 N	97	40	48	16	640
89	V 6 G	99	40	48	16	640
90	V 6 M	101	40	48	16	640
91	V 6 K	102	40	48	16	640
92	V 6 N	103	40	60	16	640
95	V 6 S	105	40	60	16	640
96	V 6	106	40	60	16	640
100	V 6 1/2	109	40	60	16	640
102	V 6 1/2 M	111	40	60	16	640
104	V 7	114	40	60	16	640
105	V 7 T	115	40	60	16	640
106	V 7 L	116	40	60	16	640
107	V 7 1/2	117	40	60	16	640
108	V 7 1/2 2K	118	40	60	16	640
109	V 7 1/2 2L	119	40	60	16	640
110	V 8S	122	40	60	16	640
111	V 8T	123	40	60	16	640
112	V 8	124	40	60	16	640
113	V 8 1/2	125	40	60	16	640
114	V 8 1/2 M	125	40	60	16	640
115	V 8L	127	40	60	16	640
118	V 9M	131	40	60	16	640
120	V 9	133	30	75-80	16	480
127	V 9L	136	30	75-80	16	480
130	V 9 1/2	139	40	75-80	16	640
133	V 9 1/2 K	139	40	75-80	16	640
135	V 10	147	40	75-80	16	640
140	V 10 L	144	40	75-80	16	640
145	V 10 1/2	150	40	100	10	400
150	V 11	156	40	100	10	400
153	V 11 L	158	40	100	10	400
160	V 11 1/2	167	40	100	8	320
165	V 12	172	40	100	8	320
169	V 12 1/2	176	30	100	6	180
175	V 12 L	180	30	100	6	180
185	V 13	200	30	100	6	180
190	V 14 L	190	30	100	6	180
195	V 14	203	30	100	6	180
210	V 18	216	40	100	3	120
230	V 20	236	40	100	3	120
245	V 24	252	40	100	3	120

Fundas preahumadas Smoke.

La funda fibrosa preahumada Smoke de ViskoTeepak tiene una capa interna de humo líquido. El humo líquido pasará a la carne durante el tratamiento térmico. Ofrecemos humos líquidos E y S con los mismos grados de alta coloración, pero con perfiles de sabor diferentes. Los grados de adhesión a la carne se pueden ajustar y se pueden combinar los dos tipos de humo con un color caramelo para un acabado tipo jamón de la Selva Negra. Disponible en canutos corrugados y en bobinas.

Tipo E	Tipo S	Color	Ventajas	
Bajo	S-1	Más claro	Aumento de la productividad	Reducción de tiempo del tratamiento térmico
Medio	S-3	Medio	Aumento de la capacidad del horno	Color uniforme sin marcas de rejillas
Alto	S-5	Más oscuro	Menor limpieza en el horno	Generación de humo sin costos
			Sin emisión de humos	Pérdida de peso casi nula

Funda con red.

Las fundas ViskoTeepak con red son un producto llamativo que da una apariencia agradable y realmente artesanal. Los artículos en red pueden ser producidos con diferentes grados de adhesión y pelabilidad y están disponibles como canutos corrugados y piezas cortadas preengrapadas.

Colores et formas

ViskoTeepak ofrece red en formas de hexágono, rombo y cuadrado para todos los embutidos crudos-curados secos, semisecos, cocidos y ahumados. De serie se ofrecen en blanco, pero hay otros colores disponibles previa solicitud.

Cómo usar correctamente las fundas con red

Las fundas con red deben remojarse como las fundas fibrosas estándar. Los canutos corrugados están preengrapados, y las grapas no deben retirarse durante el embutición. La embutición debe ser siempre apretada para asegurar un buen aspecto y el freno debe estar bien abierto para poder deslizarse bien. En general, use una grapa de al menos el doble de tamaño que la estándar, ya que puede ser necesario para que la grapa cierre bien.

