

Viscofan

*Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.*





FASERDÄRME

Viscofan Faserdärme sind faservlies-verstärkte Celluloseprodukte. Alle Anforderungen moderner Wurstproduktion können erfüllt werden. Die Endprodukte im Faserdarm überzeugen durch ein natürliches Aussehen und zeichnen sich durch hervorragende Kalibertreue und Schälbarkeit aus. Damit sind Viscofan Faserdärme die idealen Produkte für die Herstellung von Aufschnittware.

Chorizo Pamplona cular ibérico **Salchichón** Lingüiça calabresa

Winter Salami **Salami** Milano Felino Ungherese Picante Napoli

Strolghino **Pepperoni** Sopresatta Genoa Pancetta **Coppa**

Capicola Cabezada Lomo **Lachschinken** Lombo defumado Bresaola

Cecina Ham Gammon Black Forest Ham Roast Beef

Honey Ham **Peito peru defumado** Cervecero

Summer sausage **Bologna** Red Bologna **Mortadella**

Cervelat Bierschinken **Vysocina** Polican Herkules



Viscofan Faserdärme sind in verschiedensten Konfektionierungen erhältlich, von Abschnitten bis zu komprimiert gerafften Raupen oder füllfertiger Ware.

Für noch bessere Prozessabläufe und Produktkontrolle sind auch weitere Komponenten verfügbar.

FASERDÄRME

Die beste Wahl für eine moderne Produktion mit stetig wachsenden Prozessanforderungen hinsichtlich Geschwindigkeit, Produktivität und Rentabilität.



- ✓ *Exzellente und gleichmäßige Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit.*
- ✓ *Großes Kaliberspektrum.*
- ✓ *Produkte sind auch in Halal oder Koscher Qualität verfügbar.*
- ✓ *Ermöglicht bessere Prozesskontrolle.*
- ✓ *Für hohe Clippgeschwindigkeiten geeignet.*
- ✓ *In Standardversion oder mit Glanz verfügbar.*
- ✓ *Mit bis zu 8 Farben bedruckbar.*
- ✓ *Übertragbare Farben und Aromen.*



Hoch belastbare und gleichförmige Därme

Sehr robuste Faserdärme für den Einsatz auf allen Maschinenformen. Optimieren sie Ihre Prozesse hinsichtlich Produktivität und Kontinuität.



Effizienz durch die richtige Konfektionierung

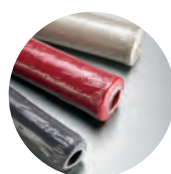
Beste Verarbeitung auf allen Füllmaschinen dank verschiedener Konfektionierungen (Rollenware, Abschnitte, gerafft). Füllfertige Produkte erleichtern die Produktion.

Große Innendurchmesser und hohe Rafflängen steigern die Produktivität. Mit gestippten Varianten werden Luftpneinschlüsse im Produkt vermieden.



Großes Spektrum an Kalibern und Farben

Eine große Anzahl an Kalibern ermöglicht die Herstellung des Endprodukts im gewünschten Durchmesser. Wählen Sie aus einem breiten Farbspektrum oder nutzen Sie die beidseitige Bedruckung zur Aufwertung Ihrer Produkte.



Neueste Rafftechnologie

Geraffte Raupen bieten maximale Hüllenslänge (T-Shirr Max) und reduzieren die Wechselintervalle bei der industriellen Fertigung.

BASISPRODUKTE

BESCHREIBUNG	PRODUKT	KALIBER / GRÖÖE	STANDARDFARBEN	VERARBEITUNG
Die korrekt passende Hülle für viele Anwendungen. Unsere Klassik-Linie ermöglicht die Kaliber- und Formkontrolle Ihrer Produkte: von der Portionswurst bis hin zu langen Produkten, mit allen Vorteilen eines Faserdarms, wie zum Beispiel kontrollierter Bräthftung.	KLASSIK LINIE	36 - 180 mm #1ST - #14	Transparent Weiß Crème opak Rauchfarbe Faser-B Nat 30 Nat 40 Nat 55 Nat 70 Suntan Rot Granatapfel Sienna Hell Mahagoni Hell Mahagoni II Mahagoni Mahagoni II Schwarz	In lauwarmem (30-40°C) Wasser wässern.
Faserdarm in Perfektion: höchst robust während der Verarbeitung und gleichmäßige Scheiben beim Aufschnitt. Optimieren Sie Ihre Prozesse hinsichtlich Produktivität und Kontinuität bei jedem Schritt: füllen, verarbeiten, schälen, aufschneiden.	TITANIUM LINIE	37 - 110 mm #1SR - #8	* weitere Farben auf Anfrage	Geräffte Ware, Bunde oder Abschnitte für 30 - 60 Minuten. Bei füllfertiger Ware entfällt das Wässern (Redi-Reel, T-Shirr).



FÜLLEN UND CLIPPEN

Die hohe Clippfestigkeit garantiert eine problemlose Verarbeitung auf allen gängigen Clipmaschinen, aber auch eine einfache Handhabung bei manueller Abbindung. Luftfrei auf das empfohlene Füllkaliber füllen und korrekt clippen oder abbinden.



