DE

Visko Teepak

Always around

FIBROUS

FASERDÄRME / PRODUKTKATALOG

ViskoTeepak im Überblick.

ViskoTeepak ist einer der weltweit führenden Hersteller von Faser-, Cellulose- und Kunststoffdärmen mit Produktionswerken, Konfektionierungsanlagen und technischen Kundendienstbüros auf der ganzen Welt. Darüber hinaus sind wir stolz auf das branchenweit größte Geschäftspartnernetzwerk, über das wir unsere Produkte in fast 100 Ländern anbieten können.

Unsere neu errichtete Hauptgeschäftsstelle ViskoTeepak Holding Ab wurde im Mai 2018 in Mariehamn auf den finnischen Åland-Inseln eröffnet. Unsere europäischen Produktionsanlagen für Faser- und Cellulosedärme befinden sich im belgischen Lommel und finnischen Hanko. Darüber hinaus werden unsere Kunststoffdärme an unserem mexikanischen Standort in Nuevo Laredo hergestellt. Unsere Konfektionierungswerke befinden sich in Delfzijl (Niederlande), Brno (Tschechische Republik), Posen (Poland) und Kenosha im US-Bundesstaat Wisconsin und unsere Verkaufs- und Vertriebsbüros in Moskau, Hamburg und Mexico City.

ViskoTeepak gehört zur Eriksson Capital Group mit Sitz in Mariehamn (Finnland). Eriksson Capital ist ein privat geführtes Investmentunternehmen, das sich auf kleine bis mittelgroße industrielle High-Tech-Unternehmen mit globaler Reichweite konzentriert. Eriksson Capital engagiert sich in verschiedenen Branchen, die von medizinischen Schläuchen und Kathetern über Versand, Grundstücke und Flugzeug-Leasing bis zum Asset Management reichen.

Visko Teepak

Erfahren Sie mehr auf:

viskoteepak.com

facebook.com/ViskoTeepak

linkedin.com/company/ViskoTeepak

Inhalt.

Die Entwicklung von ViskoTeepak 4
Eckpfeiler unserer Marke 6
Unternehmenskultur 7
Ein Faserdam – Was ist das? 8
SVC und DVC 10
Fibrous ST 12
Fibrous Max 15
Super Protect 16
Fibrous Glide 19
Fibrous Xtreme 20
Fibrous XL 23
Fibrous Brilliant 24
Fibrous FLX 27
Fibrous CRF 28
Fibrous Preserve 31
Farbangebot 32
Kaliber für Faserdärme 34
Genau definiertes Haftvermögen 38
Maßschneidern durch Konfektionieren 40
Konfektionierung 41
Raffen, Füllen und Füllrohrpassung 44
Smoke (flüssigrauch beschichteter Faserdarm) 46
Netzen 46
Clips 47
Technischer Kundendienst 50
Muster 51
Produktportfolio 54
Werte und Leitlinien 58

Erklärung

ViskoTeepak prüft, dass alle Informationen dieser Produktbroschüre nach bestem Wissen und Gewissen erstellt wurden. ViskoTeepak garantiert nicht für die Genauigkeit und/oder Vollständigkeit der Informationen. Diese Broschüre dient nur der allgemeinen Information und ist nicht als Grundlage wirtschaftlicher Entscheidungen gedacht. Beim ersten Einsatz von ViskoTeepak-Produkten empfehlen wir immer, den kompletten Produktqualifikationsprozess zu durchlaufen. Die mit der Verwendung von ViskoTeepak-Produkten verbundenen Risiken sind auf die Bedingungen in den „Verkaufs- und Lieferbedingungen“ (www.viskoteepak.com) begrenzt.

Der Name ViskoTeepak, die Produktnamen Wienie-Pak und Nova sowie das ViskoTeepak-Logo sind eingetragene Marken- oder Warenzeichen der ViskoTeepak Belgium NV und dürfen ohne deren Einverständnis nicht verwendet werden.

Die Entwicklung von ViskoTeepak.

Visko Teepak

Always around

1950
Gunnar Eriksson sich auf der Fähre von Finland nach Aland am Buffet bediente. Auf dieser Überfahrt bemerkte Herr Eriksson auf seinem Teller ein Stückchen Wurst in einem künstlichen Darm. Gunnar Eriksson interessierte sich so sehr dafür, dass er ein Stück dieser Hülle mitnahm in ein Labor.

1952
Gunnar Eriksson konnte das Geld für die Gründung des Unternehmens Visko in Hanko (Finland).

Visko produziert ersten Darm aus Cellophan.