Redes disponibles

Tipo	DER	Elástica	No elástica	Número de celdas
W 784	47		Hexagonal	6
W 811	57	Hexagonal		6
W201	58	Rombo		6
W 744	58		Hexagonal	6
W 803	62	Hexagonal		6
W 725	80		Hexagonal	8
W 731	83		Hexagonal	6
W 806	90	Hexagonal		8
W 724	95		Hexagonal	8
W 737	100		Hexagonal	9
W 758	100		Hexagonal	9
W 625	102	Cuadrado		16
W 748	112		Hexagonal	6
W 818	145	Hexagonal		12

Grapas.

Recomendaciones para la selección de grapas de Technopack/Tipper Tie

Tamaño	Embudo	Grapas
28	18	E 200, E 210
32	20	E 200, E 210
35	20	E 200, E 210
37	24	E 200, E 210
39	24	E 210, E 220
40	24	E 210, E 220
43	24	E 210, E 220
45	24	E 220, G 175, 370
48	32	E 220, G 175, 370
50	32	E 220, G 175, 370, E 410, E 510, Z 400
53	36	E 220, E230, G175, 370, E 410, E 510, Z 400
55	36	E 230, G 175, G 200, 370, E 410, E 510, Z 400
58	36	E 230, G 200, 390, 410, E 510, Z 400
60	36	E 230, E 240, G 200, 390, E 410, E 510, Z 400
65	36	E 240, G 200, 390, E 410, E 420, E 510, Z 400
68	42	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
70	42	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
75	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
77	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
80	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
83	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
85	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
88	48	G 225, 400, E 420, 520, Z 400
90	48	G 225, 400, E 420, E 520, Z 400
92	54	G 225, 400, E430, E 530, Z 400
95	54	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
100	54	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
106	48	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
110	60	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
114	60	G 250,400, E 430, E530, Z 400
120	60	G 250, 400, E 430, E530, Z 400
130	60	G 250, E 430, E 530, Z 400
140	100	Z 410
150	100	Z 410
160	100	Z 410
165	100	ZR 42
175	100	ZR 42
185	100	ZR 42
195	100	ZR 42
210	100	ZR 42
230	100	ZR 42
245	100	ZR 42

Recomendaciones para la selección de grapas de Poly-Clip

Tamaño	Embudo	Grapa R 12	Grapa XS R-ID	Grapa S R-ID	Grapa R 15	Grapa R 18	Grapa M R-ID	Grapa L R-ID	Grapa XL R-ID	Grapa S
28	18	12-06/4x1,25	XS06-150	S05-125	15-06/4x1,50	18-07/5x1,75	M06-125			S128
32	20		XS06-100	S05-150	15-06/5x1,50		M06-150			S628
				S06-150	15-07/5x1,50		M06-175			
35	20		XS06-100	S06-150	15-06/5x1,50	18-07/5x1,75	M06-125			S128
				S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150			S628
40	24			S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150	L07-175		S128
						18-08/5x1,75	M07-135	L08-200		S628
45	24			S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150	L07-175		S632
					15-08/5x1,75	18-08/5x1,75	M07-135	L08-200		S735
						18-08/5x2,00				S8740
50	24				15-08/5x1,75	18-07/5x1,50	M07-135	L07-150		S632
					15-08/5x1,50	18-08/5x1,75	M07-125	L07-175		S735
					15-09/5x2,00	18-08/5x2,00	M08-175	L08-200		S8740
55	28				15-10/5x2,20	18-08/5x1,75	M07-125	L07-150		S632
					15-09/5x2,00	18-08/5x2,00	M08-175	L07-200		S735
					15-08/5x2,00		M08-150			S8740
60	36				15-09/5x1,75	18-08/5x1,75	M08-175	L07-135		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x1,75	M08-150	L08-175		S735
					15-10/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S8740
65	36				15-09/5x1,75	18-09/5x1,75	M09-175	L08-175		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S735
					15-10/5x2,20	18-10/5x2,50		L09-200		S8740
70	36				15-09/5x1,75	18-09/5x1,75	M09-175	L08-175		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S735
					15-10/5x2,20	18-10/5x2,50		L09-200		S8740
75	48				15-10/5x1,75	18-10/5x2,00	M09-150	L10-200		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-225		S8744
						18-11/5x2,50				S844
80	48				15-10/5x1,75	18-10/5x2,00	M09-150	L10-200		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-225		S8744
						18-11/5x2,50				S844
85	48				15-11/5x1,50	18-10/5x2,00	M09-150	L10-225		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-200		S8744
						18-11/5x2,50		L11-250		S844
90	48				15-11/5x1,50	18-11/5x2,00	M09-150	L10-175		S744
						18-12/5x2,20	M09-175	L11-200		S8744
						18-12/5x2,50		L11-225		S844
100	48				15-11/5x1,50	18-11/5x2,20	M10-200	L11-200		S744
105	60					18-12/5x2,20	M10-175	L11-225		S8744
						18-13/5x2,50		L13-250		S844
110	60					18-12/5x2,20	M10-175	L12-200	XL12-250	S747
						18-13/5x2,50	M11-175	L12-225		S8748
								L13-225		S848
120	60					18-12/5x2,20	M11-175	L12-200	XL12-250	S747
	75					18-13/5x2,50		L13-225		S8748
	80					18-13/5x2,20				S848
130	60					18-13/5x2,20		L12-200	XL13-250	S854
	75					18-14/5x2,50		L13-225		
	80									
140	75					18-14/5x2,50			XL13-250	S854
	80									S860
150	75									S860
	80									
160	75									S860
	80									
170	75									S860
	80									

