

NOVA PLASTIC CASINGS

Eficiencia y consistencia en
ingeniería con Nova RC listo para
usar para chorizo

ARTÍCULO 2 DE 3



«La productividad nunca
es fruto de la casualidad.
Siempre es el resultado del
compromiso con la excelencia,
la planificación inteligente y el
esfuerzo concentrado»

— Paul J. Meyer

Seguir leyendo





Eficiencia y consistencia en ingeniería con Nova RC listo para usar para chorizo

La eficiencia operativa, el rendimiento y la productividad son pilares fundamentales de la rentabilidad en la industria alimentaria actual. En ViskoTeepak, sabemos que la elección de la tripa desempeña un papel decisivo en la consecución de estos objetivos. Por eso, nuestras tripas de plástico Nova son mucho más que un simple componente: son soluciones personalizadas y diseñadas con precisión, concebidas para reducir el coste total de las operaciones y aportar un valor cuantificable y verificable.

Este artículo es el segundo de una serie de tres casos prácticos. En él nos centramos en cómo Nova RC, en formato listo para usar (Ready-to-Use, RTU), contribuyó a transformar la producción de chorizo al eliminar la necesidad de remojo, reforzar los controles de seguridad alimentaria y optimizar el rendimiento.

El reto: ineficiencia e inconsistencia en la producción tradicional

La producción tradicional de chorizo se ve a menudo limitada por la dependencia de procesos de remojo manuales y por especificaciones de tripa que no están plenamente optimizadas para el proceso. Esto genera múltiples puntos críticos: largos tiempos de preparación que interfieren en los calendarios de producción, un consumo significativo de agua, un riesgo elevado de contaminación microbiana asociado a la humedad y longitudes inconsistentes del producto acabado.

En el caso de productos de pequeño diámetro como el chorizo, incluso pequeñas desviaciones en el calibre (diámetro) pueden traducirse en pesos irregulares, variabilidad en la apariencia del producto e ineficiencias en el envasado; factores que, en última instancia, conducen a pérdidas de rendimiento, incremento de mermas y una experiencia menos consistente para el consumidor.

La solución de ViskoTeepak: Nova RC (Robust Control) Ready-to-Use

Para abordar estos retos, especificamos nuestra tripa Core Series Nova RC (Robust Control) en formato listo para usar (RTU). Esta tripa de plástico con barrera está diseñada específicamente para aplicaciones de chorizo —tanto en procesos manuales como en líneas de alta velocidad— y está concebida para funcionar de manera fiable desde el primer uso, directamente desde el envase. Con ello, se elimina por completo el paso de remojo previo y se mejora la eficiencia operativa desde el inicio del proceso.



Cómo aportamos un valor demostrado

Al colaborar con el cliente para implementar Nova RC RTU, diseñamos una solución que generó beneficios directos y medibles:

- **Mayor seguridad alimentaria y cumplimiento normativo:** La eliminación del recipiente de remojo redujo un punto crítico de posible contaminación microbiana cruzada. Esto facilitó la planificación HACCP, ayudó a simplificar los controles asociados al proceso y respaldó el cumplimiento de requisitos estrictos de higiene.
- **Reducción de los gastos operativos y optimización de recursos:** El formato RTU agilizó la producción de principio a fin. El cliente obtuvo un ahorro inmediato en el consumo de agua, los costes de calentamiento y las horas de trabajo que antes se destinaban a la preparación de las tripas. Esto liberó un valioso tiempo de producción, favoreció un mayor rendimiento de la línea y contribuyó a reducir la huella medioambiental gracias a un menor uso de recursos.
- **Estabilidad superior del calibre y optimización del rendimiento:** La ingeniería de precisión de la tripa ayudó a mantener un diámetro constante de un eslabón a otro, lo que permitió abordar los problemas relacionados con la longitud del producto y el peso por pieza. El envasado se volvió más eficiente, se redujeron mermas y recortes, y el chorizo final alcanzó una apariencia uniforme, consistente y profesional.
- **Resistencia y seguridad de proceso para la producción a alta velocidad:** La robusta estructura multicapa de Nova RC está diseñada para soportar las tensiones de los equipos modernos de embutido, atado/enlazado y manipulación. Los incidentes de rotura durante el procesamiento se redujeron de forma significativa, lo que disminuyó el tiempo de inactividad y el desperdicio de producto, al tiempo que permitió un flujo de producción más estable y fluido.

Una gama personalizada para la excelencia del chorizo

Aunque Nova RC RTU fue la solución óptima en este caso, la filosofía de ViskoTeepak se basa en la adaptación a las necesidades específicas de cada aplicación. Por ello, también ofrecemos Nova RMCH (Robust Multilayer Caliber Hybrid) para lograr un rendimiento equilibrado, así como Nova RPD (Robust Permeable Design) para aplicaciones que requieren una funcionalidad de tripa permeable. De este modo, podemos responder a las diversas necesidades de los productores de chorizo de todo el mundo con soluciones ajustadas a cada proceso.

«La productividad nunca es fruto de la casualidad. Siempre es el resultado del compromiso con la excelencia, la planificación inteligente y el esfuerzo concentrado». – Paul J. Meyer



Póngase en contacto con su representante de ViskoTeepak hoy mismo para comenzar a hablar sobre la personalización de una tripa adaptada a su operación y diseñada para aportar un valor diferencial a su negocio.



Always around