1962
Beginn Herstellung des Faserdarms.

1965
Eröffnung Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Delfzijl (NL).

1975
Gründung Herstellungswerk für Cellulose- und Faserdärme in Lommel (BE).

1994
Eröffnung Konfektionierungszentrum für Cellulosedärme in Brno (CZ).

1995
Beginn Herstellung des Kunststoffdarms Nova.

2007
Die derzeitigen Eigentümer von ViskoTeepak waren überzeugt von der zukünftig positiven Entwicklung der Branche und waren bereit, einen weltweit führenden Hersteller und Lieferanten von Kunstdärmen zu schaffen.

Mit dem Zusammenschluss von Visko und Teepak begann eine neue Ära!

2011
Kauf von Vertriebs- und Logistikbüro in Hamburg (DE).

2014
Übernahme von Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Kenosha (USA).

2020
Kauf von Konfektionierungszentrum für Faserdärme in Posen (PL).

Heute
Die primäre Aufgabe von ViskoTeepak: MakingFoodMoreAccessible, durch die Entwicklung und Bereitstellung von maßgeschneiderten und produktiven Lösungen in enger Zusammenarbeit mit der globalen Lebensmittelindustrie.

2052 - Die Zukunft
ViskoTeepak besteht seit 100 Jahren! Mit unserem neuen Drohnen-Lieferservice bedienen wir jetzt den Bedarf an Wursthüllen und Därmen rund um den Globus in nur wenigen Minuten!

Eckpfeiler unserer Marke.

ViskoTeepak ist eine globale Marke mit einer lokalen Note, die für produktive und maßgeschneiderte Wursthüllenlösungen steht. Wir verstehen die Bedürfnisse unserer Kunden und pflegen langfristige Beziehungen, die beiden Seiten zum Vorteil gereichen. Aber was genau meinen wir, wenn wir über die Eckpfeiler unserer Marke sprechen?

Eckpfeiler unserer Marke

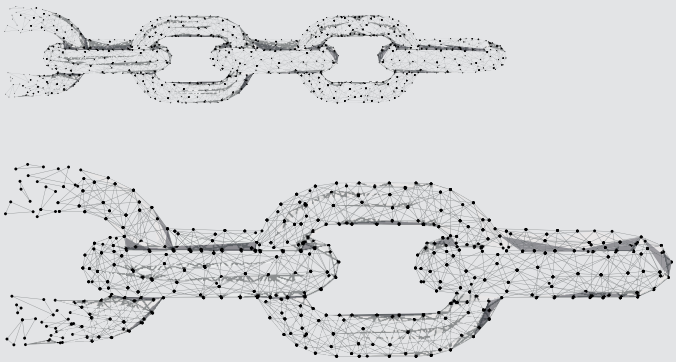
Maßgeschneiderte Produkte

Unser Ziel ist, die maßgeschneiderte, produktivste Lösung für unsere Kunden zu finden. Wir scheuen keine Mühen und Anstrengungen und fertigen jedes Produkt so, dass es perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist. Das macht unsere Produkte einzigartig und gibt unseren Kunden die Möglichkeit, mit hoher Effizienz und Qualität zu produzieren.

Produktive Lösungen

Wir bieten die produktivsten Wursthüllenlösungen der Welt. Wir verbessern und entwickeln ständig Lösungen, die Wert schaffen. Wir sind kreativ und entwickeln unsere Produkte auf nachhaltige Art und Weise.

Wenn es einen besseren Weg gibt, werden wir ihn finden.



Teamwork

Unser Erfolg basiert auf Inklusivität und Zusammenarbeit. Wir arbeiten Seite an Seite mit unseren Kunden und können so ihre spezifischen Anforderungen und Bedürfnisse genau benennen. Wir setzen auf langfristige Partnerschaften und gemeinsam mit unseren Partnern werden wir Sie gemäß unserem Motto „Always around“ stets zuverlässig unterstützen.

Unternehmenskultur.

Die Unternehmenskultur macht das Wesen unserer Firma aus. Wir bei ViskoTeepak wollen unser Unternehmen und unsere Kultur auf drei Unternehmenswerte gründen: Vertrauen, Ehrgeiz und Freude. Aber was genau meinen wir, wenn wir über diese Werte sprechen?