Recomendaciones para la selección de grapas de Alpina

Tamaño	Embudo	Grapa plana 12	Grapa plana 15	Grapa plana 18
28	18	12/06-4x1,0	15/06-4x1,5	18/07-5x1,75
32	20	12/06-4x1,25	15/06-5x1,5	
		12/06-4x1,5	15/07-5x1,5	
35	20		15/06-5x1,5	18/07-5x1,75
			15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
40	24		15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
				18/08-5x1,75
45	24		15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
			15/08-5x1,75	18/08-5x1,75
				18/08-5x2,00
50	24		15/08-5x1,75	18/07-5x1,5
			15/08-5x1,5	18/08-5x1,75
				18/08-5x2
55	28		15/10-5x2	18/08-5x1,75
			15/09-5x2	18/08-5x2
60	36		15/09-5x1,75	18/08-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x1,75
			15/10-5x2	18/09-5x2
65	36		15/09-5x1,75	18/09-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x2
			15-10/5x2,25	18/10-5x2,25
70	42		15/09-5x1,75	18/09-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x2
			15/10/5-2,25	18/10-5x2,25
75	48		15/10-5x1,75	18/10-5x2
			15/11-5x2	18/11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
80	48		15-10/5x1,75	18/10-5x2
			15-11/5x2	18/11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
85	48		15/11-5x1,5	18/10-5x2
			15/11-5-2	18/11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
90	48		15/11-5x2	18/11-5x2
			15/11-5x2,25	18/12-5x2,25
				18/12-5x2,5
100	48		15/11/-5x2,25	18/11-5x2,25
105	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
110	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
120	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
130	60			18/13-5x2,5
				18/14-5x2,5
140	60			18/14-5x2,5

Asistencia técnica.

ViskoTeepak es conocida como una empresa orientada al cliente, donde nuestra prioridad es el servicio a nuestros clientes y la asistencia técnica para las ventas. A continuación, algunos consejos y recomendaciones generales sobre las propiedades y el uso de fundas fibrosas. En primer lugar, cómo iniciar su propia prueba y verificación de la funda fibrosa de ViskoTeepak.

