

VISLON® Kunststoffdärme

VISLON® Därme sind ideal für ein präzises Kaliber, optimiertes Anschneidverhalten und einwandfreie Schälbarkeit bei einer Vielzahl an Anwendungen für Fleisch, Geflügel und Käse.



Vislon® Därme bieten ideale Voraussetzungen für Produkte, die sich während des Prozesses wenig ausdehnen sollen. Die genaue Kaliberhaltung und einheitliche Schrumpfeigenschaften erhöhen die Effizienz der Produktion.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- Mehrschichtige Barriere-Kunststoffdärme
- Verfügbar in einer großen Bandbreite an Farben und Kalibern
- Optional qualitativ hochwertige Bedruckung (Vorder- und Rückseite) in bis zu 8 Farben für einen ansprechenden visuellen Eindruck Ihrer Marke und Ihres Produkts
- Einstellbare Fleischhaftung oder einfache Schälbarkeit
- für eine optimale Produktivität
- Außergewöhnliche Dimensionsstabilität sowie perfekte Schneideigenschaften
- Verfügbar in einer Vielzahl an Konfektionierungen: Rollenware, Abschnitte und geraffte Raupen in verschiedenen Ausrüstungen für optimale Produktivität und Lebensmittelsicherheit

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 Rückverfolgbarkeit zu garantieren.

ERHÄLTICHE KALIBER

- von 36 bis 150 mm

ERHÄLTICHE FARBEN

- Die Farbpalette von Viskase umfasst mehr als 30 Farben

VERARBEITUNGSFORMATE

- Rollenware, Bunde, Abschnitte und geraffte Raupen (bis zu 100 m pro Raupe)
- Wässerungsfreie Raffung
- Optionen mit pflanzlichem Rafföl auf Anfrage erhältlich

BEDRUCKUNG

- 1 bis 8 Farben, Vorder- und Rückseite
- Kontinuierliche Bedruckung mit Gravurzylindern zur Vermeidung von sichtbaren Streifen
- Fotografischer Druck einschließlich Übertrenddruck

VISLON® Kunststoffdärme

Vislon® Därme sind in fünf Produktvarianten erhältlich: Vislon®, Vislon® EP, Vislon® S, Vislon® SR und Vislon® LS Därme wurden konzipiert, um eine optimale Leistung bei einer Vielzahl an 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 Clipdruck so ein, dass die Wurst dicht verschlossen wird, ohne den Darm zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (EFK) geben an, auf welchen Fülldurchmesser die Därme ausgelegt sind. Über- oder Unterfüllung kann zu Platzen bzw. Faltenbildung führen.

Przechowywanie i magazynowanie:

- 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



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

VISLON®

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K-Tech

- Perfekt für Aufschnittware durch präzises Kaliber und bevorzugtes Aufreißen in Längsrichtung

VISLON® EP

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K-Tech P

- Konzipiert mit einer speziellen Innenschicht für exzellente Schälbarkeit

VISLON® S

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K-Flex S

- Därme mit festem Füllkaliber für portionierte Würste; geringe Expansion während des Kochens; geeignet für spiralförmige Schälung

VISLON® SR

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K-Flex SR

- Spezielle Variante des Vislon S für streichfähige Wurst

VISLON® LS

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K-Norm

- Reduzierte Schrumpfeigenschaften, konzipiert für die Heißabfüllung von Käse, Suppen und Pasteten

Razem oferujemy więcej

Die marktführenden Produkte der Viskase Companies, Inc. umfassen: kleine Cellulosedärme (Viskase® NOJAX®), Faserdärme (Viskase Faserdärme, 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 Casing® und bietet ein vollständiges Sortiment an Best-in-Class-Lebensmittelverpackungslösungen und Dienstleistungen.