

VISKASE®

VISMAX® Kunststoffdärme

VISMAX® Därme sind mehrschichtige Kunststoffhüllen – speziell für Formkochung aller Arten von Fleischerzeugnissen.



Vismax® Därme bieten optimale Kochergebnisse und Produkthaltbarkeit durch hervorragende Barriereigenschaften. Sie geeignet sowohl für die Produktion von Aufschnitt, als auch für den Verkauf an der Bedienungstheke.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- Mehrschichtige Barriere-Kunststoffhülle
- Hohe Gas- und Wasserbarriere für optimale Produktivität und Lebensmittelsicherheit
- 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
- Verarbeitung in einer Vielzahl an Formaten: Rollenware, Bundware, geraffte Raupen und Abschnitte
- Optimierte Schrumpfeigenschaften zur Wahrung der Produktform während des Kochens
- Ideale Fleischhaftung zur Minimierung des Geleeabsatzes, während das Endprodukt gleichzeitig leicht schälbar bleibt

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.

ERHÄLTliche GRÖSSEN

- Liegebreiten von 75 bis 400 mm

ERHÄLTliche FARBEN

- Rot
- Weiß
- Zartblau
- Rauchfarben
- Mehr Optionen erhältlich

VERARBEITUNGSFORMAT

- Rollenware, Bunde, Abschnitte und geraffte Raupen
- Die Raupenlänge kann an das verfügbare Füllrohr angepasst werden

BEDRUCKUNG

- 1 bis 8 Farben, Vorder- und Rückseite einschließlich fotografischer Drucke
- Kontinuierliche Bedruckung mit Gravurzyklern zur Vermeidung von sichtbaren Streifen

VISMAX® Kunststoffdärme

Vismax® Därme sind in vier Produktvarianten erhältlich: Vismax®, Vismax® Plus und Vismax® AS 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.

Füllen und Clippen:

- Wählen Sie die geeignete Clipgröße und stellen Sie den Clipdruck so ein, dass die Wurst dicht verschlossen wird, ohne den Darm zu beschädigen.
- Falls locker gefüllt wird, die Überspreizung so wählen, dass das gewünschte Gewicht pro Form erreicht wird.

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

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

VISMAX®

Konsolidierte Produkte:
Vismax® FTF, Walsroder® K Flex,
Walsroder® K Flex I

- Standard-Darm für geformte, kugelförmige oder ovale Anwendungen
- Passt sich leicht an Metallformen an

VISMAX® PLUS

- Eine spezielle Barrierschicht stellt sicher, dass die Fleischerzeugnisse vor Verfärbung geschützt werden, wenn sie in transparenter Folie natürlichem oder künstlichem Licht ausgesetzt sind
- Konzipiert für Anwendungen, die eine zusätzliche Sauerstoff- oder Licht-Barriere erfordern

VISMAX® AS

Konsolidierte Produkte: Walsroder® K Flex F

- Geeignet für Formkochung bei besonderem Schutz der Oberfläche vor Schmutzanhaftung

Gemeinsam mehr ermöglichen

Die marktführenden Produkte der Viskase Companies, Inc. umfassen: kleine Cellulosedärme (Viskase® NOJAX®), Faserdärme (Viskase Faserdärme, Walsroder® Faserdärme, einschließlich der Barriredärme 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.