Asistencia técnica para las ventas

El equipo de asistencia técnica para las ventas es responsable de crear nuevas soluciones para entornos orientados al valor y apoyar al cliente para mejorar su negocio. Esto se hace creando una solución a medida que mejora las operaciones del cliente y afina los procesos de producción agregando valor y aumentando el rendimiento. Los miembros del equipo, con muchos años de experiencia, le ayudarán a maximizar los beneficios del uso de fundas, optimizar parámetros de tratamiento térmico, resolver problemas en la producción, desarrollar y personalizar nuevas fundas e informar y educar sobre temas relacionados con el sector de las fundas y la tecnología de la carne.

Cómo iniciar un proyecto de asistencia técnica

Los proyectos de asistencia técnica para las ventas se discuten primero con el socio de ViskoTeepak, su distribuidor y el jefe de ventas, para determinar dónde se requiere nuestro servicio.

Damos lo mejor de nosotros

Nuestra relación de trabajo con cada cliente es confidencial y exclusiva. La información proporcionada por el equipo de asistencia técnica se basa en nuestro propio trabajo de investigación y desarrollo y es, a nuestro mejor saber y entender, fiable. No obstante, los usuarios deben realizar sus propias pruebas para determinar la idoneidad de nuestros productos y soluciones. (Toda información se da de buena fe, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo.)

Pruebas

Antes de decidir qué funda fibrosa es la más adecuada para una aplicación en particular, se debe realizar una prueba de funcionamiento en las condiciones actuales de producción. Trabajando con usted podemos ayudarle a encontrar la funda perfecta para sus necesidades. Antes de iniciarlo, es vital obtener la información especificada en la sección «¿Qué es la funda fibrosa?».

Remojo

Muchas de las propiedades de una funda fibrosa se derivan del uso de papel de fibra larga en su estructura. Para activar estas propiedades, la funda debe estar hidratada. Una funda seca tiene resistencia, pero no elasticidad. Mediante el uso de métodos efectivos de hidratación (como un remojo previo a petición del cliente o remojar la funda inmediatamente antes de su uso en la fábrica de embutidos), la funda obtiene la combinación adecuada de resistencia y estirabilidad de cara a garantizar un tratamiento térmico sin problemas. Se recomienda remojarla en agua potable tibia durante 30-60 minutos. Note que las fundas EasyPeel en canutos corrugados requieren remojo por más tiempo. Las fundas listas para usar no necesitan remojo.

Permeabilidad al vapor de agua, oxígeno y humo

Las fundas fibrosas son permeables a los gases. Esta propiedad juega un papel fundamental en un proceso que requiere ahumado, maduración y secado. Para hacerla permeable, la funda fibrosa debe ser humedecida y se debe asegurar que se mantenga la humedad adecuada durante el ahumado. En las etapas de maduración y secado el agua migra a través de la funda, manteniéndola húmeda y facilitando la transferencia de gas. Las grandes superficies impresas o etiquetas en la funda son menos permeables que la funda misma, por lo que la penetración de vapor y el secado pueden ser desiguales. Si se desea imprimir áreas grandes, se debe considerar el uso de impresión ráster.

Cambios en los procesos

En ciertas aplicaciones es necesario mejorar la adhesión a la carne o la pelabilidad de la funda fibrosa tratando su superficie interna. Si el proceso de producción cambia o no se corresponde con la información que ViskoTeepak ha recibido, la funda no dará el rendimiento deseado. Por ejemplo, pueden surgir problemas al pelar, como resultado de un excesivo secado o sobreembutición de la funda. En algunos casos, el pelado mejora mojando la funda. Se puede producir una separación prematura no deseada de la funda.

Muestras.