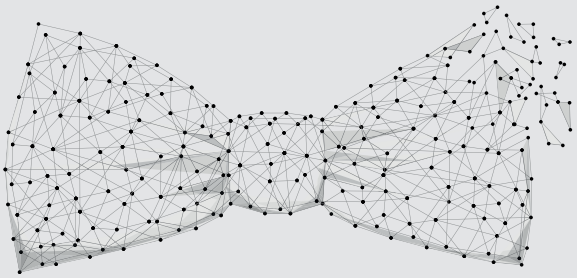
Unternehmenswerte

Vertrauen

Vertrauen baut auf Glaubwürdigkeit, faires Verhalten und respektvollen Umgang miteinander auf. Wir verdienen Vertrauen, indem wir unseren Worten auch Taten folgen lassen, was besonders auf die Art und Weise zutrifft, wie wir unser Unternehmen und unsere Mitarbeiter führen. Eine Grundvoraussetzung für ein faires Arbeitsumfeld ist der Respekt gegenüber den Kolleginnen und Kollegen, ungeachtet des Alters, des Geschlechts oder der Hautfarbe.

Ehrgeiz

Wir haben das starke Verlangen, der Beste zu sein und möchten auf unserer Straße zum Erfolg weit vorankommen. Daher nehmen wir die Anstrengung auf uns und helfen unseren Kunden und Partnern, geschäftlich erfolgreich zu sein. Unsere Anpackermentalität setzt Energien frei und durch Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten stellen wir sicher, dass wir unsere Ziele erreichen.



Freude

Freude entsteht durch das erfolgreiche Erreichen deiner Ziele und durch die Arbeit in einem Team von Leuten, denen du trauen kannst und denen du dich verbunden fühlst. Daraus entsteht die Energie, die wir für die Annahme der nächsten Herausforderung brauchen!

Ein Faserdam – Was ist das?

Faserdärme sind Wursthüllen auf Cellulosebasis, die mit langfaserigem Manilapapier verstärkt sind, das aus der Abaca-Pflanze (Bananengewächs) gewonnen wird und auch Bananenhanf genannt wird. So werden außerordentlich hohe Zugfestigkeit mit gleichbleibenden Extrusionseigenschaften in einer Art und Weise kombiniert, die sie zur idealen Wahl für Wurstdärme macht. Dank ihrer Festigkeit und Formbeständigkeit gehören Faserdärme seit jeher zu den vielseitigsten und vollständigsten Verpackungsmaterialien.

Maßgeschneiderte Produkte

Der Faserdarm von ViskoTeepak kann auf alle Anforderungen der Anwendung und des Produktionsverfahrens angepasst werden. Zuerst muss das geeignete Papier gewählt werden, das im Hinblick auf Größe, Festigkeit und Dehnung die richtigen Eigenschaften aufweist. Dann wird die Cellulose, oder eigentlich die Viskose (die technische Bezeichnung für das lösliche Derivat der natürlich vorkommenden Cellulose), in einer oder zwei Lagen und bis zu einer Dicke aufgetragen, die für die Anwendung und das Verfahren erforderlich sind. Bei ViskoTeepak wird diese letztgenannte Form der Cellulose aus den höchsten Qualitäten speziell für diesen Zweck angebauter Kiefern gewonnen. Nach der Regenerierung in ihrer Hanffasermatrix wird durch eine Folge spezieller Behandlungs- und Verarbeitungsschritte ein Darm erzeugt, der auch den komplexesten Anforderungen eines fleischverarbeitenden Betriebs gerecht wird.

Die Faserdärme von ViskoTeepak bieten die weltweit größte Auswahl an Möglichkeiten, auf die spezifischen Anforderungen der Fleisch produzierenden oder Lebensmittel verpackenden Betriebe abgestimmt zu werden. Aus dieser Erfahrung heraus haben wir ein für sämtliche Anwendungen geeignetes Faserdarmportfolio mit mehr als 80 Kalibern und ca. 20 Standardfarben und anpassbaren Farbvariationen entwickelt, das sowohl maschinell als auch manuell verarbeitet werden kann.

Bräthaftungsgrade

Wie beschrieben wird der Faserdarm in seiner Grundausführung vor der Trocknung entsprechend der vorgesehenen Verwendung einer Plastifikation in mehreren Schritten unterzogen. So wird sichergestellt, dass die Haftfähigkeit des Darms perfekt auf die Anwendung und das Herstellungsverfahren abgestimmt ist. Die Hülle kann als Serienausführung verkauft werden oder mit einer Schicht für bessere Bräthaftungs- und Schäleigenschaften beschichtet bzw. imprägniert werden. Ebenso können Haftgrad und -eigenschaften an jede Anwendung und Prozessbedingung angepasst werden. Bessere Bräthaftung wird durch den Einsatz einer Substanz erreicht, die als Bindemittel zwischen dem Fasermaterial der Wursthülle und dem Eiweiß im Fleisch wirkt. Ist gute Schälbarkeit gefragt, wird die Innenseite des Darms mit einem Schälmittel behandelt.

