

## Tripa plastica nova

### Composición

Es una tripa orientada de cinco capas con gran contracción que da a los productos terminados la vida útil deseada y un aspecto excepcional, está compuesta de Poliamida y Poliofelina.



### Descripción

La tripa plástica Nova es un producto multicapa diseñado para todo tipo de productos redondos ideal para mortadela, chorizo, salchicha de hígado, carne molida, productos de soya, paté, quesos y también para productos de forma no redonda, como jamones cuadrados.

Tiene una larga vida útil y muy poca pérdida de peso durante la cocción y almacenamiento. Es una tripa plástica de alto rendimiento.

### Condiciones de Uso:

Siempre almacene, transporte y manipule las tripas plásticas Nova en una bolsa de plástico cerrada y protegida del polvo, humedad y luz solar directa; además, el lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco mantener a (temperatura ambiente). Recomendamos remojar por 20 minutos a una temperatura no mayor a 20°C (68°F).

### Especificaciones:

Calibres • • • • • 34 - 306 mm.  
Color • • • • • varios  
Presentación • • • • • Corrugado ó Rollo

## Sugerencias / Recomendaciones

- Es importante embutir la tripa Nova hasta el diámetro recomendado (DRE, Diámetro Recomendado de Embutido).
- Es importante usar un tubo de embutido adecuado a las especificaciones de la tripa y al proceso de producción.
- Al remojar la tripa, el cliente aumenta su estiramiento y puede lograr un producto de un diámetro algo más grande (Elongación).

### Beneficios:

- Al ser un producto multicapa orientado, es perfecto para líneas de producción manual y automática.
- La tripa Nova tiene excelente pelabilidad, y suficiente adhesión a la carne para dar un producto sin arrugas después de la cocción y enfriamiento.
- La tripa tiene excelentes barreras de humedad y proporciona buen control de tamaño en productos redondos.
- La tripa Nova vienen en una amplia variedad de calibres y colores.