Se necesitan datos importantes para entregar muestras de forma rápida y eficaz:

Para la funda:

- Diámetro de embutido con variación aceptada y máximo absoluto
- Tipo de embutido: Madurado, procesado (p. ej. salami y jamón)
- Para productos de larga maduración: Pérdida de peso y tiempo de maduración
- Otros datos importantes: Color, rebanado o en una pieza, pelado congelado

Para la conversión:

- Tipo de conversión: Impresión, LPU, preagujereado, etc.
- Embudo: Diámetro y longitud, longitud utilizable
- Metros deseados por canuto corrugado

Para sustituir una funda:

- Diámetro de embutido: El deseado, su variación y el máximo absoluto
- Muestra de la funda actualmente en uso: Mínimo 2 m de longitud (preferiblemente 5 m)
- Identificación de la funda actualmente en uso: Fabricante, preferiblemente tipo y calibre
- Tipo de embutido: Madurado, procesado (p. ej. salami y jamón)
- Para productos de maduración: Pérdida de peso y tiempo de maduración

- Otros datos importantes: Color, rebanado o en una pieza, pelado congelado
- Tipo de conversión: Impresión, LPU, preagujereado, etc.

Otros datos:

- Maneje las muestras con cuidado: no las grape ni las dañe
- No deje que las muestras se sequen
- Preferiblemente, enváselas al vacío o póngalas en una bolsa de plástico sellada

MUESTRAS, ¡una buena oportunidad!

Solicitar una muestra es bueno: la oportunidad para emprender un nuevo negocio. Sin embargo, al principio es usted quien debe establecer los parámetros para fabricar las muestras correctas.

Se necesitan algunos detalles, y cuantos más nos proporcione, mejores resultados se obtendrán. Hay formularios y listas disponibles: ¡comuníquese con su persona de contacto en ViskoTeepak y le diremos la información que necesitamos!

Para una nueva funda:

- Diámetro de embutido: El deseado, su variación y el máximo absoluto

- Tipo de producto: Pepperoni, salami, jamón, etc.
- Color de la funda: Preferiblemente una referencia de color de ViskoTeepak u otro sistema internacional de identificación de colores (Pantone)
- Equipo usado para la embutición, incluido el diámetro del embudo y el tipo de grapa
- Tratamiento térmico y maduración: Se cuelgan o se colocan horizontalmente
- Forma de entrega y tipo de conversión: Preagujereadas, cortadas y atadas, corrugadas, LPU, etc.
- Volumen de producción: Potencial, previsto, etc.

Para sustituir una funda:

- Muestra de la funda actualmente en uso: Mínimo 2 m de longitud (preferiblemente 5 m)
- Identificación de la funda actualmente en uso: Fabricante, preferiblemente tipo y calibre
- Diámetro de embutido: El deseado, su variación y el máximo absoluto
- Equipo usado para la embutición, incluido el diámetro del embudo y el tipo de grapa
- Especificaciones de conversión: Metros por canuto, longitud del canuto corrugado, para remojar o listas para usar, otros requisitos

Solicitud de muestras:

Distribuidor/empresa:				Tiempo de maduración (días):			
Fecha (dd/mm/aa):				Cantidad potencial (m):			
Diámetro de embutido (mm):				Diámetro/longitud del embudo (mm):			
Tipo de producto:				Metros por canuto corrugado:			
	Impresión	Preagujereado	Cortado/ amarrado	Engrapado	Con lazo	Corrugado	LPU
Tipo de conversión:							
Otros datos:							
Persona que solicita las muestras:							

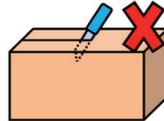
Cómo usar correctamente las fundas fibrosas corrugadas

1

Asegúrese de que la funda sea almacenada según las recomendaciones: temperatura de 0 a 35°C, humedad relativa 50-70% y en el envase original. Siga las recomendaciones de vida útil de las fundas fibrosas, que encontrará en las condiciones de venta de nuestro sitio web: www.viskoteepak.com.

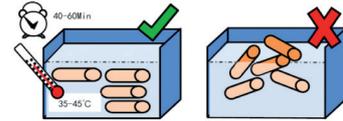
2

Comience por verificar en la etiqueta que tiene el producto adecuado (calibre de funda, impregnación, color, etc.). Abra la caja con cuidado. Cortar puede dañar la funda.



