

VISKASE®

VISFLEX® Kunststoffdärme

VISFLEX® sind Hochleistungsdärme für eine Vielzahl an Fleisch-, Geflügel- und Käseerzeugnissen.



Visflex® Kunststoffdärme bieten hervorragende Barriere- und Schrumpfeigenschaften. Daher sind Visflex® Kunststoffdärme ideal für alle gängigen Kochprozesse.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- Mehrschichthülle
- Verfügbar in einer großen Bandbreite an Farben und Kalibern
- Qualitativ hochwertige Bedruckung (Vorder- und Rückseite) in bis zu 8 Farben für einen ansprechenden visuellen Eindruck Ihrer Marke und Ihres Produkts
- Verfügbar in einer Vielzahl von Konfektionierungen: Rollenware, geraffte Raupen und Abschnitte für optimale Produktivität und Lebensmittelsicherheit
- Durch die außergewöhnliche Kaliberstabilität ist Visflex® auch für die Produktion von Abschnittsware geeignet
- Von Anfang bis Ende gleichbleibende Schrumpfeigenschaften; besonders für die Slicer Anwendung
- Konstanter Rückschumpf garantiert faltenfreie Produkte

Viskase liefert Därme bester Qualität nach höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit!

Wir haben Managementsysteme zur kontinuierlichen Verbesserung eingeführt, um sicherere Produkte, höhere Qualität und eine umfassende Nachverfolgung sicherzustellen.

ERHÄLTICHE GRÖßEN

- Von 30 bis 265 mm

ERHÄLTICHE FARBEN

- Die Farbpalette umfasst mehr als 30 Farben
- In einer Vielzahl von Variationen wie metallisiert, matt oder in speziellen Farben erhältlich

VERARBEITUNGSFORMATE

- Rollenware, Bunde, Abschnitte und geraffte Raupen
- Spezielle Raupenlängen und Ausführungen sind auf Anfrage erhältlich

BEDRUCKUNG

- 1 bis 8 Farben, Vorder- und Rückseite
- Fortlaufender oder Positionsdruck



VISFLEX® Kunststoffdärme

Visflex® Därme sind in fünf Produktvarianten erhältlich: Visflex®, Visflex® N, Visflex® Plus, Visflex® ST und Visflex® PR Därme wurden konzipiert, um eine optimale Leistung für eine Vielzahl von Anwendungen zu bieten.

Das Vertriebsteam berät Sie gerne, welche Därme am besten zu Ihren Anforderungen passen.

Wässern:

- Trockene Därme müssen vor der Verwendung gewässert werden. Bei vorbefeuchteten Därmen ist kein Wässern vor der Verwendung erforderlich.

Befüllung / Clipping:

- Wählen Sie die geeignete Clipgröße und stellen Sie den Clipping-Druck so ein, dass die Wurst dicht verschlossen wird, ohne den Darm zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (RSD) geben an, auf welchen Fülldurchmesser die Därme gefüllt werden sollten. Das Füllen über oder unter diesen Angaben, kann die Leistungsfähigkeit der Därme beeinträchtigen.

Lagerung & Handhabung:

- Verwenden Sie vorbefeuchtete Därme innerhalb eines Jahres nach Erhalt und trockene innerhalb von 2 Jahren
- Kühl und trocken aufbewahren
- Nicht bei heißen oder sehr kalten Temperaturen lagern
- Bis zur Verwendung in der Originalverpackung aufbewahren
- Nicht verwendete Därme in luftdicht verschlossenen Beuteln im Originalbehälter aufbewahren
- Zur Vermeidung von Materialschäden dürfen die Kartons nicht mit Messern, scharfen Gegenständen oder Haken geöffnet werden

**VISFLEX® Därme sind zur Formgebung für das Produkt während der Verarbeitung vorgesehen und nicht zum Verzehr bestimmt. VISFLEX® Därme sind unverdaulich und müssen vor dem Verzehr entfernt werden.*

VISFLEX®

Konsolidierte Produkte: Visflex® C, Walsroder® K Prof

- Branchenführende mehrlagige Därme aus Plastik (Polyamid)
- Kalibertreue in Kombination mit hervorragenden Schrumpfeigenschaften bei Wärmebehandlung; verhindert Faltenbildung nach dem Kühlen

VISFLEX® N

Powiązane produkty: Visflex® E, Darmex Casing® Polybar 5® i Polybar E®

- Für größere Elastizität ausgelegt
- Ermöglicht Ausdehnung des Produkts während des Kochens

VISFLEX® PLUS

Powiązane produkty: Walsroder® K Plus

- Höhere Barriereigenschaften führen zu niedrigerer Sauerstoffdurchlässigkeit (OTR)

VISFLEX® ST

Powiązane produkty: Darmex Casing® Polybar T®

- Für zu sterilisierende Produkte konzipiert
- Hält erhöhtem Druck und Temperaturen von bis zu 130°C zwei Stunden lang stand – für Produkte mit langer Haltbarkeit, die nicht gekühlt werden müssen

VISFLEX® PR

- Konzipiert, um ein Aufreißen aufgrund von Anstechen während der Produktion oder der Verwendung durch den Verbraucher zu verhindern
- Ideal für pastetenähnliche Anwendungen und Produktionsprozesse, bei denen das Einbringen einer Messsonde unverzichtbar für den Kochprozess ist

Gemeinsam mehr ermöglichen

Die marktführenden Produkte der Viskase Companies, Inc. umfassen: kleine Cellulosedärme (Viskase® NOJAX®), Cellulosefaserdärme (Viskase Fibrous, Walsroder® Faserdärme, einschließlich der Barrieredärme Walsroder F plus und FVP), Textildärme und eine Vielzahl an Kunststoffdärmen. Das äußerst umfangreiche Viskase® -Produktportfolio umfasst sowohl die Marken Walsroder® als auch Darmex® Hüllen und bietet ein vollständiges Sortiment an Best-in-Class-Lebensmittelverpackungslösungen und Dienstleistungen.