



Pecta Premium
Pecta Standard
Pecta EP
Pecta C
Pecta HC

La gama clásica de productos Podanfol abarca los tipos de tripa más populares para la producción de la mayoría de embutidos y fiambres cocidos de menor a mayor barrera, dependiendo de los requerimientos específicos del producto. A pesar de que hay varios tipos de envolturas dentro de la gama clásica, son estructuralmente muy similares aunque su rendimiento y características son muy diversos para así adaptarse a una amplia gama de aplicaciones dentro de la industria alimentaria.



Pecta Premium

Pecta Premium es nuestro producto estrella para los calibres estrechos y medianos, especialmente para embutidos porcionados donde las siguientes características son de vital importancia:

- ▶ Regularidad de calibre durante los procesos de embutición y clipeado a alta velocidad.
- ▶ Forma del embutido regular con los extremos bien definidos.
- ▶ Alta capacidad retráctil que evita la aparición de arrugas incluso con un enfriamiento intenso.
- ▶ Calibre final definido sin tendencia a sobredimensionarse.

La calidad Pecta Premium está disponible en una gran variedad de colores [ver gama de colores estándar], impresión UV, plisado de gran calidad controlando la compresión de los sticks dependiendo de la maquinaria y la aplicación del producto.



Pecta Standard

Pecta Standard es nuestra calidad más versátil desde los calibres estrechos hasta los calibres más anchos, especialmente diseñada para toda clase de embutidos/fiambres cocidos además de otras aplicaciones donde las siguientes características son esenciales para lograr los resultados deseados:

- ▶ Tripa universal para embutidos redondos o con forma mediante molde.
- ▶ Calibre regular y gran flexibilidad para adaptarse a cada proceso.
- ▶ Capacidad de corte transversal para el posterior envasado en bolsas retráctiles o termoformadoras [ideal para loncheo y envasar].



Pecta EP

La calidad Pecta EP tiene muchas de las propiedades mecánicas de otras tripas de este grupo, con la característica adicional de que el embutido puede ser pelado de manera controlada de tal manera que la tripa no se desgarrar. La calidad Pecta EP tiene las siguientes características diferenciales:

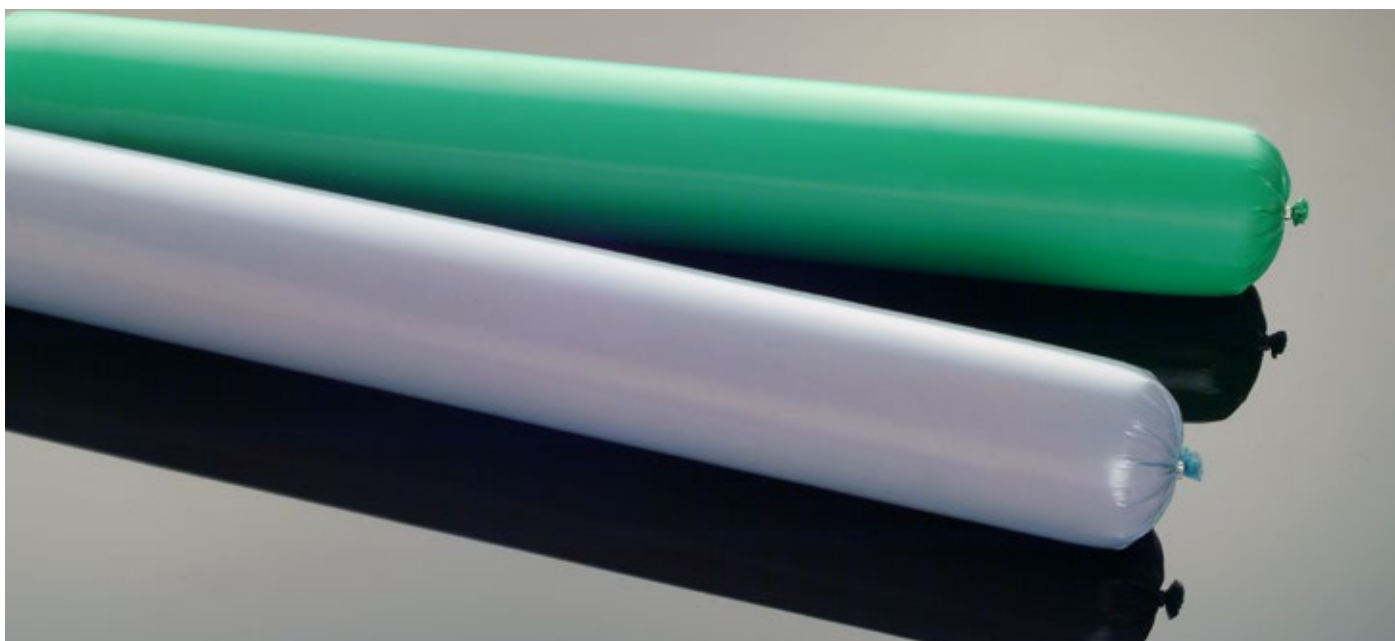
- ▶ Pelado controlable tanto en dirección transversal como en dirección longitudinal.
- ▶ Fácil llenado y clipeado de la tripa con un bajo ratio de roturas incluso en sistemas de embutición muy rápidos y mecanizados [alta resistencia de la tripa].
- ▶ Pecta EP es ideal para mostradores o charcuterías donde se lonchean pequeñas y medianas porciones.