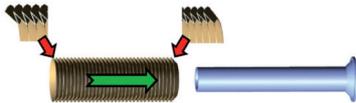
3

La funda debe remojarse en agua tibia durante 30-60 minutos. Asegúrese de utilizar agua potable limpia.



4

Retire el envase sin rayar la funda. Tenga en cuenta la dirección del canuto corrugado al colocarlo en el embudo.



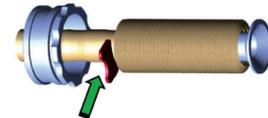
5

Compruebe el diámetro del embudo y la longitud utilizable del canuto corrugado. En este folleto encontrará recomendaciones para el embudo.



6

Asegúrese de que el canuto corrugado esté del todo desplegado antes de entrar en el freno. Coloque el canuto corrugado en el embudo y luego coloque la placa bloqueadora.



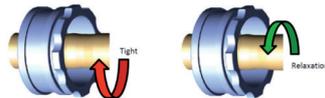
7

Una manera fácil de ajustar correctamente el freno es tirar de la funda con el pulgar y el índice. La funda debe poder deslizarse con poca fricción, no demasiada.



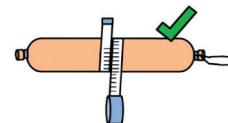
8

Para evitar que la funda se rompa, asegúrese de que su equipo esté correctamente ajustado y que el freno no esté demasiado apretado. Apriete el tornillo girando su brida hacia la derecha; gírela hacia la izquierda para aflojarlo.



9

Compruebe que el diámetro de embutido final corresponda a las recomendaciones de diámetro de embutido y tenga siempre en cuenta el sentido de la costura durante las pruebas.

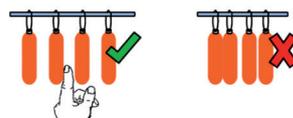


10

Compruebe la embutición hasta el DER y, en caso necesario, embuta en exceso. La embutición correcta garantiza la estabilidad del calibre y evita la separación de grasa y formación de gelatinas. No embuta en exceso en aplicaciones cocidas en las que el embutido deba expandirse mucho durante la cocción (con ingredientes que se hinchen/almidón).

11

Asegúrese de que haya suficiente espacio libre entre los embutidos colgados y que la superficie del embutido sea «pegajosa» antes del ahumado (note el porcentaje de tiempo de secado/HR).



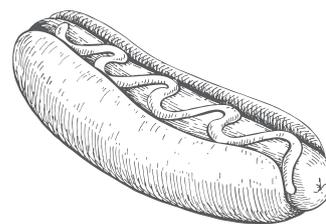
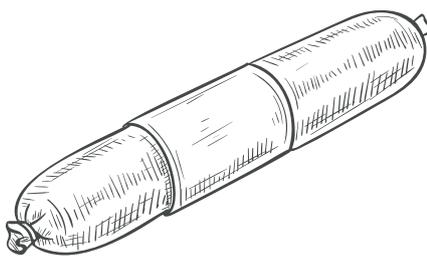
12

Las recomendaciones de tratamiento térmico y enfriamiento dependen del peso y la longitud del producto. Realice el tratamiento térmico en posición horizontal o vertical hasta alcanzar la temperatura deseada. Enfríe con ducha fría; evite el enfriamiento rápido con un flujo de aire fuerte.

Para garantizar los mejores resultados, siga las recomendaciones de ViskoTeepak de embudo y diámetro de embutido.



GAMA DE PRODUCTOS.



● Fundas fibrosas

Somos el fabricante líder mundial de envolturas fibrosas, tanto en volumen como en variedad. Ofrecemos la gama más amplia de diámetros, desde el más pequeño hasta el más grande. Las envolturas fibrosas se utilizan en una amplia variedad de aplicaciones, como pepperoni, salami y embutidos.