Zusammensetzung des Faserdarmes

Der durchschnittliche Faserdarm weist ungeachtet der Art und des Kalibers die folgende chemische Zusammensetzung auf:

Komponente	Farbig oder transparent	Stark eingefärbt
Regenerierte Cellulose	50%	40%
Langfaseriges Papier	25%	20%
Weichmachungsmittel	20%	20%
Wasser	5%	5%
Darmfärbepigment	<1%	15%
Bräthaftungs-/schälbarkeits-fördernde Zutat	<1%	

Festigkeit und Dehnbarkeit

Viele Eigenschaften eines Faserdarms sind auf die Verwendung langfaseriger Papiere in seinem Aufbau zurückzuführen. Zur Aktivierung dieser exzellenten Eigenschaften muss die Hülle gewässert werden. Ein trockener Darm ist zwar fest, aber nicht elastisch. Durch effektive Wässerungsverfahren – d. h. Vorwässern in Verbindung mit Kundenspezifizierung oder Wässern direkt vor dem Gebrauch in der Wurstfabrik – bekommt die Hülle die richtige Kombination von Festigkeit und Dehnfähigkeit, die eine störungsfreie Verarbeitung gewährleistet. ViskoTeepak kann ebenfalls vorgewässerte Därme in füllfertiger Ausführung anbieten, was die Verwendung von Raupen direkt aus der Verpackung heraus ermöglicht, ohne die Gefahr einer Kontamination durch das Einweichwasser.

Die richtige Durchlässigkeit

Faserdärme sind gasdurchlässig. Diese Eigenschaft spielt eine äußerst wichtige Rolle in einem Prozess, der Räuchern, Reifen und Trocknen erfordert. Die Kontrolle des Durchlässigkeitsgrads für Wasser und Gase sorgt für gleichmäßiges Trocknen und Schrumpfen und ermöglicht so die richtige Rauchdurchlässigkeit bei bleibender Kalibertreue, was sehr hohe Erträge sichert.

Die richtige Lösung schaffen

Dank der breit gefächerten Angebotspalette an Faserdärmen können auch die anspruchsvollsten Anforderungen der Wursthersteller erfüllt werden. Ihre mechanische Festigkeit, Formbeständigkeit und Maßhaltigkeit, Behandlung im Hinblick auf Durchlässigkeits- und Oberflächeneigenschaften, Bedruckbarkeit und weiteren Optionen der Kundenspezifizierung gehören zu den Möglichkeiten, die Faserdärme zur vielseitigsten Wursthülle machen.

Prüfungen

Für Sonderverfahren zur Wurstherstellung, für die es noch keine Erfahrungswerte in Bezug auf Darmart und -kaliber gibt, sollten Prüfungen unter den vorherrschenden Produktionsbedingungen durchgeführt werden, um den geeignetsten Faserdarm bestimmen zu können. Sehen Sie sich diese Broschüre an und teilen Sie uns mit, welche Produkte Sie interessieren. Durch die Zusammenarbeit können wir Sie auf den Weg zu einem perfekt auf Ihre Informationen maßgeschneiderten Darm bringen. Die Probeläufe müssen bestimmte Regeln erfüllen. Vor Beginn dieses Verfahrens müssen wir mindesten die folgenden Informationen haben:

Um das Prüfen und Anpassen zu erleichtern:

Garen
Ist das Produkt gebrüht, dauerhaltbar, halbdauerhaltbar, usw.?

Kaliber
Welches Kaliber soll die Wurst nach dem Füllen haben?

Gewicht
Welches Gewicht hat das Produkts?

Schneiden/ Verpackung
Wird das Produkt betriebsintern geschnitten und wie wird es schließlich verpackt?

Converting
Welche Art der Konfektionierung ist gewünscht – insbesondere in Bezug auf Füllrohrlänge und -durchmesser.

Raupen-/ Füllrohrlänge
Wie groß ist die nutzbare Füllrohrlänge, die maximale Raupenlänge und das maximale Füllkaliber?

Zurzeit genutzter Darm
Welchen Darm verwenden Sie zurzeit? Senden Sie uns bitte eine Probe, falls möglich.