Pecta C

Pecta C es nuestra tripa todoterreno - extremadamente adaptable, flexible y económica donde gracias a su composición se obtiene una mayor adaptabilidad para alcanzar los calibres finales deseados y al mismo tiempo una mayor resistencia para soportar una posible perforación de la tripa durante la vida útil del producto. Por lo tanto, la tripa Pecta C está adaptada a las siguientes condiciones:

- ▶ Alta resistencia de la tripa incluso en condiciones extremas de alta mecanización durante la manipulación del producto.
- ▶ Gran estabilidad del calibre en el producto acabado en posición horizontal.
- ▶ Gran capacidad de sobrellenado sin riesgo de rotura o deformación de la tripa.
- ▶ Ventajas económicas gracias a su alto rendimiento y bajo espesor de la tripa.
- ▶ Altos ratios de compresión en plisado estándar lo que se traduce en menos interrupciones durante el clipeado.



Pecta HC

Pecta HC fue especialmente concebida para la cocción de grandes piezas de embutido colgados en posición vertical para su posterior pelado y loncheado. Por lo general, estos embutidos de gran tamaño suelen tener distintos diámetros a lo largo de la pieza debido a su gran peso, el cual se acumula en su parte inferior originando en ese mismo punto un efecto bolsa, resultando un calibre mayor y generando muchos problemas a la hora de lonchar y envasar. Con Pecta HC no hay deformaciones y sorprende por su rendimiento robusto y constante [HC- Highly Constant], lo cual mantiene el calibre firme con muy poca tolerancia. El ratio de expansión de la tripa durante el proceso de cocción es muy bajo, por lo que en altas presiones se crea en el interior de la tripa un revestimiento a través de la gelificación, que proporciona unas excelentes propiedades de unión entre las distintas capas y asegura un calibre firme. Por lo tanto, la tripa Pecta HC es un producto de suma importancia para este tipo de aplicaciones disponible en versión estándar para loncheados o de gran adhesión [HA].

Al contrario que otras envolturas de este mismo grupo de tripas, la calidad Pecta HC tiene sus propias características tal y como sigue:

- ▶ Gran resistencia, rigidez – remojar la tripa antes de embutir / clipear.
- ▶ Calibre constante durante el proceso siempre que se controlen los ratios de expansión de la tripa.
- ▶ Bajos ratios de expansión durante el proceso de cocción y alta presión interior, lo que permite unos calibres finales de embutición predecibles.
- ▶ Pelado de la tripa en la dirección longitudinal deseada para máquinas manuales o automáticas.
- ▶ Distintos grosores de tripa disponibles dependiendo del peso del embutido [5 - 20 Kg].
- ▶ Indicadores más bajos para aplicaciones de cocción horizontales disponibles con alto control de diámetro para una uniformidad altamente exigente.

Disponibilidad comercial

La gama de envolturas Pecta Classic está disponible en una amplia variedad de distintos modelos, calibres y aplicaciones. Elegir la envoltura adecuada para cada producto debe hacerse con el apoyo de especialistas de Podanfol o de nuestro distribuidor autorizado.

Visión global sobre la gama de tripas multicapa con capacidad retráctil

Tripas retráctiles multicapa

Características	Linea Clásica					
	Pecta Premium	Pecta Standard	Pecta EP	Pecta C	Pecta HC	Pecta HC [HA]
Propiedades Mecánicas						
Rigidez	••••	•••	•••	••	•••••	•••••
Elasticidad	•••	••••	••••	•••••	•	•
Propiedad de las Barreras						
Barrera al Oxígeno	••••	••••	••••	••••	•••••	••••
Barrera al Agua	••••	••••	••••	••••	•••	•••
Resistencia de Temperatura						
Mínima	- 18 °C	- 18 °C	- 18 °C	- 18 °C	- 18 °C	- 18 °C
Máxima	92 °C	92 °C	92 °C	92 °C	92 °C	92 °C
Otras Propiedades						
Adhesión de la Carne	••••	••••	••••	••••	••••	•••••
Estabilidad de Calibre	••••	••••	••••	••••	••••	•••••
Mecanización (clipeado)						
Pre-remojado	••••	••••	••••	•••••	••••	•••
Seco	no disponible	no disponible	no disponible	••	no disponible	no disponible
Disponibilidad por categoría						
Calibres Disponibles	34 - 135	30 - 160	34 - 135	30 -165	90 - 135	90 - 135
Grosor de la Tripa	40 - 55	45 - 55	40 - 50	35 - 45	45 - 65	45 - 65

- Excelente / Sobresaliente
- Muy Bueno
- Bueno / Medio
- Estándar
- Bajo / Pobre



Formatos disponibles:

► **Bobinas:**

Bobinas de 1000 a 1500 metros para su posterior plisado o uso manual. La tripa se despega fácilmente entre sí gracias a su versión [EO] "EASY OPEN".

► **Tripas Plisadas:**

Plisado estándar de 40 a 100 metros, dependiendo de la medida del embudo, la calidad de la tripa y el grosor de la misma.

► **Piezas Cortadas y Atadas:**

Existe la posibilidad de suministrar piezas atadas o clipeadas en versión [EO] "EASY OPEN" desde 200-1100 mm con clip o lazo para grapadoras individuales.