● Fibrous Standard (ST)

● Fibrous MAX

● Fibrous Super Protect

● Fibrous Glide

● Fibrous Xtreme

● Fibrous XL

● Fibrous Brilliant

● Fibrous FLX

● Fibrous CRF

● Fibrous Preserve

● Fundas de celulosa

Nuestra línea de fundas de celulosa se llama Wienie-Pak. Somos uno de los principales protagonistas en el mercado de las fundas de celulosa. Ofrecemos a nuestros clientes las fundas más eficientes disponibles. Las fundas Wienie-Pak se utilizan para procesar todo tipo de salchichas de Viena y Frankfurt, salchichas alemanas, minisalamis y salchichas sin piel.

● Wienie-Pak Rapid Peel

● Wienie-Pak Colored Casing

● Wienie-Pak Window

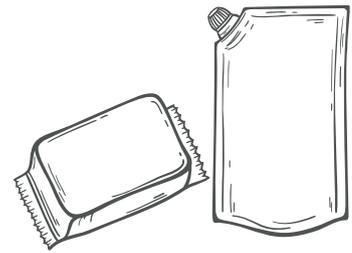
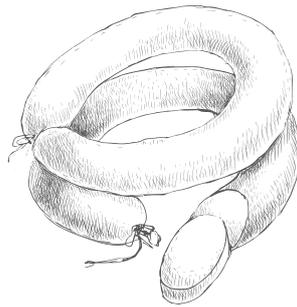
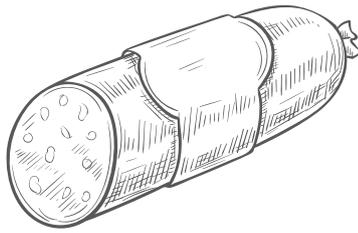
● Wienie-Pak D-Tech

● Wienie-Pak Printed

● Wienie-Pak Logoprint

● Wienie-Pak Multicolor Printed

● Wienie-Pak Long-Shirred



● Fundas plásticas

Nuestra línea de fundas plásticas se llama Nova. Las fundas Nova son resultado de una combinación de diferentes tipos de resinas plásticas de alto rendimiento, que trabajan en conjunto para ofrecer un rendimiento extraordinario. Las fundas Nova se emplean en una amplia gama de jamones cocidos, embutidos de hígado y patés.

- Core Series
- Shape Series
- Industrial Series
- True Series
- Permeable Series
- Mini Series
- Pet Series
- Eco Series

● Fundas de colágeno

Suministramos fundas de colágeno de los principales fabricantes del mundo. Ofrecemos las fundas de colágeno comestible y no comestible para los mercados de Alemania y Estados Unidos. Las fundas de colágeno son resistentes y flexibles y se usan para una amplia gama de aplicaciones, como embutidos cocidos, frescos y secos.

- Devro comestible (Alemania)
- Devro no comestible (Alemania)
- Nippi comestible (EE.UU)
- Nippi no comestible (EE.UU)
- Fibran no comestible (EE.UU)

● Materiales de envasado

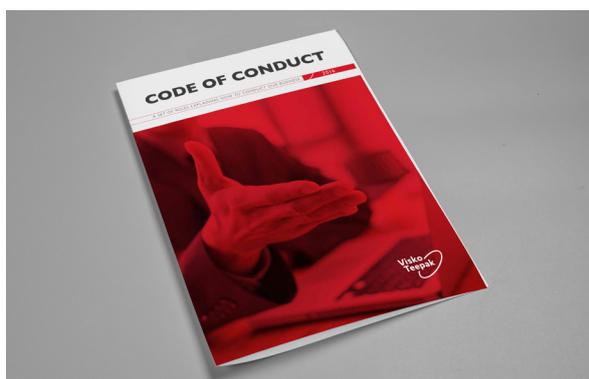
Somos un proveedor integral de envases para alimentos en el sector del procesamiento de carne y aves. Nuestros materiales y marcas de envasado se ofrecen hoy en día principalmente en Alemania, Estados Unidos, Canadá y México. Nuestros materiales de envasado se utilizan para una amplia gama de productos, como bolsas de vacío, bolsas retráctiles y films.