BRÜHEN

Nach dem Trocknen und Räuchern darf die Brühtemperatur 80°C nicht überschreiten. Abschließend kühlen.



RÄUCHERN

Die exzellente und vor allem gleichmäßige Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit sorgt für eine optimale Geschmacks- und Aromabildung. Die hervorragenden Räuhereigenschaften sorgen für ein optisch einwandfreies Produktbild.

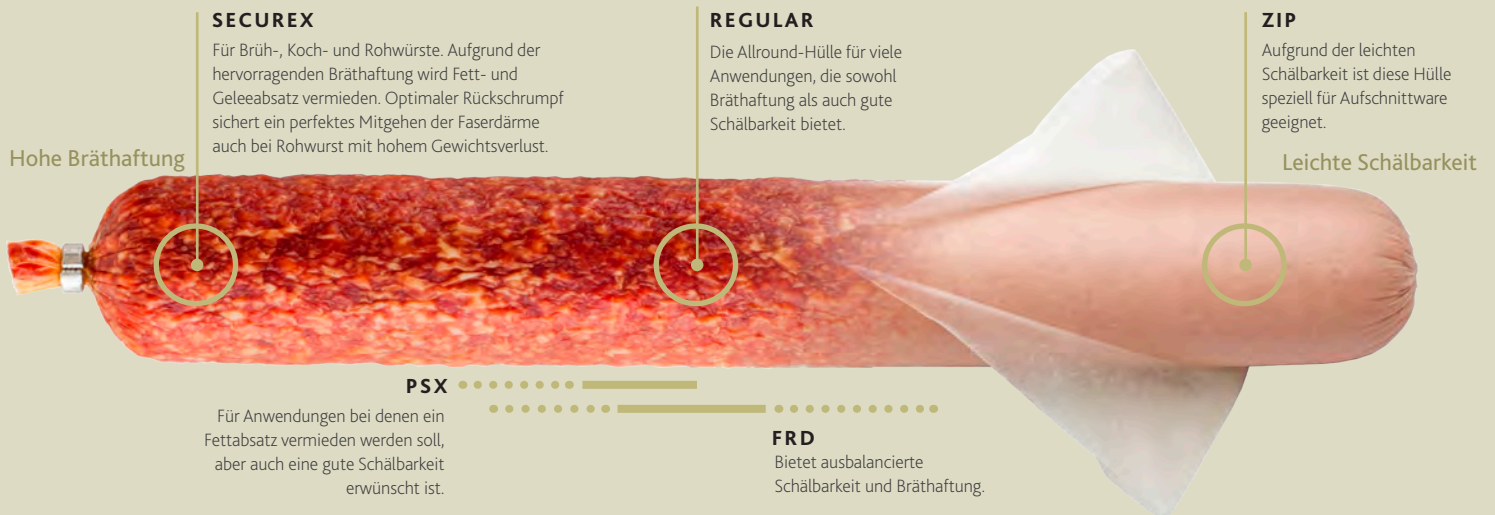


REIFUNG

Perfekt ausbalanciert hinsichtlich Wasserdampfdurchlässigkeit, Reifung und Abtrocknung. So haftet der Darm während der Reifung dem Wurstgut ständig an, stellt nicht ab und gewährleistet eine sehr gute Schälbarkeit. Spezielle Beschichtungen bieten optimalen Rückschrumpf, d.h. ein perfektes Mitgehen der Faserdärme auch bei Rohwurst mit hohem Gewichtsverlust.

BALANCE ZWISCHEN SCHÄLBARKEIT UND BRÄTHFTUNG

Egal welches Endprodukt und welcher Prozess – mit Viscofan Faserdärmen finden Sie die richtige Balance zwischen Bräthftung und Schälbarkeit. Wir haben eine große Auswahl an Produktvarianten und bieten auf Kundenwunsch auch speziell angepasste Produkte an. Von unseren etablierten Standardprodukten Securex, Regular oder Zip bis hin zu den kundenspezifischen Typen FRD oder PSX.



Produktion und Prozesse

Faserdarmkonzepte die Ihre Prozesskontrolle erleichtern: Z.B. farbige Hüllen in der Rohwurstproduktion zur Unterscheidung verschiedener Rezepturen (mild, scharf) oder zur Kontrolle beim Abschälen gebrühter Produkte.



Weißer Edelschimmel für Salami (WMS)

Die Därme bieten gutes Edelschimmelwachstum auch bei langen Reifeprozessen. Gute Fülleigenschaften sowie gutes Abpellen sind ebenso wichtige Parameter. Ideal für lose Salamis am Stück, aber auch für Aufschnittware und bei Zweitverpackung.

Aroma- bzw. Farbübertrag

Mit diesen Produktveredelungen können Sie Prozessabläufe vereinfachen, Prozesszeiten reduzieren, Kapazitäten erhöhen und dabei den Wartungs- und Reinigungsaufwand reduzieren.



SMOKE-E
Raucharoma und Farbübertrag



CARAMEL
Übertrag von Karamelltönen



ROAST-E
Übertrag von Röstfarbe

Diese Zusatzkomponenten mit Aroma- oder Farbübertrag sind verfügbar in verschiedensten Abstufungen und sind für alle Faserdarmentypen erhältlich.