Jahresmenge
Wie groß ist voraussichtlich der jährliche Darmverbrauch oder das Produktvolumen?

SVC und DVC.

Der Faserdarm ist ein modifizierter Cellulosedarm, bei dem die Hanffaser (ein spezielles hochnassfestes Papier) mit Viskose beschichtet wird. Es gibt zwei Methoden für die Herstellung von Faserdärmen, da sie entweder auf einer oder auf beiden Seiten mit Viskose beschichtet werden können. Der Faserdarm von ViskoTeepak nutzt die speziellen Merkmale beider Methoden, um den besten Nutzen für den Endkunden zu erzielen. Bei der SVC-Variante wird die Außenseite des Papiers bedeckt, während bei der DVC-Ausführung beide Seiten beschichtet werden.

Verschiedene Vorteile und Möglichkeiten

Beide Techniken können ein ausgezeichnetes Produkt liefern, allerdings für verschiedene Anwendungen. Beide werden da verwendet, wo es auf hohe mechanische Festigkeit, Kalibertreue, gleichförmige Rauchdurchlässigkeit und kontrollierte Schälbarkeit ankommt. Dies ist zum Beispiel der Fall bei Pepperoni-Salami, Salami, Aufschnitt, Schinken ohne Knochen und anderen Delikatess-Fleischwaren. Der Faserdarm von ViskoTeepak ist die bevorzugte Wahl für geschnittene Produkte mit hohen Anforderungen an die Durchmesserkontrolle. Dies sind die typischen Merkmale der beiden Faserdarmarten SVC und DVC, wobei es letztendlich auf den Unterschied zwischen den Aufbauarten und die Nutzung ihrer Merkmale ankommt, um im Betrieb die höchste Produktivität erzielen zu können. Darüber hinaus ist die richtige Zuordnung von Darm und Anwendung entscheidend.

Aussehen der Wurst

Die DVC-Hülle ist im Vergleich zur SVC-Ausführung weniger glänzend, weil DVC auf der Außenseite weniger Viskose aufweist. Dadurch weist eine im DVC-Darm hergestellte Wurst eine seidenmattere Optik auf. Dank der einzigartigen Schrumpffähigkeit und des Aufbaus neigt der DVC-Darm darüber hinaus weniger zur Faltenbildung bei Lagerung im unverpackten Zustand. Der SVC-Darm verleiht der Wurst durch die dickere Viskoseschicht auf der Außenseite des Papiers ein glänzenderes Aussehen. ViskoTeepak hat das größte Angebot an Faserdärmen, wenn es nicht nur auf das Kaliber, sondern auch auf das Aussehen ankommt. ViskoTeepak hat in zwei Extreme in Bezug auf Aussehen entwickelt. ‚Satin' gilt als einer der mattesten in der Welt der Faserdärme, während ‚Brilliant' zum großen Erfolg bei Kunden geworden ist, die die extrem glänzende Optik und das ansprechendere Aussehen mögen.

Aussehen geschälter Würste

Eine im DVC-Darm hergestellte Wurst hat eine attraktive Glanzoptik, wenn die Wurst abgeschält ist. Eine im SVC-Darm hergestellte Wurst hat eher ein mattes Aussehen. Das letztere Merkmal kann ein Vorteil bei Anwendungen im Gewürzmantel sein, da der Mantel beim Schneiden und Verpacken an der Oberfläche haftet.

Perfekte Bräthaftfähigkeit

Der SVC-Darm ist normalerweise die erste Wahl, wenn eine sehr hohe Bräthaftfähigkeit erforderlich ist. Die Haftung ist für Anwendungen erforderlich, bei denen die Hülle während des gesamten Schneidvorgangs auf der Wurst verbleibt, bei der das Reifen und Trocknen oft sehr lange dauert. Der DVC-Faserdarm wird aufgrund der patentierten Technologie von ViskoTeepak hauptsächlich als hochpräziser Darm verkauft. Durch die Kontrolle der Bräthaftungsgrade im Innern erreichen wir absolut beständige Eigenschaften entlang der gesamten Oberfläche der Wurst. Ein unbestreitbarer Mehrwert für alle Anwendungen, bei denen die Kontrolle der Haftfähigkeit unerlässlich ist.