- Films Ally
- Bolsas no retráctiles Vivid
- Geles Vista
- Bolsas retráctiles Evolv
- Lazos de cocina elásticos TNI
- Ligas elásticas recubiertas con hilo textil
- TNI Spring Pop Timers



Principios y valores rectores.

ViskoTeepak se compromete a desarrollar sus actividades comerciales con honestidad e integridad, actividades donde cumplimos la ley y garantizamos que cada empleado y socio comercial sea tratado con respeto. ViskoTeepak ha obtenido el nivel más alto de certificación en el sector de las fundas artificiales. Asumimos nuestras responsabilidades en cuanto a calidad, salud, seguridad y medio ambiente.



Código de conducta

El texto completo de nuestro código de conducta está disponible en inglés en nuestra página web: www.viskoteepak.com



Informe de sustentabilidad

El texto completo de nuestro informe de sustentabilidad está disponible en nuestra página web: www.viskoteepak.com

Certificados	Lommel	Hanko	Delfzijl	Brno	Nuevo Laredo	Kenosha	Poznan
Seguridad alimentaria: certificación reconocida por la GFSI	★	★	★	★	★	★	★
Calidad (SGC): ISO 9001	★	★	★	★	★		
Medio ambiente (SGA): ISO 14001	★	★			★		
Seguridad y salud (SG-SST): ISO 45001	★	★					
Kósher estándar	★	★	★	★	★	★	★
Halal estándar	★	★	★	★	★	★**	★
Contacto con los alimentos (UE): Reglamento n. 1935/2004	★	★	★	★			★
Contacto con los alimentos (EE. UU.): C.F.R. 21 FDA 170-199*	★	★	★	★	★	★	
Certificado de registro ante la FDA	★	★	★	★		★	
Aduanas y comercio: estatus de OEA	★	★	★				

*Si procede

**Para fundas de alginato



Always around

Más información en:

 viskoteepak.com

 facebook.com/ViskoTeepak

 linkedin.com/company/viskoTeepak



Always around

Para obtener la información de contacto de su representante de ventas local, consulte nuestro sitio web: www.viskoteepak.com

Ejecutivos de ventas

Steve Van Zeeland

Subdirector general
de ventas y marketing
+262 697 6502
+262 818 1843

Américas

Kay Harmel

Director Senior de
Ventas EMEA/APAC
+49 40 5400 030

Europa

Esa Hihnala

Director de producción
de fundas fibrosas y de
celulosa
+358 408 303 400

Plantas y oficinas

República Checa

Vlastimila Pecha
1270/14
627 00 Brno - Slatina
+420 544 125 111

*Cellulose Casing
Conversion Plant*

Los países bajos

Rondeboslaan 18
NL - 9936 BK Delfzijl
+31 596 646 444

*Fibrous Casing
Conversion Plant*

Finlandia

Viskontie 38
FI - 10900 Hanko
+358 207 599 499

*Fibrous Casing Production
Plant*

Alemania

Ottensener Straße 14
22525 Hamburg
+49 40 5400 030

Sales Office

Estados Unidos

1126 88th place
Kenosha, WI
53143
+1 800-558-4058

*Fibrous Casing
Conversion Plant*

Bélgica

Maatheide 81
BE-3920 Lommel
+32 11 550 711

*Fibrous and Cellulose
Casing Production Plant*

México

Galeria 8 Parque
Industrial América
Nuevo Laredo, 88277
Tamaulipas
+52 867 718 2818

*Plastic Casing Production
and Conversion Plant*

Polonia

Baranowo, ul.
Rzemieślnicza 79
62-081 Przeźmierowo
+48 61 823 82 91

*Fibrous Casing Conversion
Plant*

Oficina central

Finlandia

Torggatan 6
FI-22100 Mariehamn
+358 18 526 708