

**VISKASE**®  
Casing Solutions Worldwide®

TRIPA CELULOSA FIBROSA  
**ENVOLTURAS FIBROSAS**

MARCA NORTEAMERICANA



## DESCRIPCIÓN

Las envolturas FIBROUS son una combinación única de celulosa regenerada aplicada sobre un papel especial. Permeables al humo y al vapor de agua, presentan un diámetro siempre regular y una gran resistencia mecánica. Estas propiedades hacen de Fibrous una envoltura de amplio espectro, adaptable en gran mayoría a las necesidades de producción de embutidos.

Las envolturas FIBROUS están diseñadas para su uso en una amplia gama de productos, incluyendo salchichón, salamis, chorizo, lomo, jamón deshuesado, mortadela... Cualquier tipo de embutido curado, cocido y ahumado puede producirse con Fibrous de Viskase®.

## CARACTERÍSTICAS

### DISEÑADO PARA UNA PRODUCCIÓN CONSTANTE Y EFICIENTE:

- Excepcional resistencia mecánica asegura un óptimo embutido.
- Excepcional control de diámetro, ideal para productos secos y también rebanados.
- Gracias a la tecnología de corrugado de Viskase®, suministramos la envoltura Fibrous lista para su uso, con corrugados de gran longitud, para una mayor productividad y control de las condiciones de seguridad alimentaria.

## DESARROLLO PARA UNA AMPLIA VARIEDAD DE APLICACIONES

- Tratamientos únicos, desarrollados para adhesión a la carne (DS), o de fácil pelado (E-Z PEEL®).
- Amplia variedad de calibres y colores para todo tipo de productos.
- Las envolturas Fibrous COLOR MASTERTM y SMOKE MASTER® están impregnadas con color y aroma naturales para aportar una apariencia y un gusto únicos al producto final, así como la opción de combinar ambos.
- Las envolturas FIBROUS MP están recubiertas para proporcionar barrera a la humedad y al oxígeno.

## UTILIZACIÓN

**Remojado:** Las envolturas FIBROUS, que no estén pre-humidificadas, deben remojarse en agua antes de usar. El tiempo mínimo de remojado antes de su uso, es de 20 minutos en agua caliente a 27°C-38° C (80°F-100°F). El Fibrous pre-humidificado (SHIRMATIC®, ROLLMATIC®) no requiere remojado previo.

**Embutido / Grapado:** Es importante escoger la grapa de la medida correcta y la presión de grapado adecuada para asegurar un ajuste perfecto sin causar daños ni roturas a la envoltura. Los Diámetros de Embutido Recomendados (DER), mencionados en la tabla siguiente, no son valores absolutos y deben verificarse dependiendo de cada aplicación. Embutir por encima del DER puede generar roturas de la envoltura.

## ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Recomendamos utilizar FIBROUS dentro de los 2 años siguientes a su entrega (1 año para el Fibrous pre-humidificado y 6 meses para Fibrous COLOR MASTER y SMOKE MASTER®) si ha estado debidamente almacenado. Almacenar FIBROUS en un lugar fresco y seco, evitando la proximidad de fuentes de calor así como áreas de almace- naje de congelados. Debe almacenarse a temperaturas de entre 4°C y 30°C (39°F y 86°F) y debe permanecer debida- mente cerrado en su embalaje original hasta su uso. Las envolturas no utilizadas después de la apertura del embalaje, deberán guardarse en bolsas herméticas y en su caja original para mantener la humedad apropiada del contenido. Man- tenga el control de inventario usando primero el producto más antiguo. Para evitar posibles daños, recomenda- mos no utilizar cuchillos, instrumentos afilados o ganchos para abrir las cajas.

## DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS ENVOLTURAS FIBROSAS	
<b>CALIBRES</b>	De 36 a 200 mm
<b>COLORES</b>	Transparente, rojo, caoba, suntan, negro, blanco... Mas colores disponibles.
<b>TRATAMIENTOS</b>	Pre-humidificado (listo para usar): tubos corrugados
<b>IMPRESION</b>	Caramelo P/ Caramelo H / Caramelo B
<b>PRESENTACIÓN</b>	E-Z Smoke® 1/ E-Z Smoke® 2 / E-Z Smoke® 5 / E-Z Smoke® 6 Caramelo S: combinación de humo y caramelo

### ARTIPAC CHILE

Av. Club Hípico 4676 Of. 812  
Pedro Aguirre Cerda / Santiago  
8460445  
Chile  
Fono: +56 2 2623 2728  
artipac@artipac.cl

### OFICINA DÉCIMA REGIÓN

Klenner 431 Of. 8  
Puerto Varas / Chile  
Fono: +56 65 2340756  
artipac@artipac.cl

### ARTIPAC PERÚ

Manuel Almenara 106  
Apartado 903  
Surquillo  
Lima / Perú