

FIBROUS Barrieredärme

FIBROUS Barrieredärme wurden entwickelt, um Brühwürste und gekochte Würste vor Sauerstoff und Feuchtigkeit zu schützen.



Dank einer innen- oder außenliegenden Barrierschicht bewahren diese Hüllen die Frische und vermitteln einen qualitativ hochwertigen Eindruck. FIBROUS Barrieredärme sind einfach zu verwenden und bieten perfekte Schneideigenschaften.

Produkteigenschaften und Vorteile:

- Die Barriere schützt vor Feuchtigkeitsverlust sowie Sauerstoffeinwirkung und Übertragung von Aromen, um die Haltbarkeit zu verlängern und Gewichtsverlust zu verhindern
- Die hohe mechanische Belastbarkeit ermöglicht Kalibertreue und optimierte Schrumpfeigenschaften, durch die eine faltenfreie Form gewahrt wird
- Die hochwertige Bedruckung mit bis zu 6 Farben vermittelt einen ansprechenden visuellen Eindruck Ihrer Marke und Ihres Produkts
- Die verfügbaren Ausrüstungen umfassen Color Master™ und Smoke Master®
- Temperaturbeständig bis zu 105° C
- Erhältlich mit natürlich matter Oberfläche (F plus) oder als Hochglanz-Variante (FVP)

Viskase liefert Därme bester Qualität nach höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards!

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

ERHÄLTICHE KALIBER

- F plus von 40 bis 120 mm
- FVP von 40 bis 170 mm

ERHÄLTICHE FARBEN

- In vielen Farben erhältlich (von Klar, Weiß, Braun bis Schwarz)

ANGEBOTSFORMEN

- Rollenware, Bunde, Abschnitte und geraffte Raupen (20 m bis 70 m pro geraffter Raupe)
- Nicht-befeuchtet
- Vorbefeuchtet (kein Einweichen nötig)

BEDRUCKUNG

- 1 bis 6 Farben, Vorder- und Rückseite
- Mit individuell anpassbarer Bedruckung und einer Vielzahl an standardmäßigen Bedruckungen erhältlich

BARRIERE-OPTION

- Erhältlich als F plus oder FVP (innenliegende oder außenliegende Barriere)

FIBROUS Barrieredärme

Wässern:

- Nicht vorbefeuchtete 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 eine enge Passung erzielt wird, ohne den Darm zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (RSD) geben an, auf welchen Fülldurchmesser die Därme ausgelegt sind. Eine Befüllung, mit der diese Durchmesser nicht erreicht bzw. überschritten werden, kann die Leistungsfähigkeit der Därme beeinträchtigen.

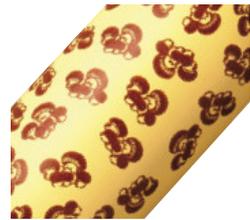
Lagerung & Handhabung:

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



OBERFLÄCHENBESCHICHTUNGEN

Matt (F plus)	Hochglanz (FVP)
• Innenliegende Barrieren sind ideal für Brühwürste	• Außenliegende Barrieren sind ideal für Leberwürste



INDIVIDUELL ANGEPASSTE BEDRUCKUNG

- Verleihen Sie Ihrem Produkt ein ansprechendes Erscheinungsbild dank individuell angepasster Bedruckung – unser Vertriebsteam berät Sie gerne diesbezüglich

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 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.

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

VISKASE®