

Faserdarm

Der Faserdarm für Rohwurst, Halbdauerwurst sowie für sämtliche geräucherte Produkte. Maßgeschneidert für Ihre Anwendung zeichnet er sich durch eine hervorragende mechanische Festigkeit und Kaliberkonstanz aus.



Mit abgestuften Bräthafungs-, optimalen Reifeigenschaften und einer natürlichen Optik sind Faserdärme ideal für eine Vielzahl von Anwendungen.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- Rauch-, sauerstoff- und wasserdampfdurchlässig, dennoch undurchlässig für Mikroorganismen
- Große Auswahl an Imprägnierungen für eine perfekte Bräthftung
- Standard oder füllfertige Raffraupen sind mechanisch stabil und werden auf automatischen Füllmaschinen eingesetzt
- Breites Kaliberspektrum lieferbar
- Hochwertiger Druck mit bis zu 8 Farben bietet einen optischen Anreiz sowohl für das Produkt als auch für Ihre Marke
- Unterdrückung des Schimmelwachstums mit optionaler SEC- und BIO-Ausrüstung

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 zu gewährleisten.

Kaliber

- von 36 bis 200 mm

FARBEN

- In vielen Farben erhältlich (von Natur, Weiß, Mahagoni bis Schwarz)

Konfektionierung

- Rollenware, Bunde, Abschnitte und Raffraupen (20 m bis 70 m pro Raupe)
- Nicht-füllfertig
- Füllfertig (kein Wässern nötig)
- SEC- und BIO-fungistatische Ausrüstung
- Übertragung von Rauch, Farbe oder Geschmack
- Mit Netz

Druck

- 1 bis 8 Farben, Vorder- und Rückseite

BARRIERE-OPTION

- Erhältlich als F plus/ICMP oder FVP/OCMP (Innen- oder Außenbarriere)

Faserdarm

Wässern:

- Nicht füllfertige Därme müssen vor dem Füllen gewässert werden. Bei füllfertigen Därmen ist kein Wässern erforderlich.

Füllen / Klippen:

- Wählen Sie die geeignete Clipgröße und stellen Sie den Clip-Druck so ein, dass der Clip gut sitzt, ohne den Darm zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (RSD) geben an, auf welche Fülldurchmesser die Därme ausgelegt sind. Füllen ober- oder unterhalb dieser Durchmesser kann die Leistungsfähigkeit der Hüllen beeinträchtigen.

Lagerung und Handhabung:

- Faserdarm innerhalb von 2 Jahren, füllfertigen Faserdarm innerhalb von 1 Jahr verbrauchen oder wie angegeben.
- Kühl und trocken aufbewahren
- Lagerung bei extremen Temperaturen vermeiden
- Bis zur Verwendung in der Originalverpackung aufbewahren
- Nicht verwendete Hüllen in luftdicht verschlossenen Beuteln im Originalbehälter aufbewahren
- Zur Vermeidung von Materialschäden dürfen die Kartons nicht mit Messern oder anderen scharfen Gegenständen geöffnet werden

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

BRÄTHAFTUNG	KEINE	NIEDRIG	MITTEL	STARK	HOCH
PRODUKT	Walsroder® FEL und Viskase Fibrous EP	Walsroder® FRW, FRJ und Viskase Fibrous PEP	Walsroder® FRO und Viskase Fibrous REG	Walsroder® FRH, FRT und Viskase Fibrous ML	Walsroder® FR, FMR, FMI, und Viskase Fibrous SL, DS
ANWENDUNGEN	• Schinken und Mortadella	• Peperoni	• Bologna, geräuchertes Fleisch und trocken gepökeltes Fleisch	• Aufgeschnittene Salami	• Dauerwurst, Salami

*Faserdärme sind zur Verwendung als Hülle für das Produkt während der Lebensmittelverarbeitung vorgesehen und nicht zum Verzehr bestimmt. Faserdärme sind unverdaulich und müssen vor dem Verzehr entfernt werden.

Gemeinsam mehr erreichen

Die marktführenden Produkte der Viskase Companies, Inc. umfassen: Cellulosedärme (Viskase® NOJAX®), Cellulosefaserdärme (Viskase Fibrous, Walsroder® Faserdärme, einschließlich der Barriredärme Walsroder F plus und FVP), Textildärme und eine Vielzahl an Kunststoffdärmen wie Viscoat®. Das äußerst umfangreiche Viskase®-Produktportfolio umfasst sowohl die Marken Walsroder® als auch Darmex® Därme und bietet ein vollständiges Sortiment an hervorragenden Lösungen und Leistungen im Bereich Lebensmittelverpackungen.

SMOKE MASTER®

Konsolidierte Produkte: Walsroder® FRO CLS und Viskase® Fibrous Smoke Master®

- Ideal für Räucherwürste und -schinken, bei denen das Raucharoma und/oder die Rauchfarbe übertragen wird

COLOR MASTER™

Konsolidierte Produkte: Walsroder® FRO CC und Viskase® Fibrous Color Master®

- Ideal für Anwendungen, bei denen eine gewünschte Farbe auf die Wurstoberfläche übertragen wird



OBERFLÄCHE

Matt	Seidenmatt	Glänzend
• Ideale Alternative zu Kollagen- und Naturdärmen	• Klassisches Aussehen für Dauerwurst	• Bevorzugte Wahl für Halbdauerwurst