Maschinengängigkeit und Kalibertreue

Beim Füllen mit hohen Geschwindigkeiten haben die DVC-Därme eine sehr geringe Platzerneigung gezeigt, was an seiner dünneren und flexibleren Beschaffenheit liegt. Die glatte Innenfläche des DVC-Aufbaus ist besonders für das Füllen von ganzen Fleischstücken wie Schweinelende und Putenschinken vorteilhaft. Der SVC-Darm bietet aufgrund seines dickeren Aufbaus eine sehr hohe Kalibertreue und ist perfekt für Schnittanwendungen geeignet, die konsistente Kalibertreue erfordern.

Konfektionierung

Die weniger zum Schrumpfen neigenden SVC-Därme können mit maximaler Trockenflachbreite gefertigt und so optimiert werden, dass sie mehr Meter in einer Raupe konfektionieren und den Einsatz größerer Füllrohre erleichtern. Dies beschleunigt die Vorgänge beim Kunden und steigert die Ausbeute. Der DVC-Aufbau profitiert von anderen Merkmalen und kann den Konfektionierer außerdem in die Lage versetzen, mehr Meter in eine Raupe für andere Anwendungen raffen.

Der SVC-Darm verleiht der Wurst durch die dickere Viskoseschicht auf der Außenseite des Papiers ein glänzenderes Aussehen.

Merkmale des SVC-Faserdarms	Merkmale des DVC-Faserdarms
Glänzende Optik bei Würsten, die im Darm verkauft werden	Mattscheinendes Aussehen für im Darm angebotene Produkte
Mattscheinendes Aussehen bei geschälten Produkten	Glänzende Optik für geschälte Produkte
Verbesserte Haftfähigkeit bei rauen Wurstoberflächen mit Gewürzmantel	Collagenartiges Aussehen mit Faserdarmeigenschaften
Sicherere Bräthaftung	Sehr gut definierbare Bräthaftung
Weniger anfällig für Fettausschwitzen	Mehr Flexibilität ermöglicht das Überfüllen
Dickerer Aufbau, gleichbleibende Kalibertreue	Bessere Maschinengängigkeit dank dünnerem Aufbau
Hohe Kalibertreue sorgt für höhere Schneidausbeute	Erhöhte Gleitfähigkeit für das Füllen mit großstückigem Fleisch
Geringes Schrumpfen	Hohes Schrumpfen
Weniger anfällig für milchiges Aussehen	Möglichkeit, mehr Meter pro Raupe zu raffen

Überragende Kalibertreue dank Fibrous ST.

ST ist unser Standard-Faserdarm – unser Arbeitspferd. Er ist in der weltweit umfassendsten Kaliberauswahl erhältlich und kann dank seiner vielfältigen Eigenschaften und Möglichkeiten auf die spezifischen Anforderungen einer Vielzahl an Anwendungen angepasst werden. Unser Standard-Faserdarm wird oft für Produkte eingesetzt, die Kunden mit der zuverlässigen Qualität bekannter Marken verbinden.

Produktive Lösungen von hoher Qualität

Dank seiner hohen Kalibertreue und mechanischen Festigkeit funktioniert der Fibrous ST von ViskoTeepak zuverlässig in allen Verarbeitungsstufen. Die exzellente Handhabbarkeit vereinfacht das mechanisierte als auch händische Füllen bei Einhaltung strengster Lebensmittelsicherheits- und Hygienevorschriften.

Der auf Basis natürlicher und nachwachsender Rohstoffe hergestellte Faserdarm ist darüber hinaus biologisch abbaubar. Er ist leicht aber fest bei ausgezeichneter Dehnbarkeit für höhere Ausbeute. Dank der hohen Durchlässigkeit kann auch beim Räuchern und Brühen eine überlegene Qualität erreicht werden, was die Prozesse Ihrer ganzen Herstellung beschleunigt.

Von der Standardlösung zum maßgeschneiderten Produkt

ViskoTeepak-Faserdärme können nicht nur als flache bzw. abgebundene Zuschnitte, Bund- oder Rollenware geliefert werden, sondern auch als trockene und füllfertige Raffraupen für das Füllen mit hohen Geschwindigkeiten. Eine große Palette von Farben ist verfügbar, um Ihren Produkten ein ansprechendes und verkaufsförderndes Aussehen zu geben. Außerdem sorgt die gute Bedruckbarkeit der ViskoTeepak-Faserdärme für wirksame Markendifferenzierung in den Regalen des Einzelhandels.

Die bevorzugte Wahl

ST ist die bevorzugte Wahl für das betriebsinterne Schneiden, wenn die Wurstkalibertreue/-stabilität von großer Bedeutung ist, oder wenn die größtmögliche Festigkeit der Hülle erforderlich ist.

Typische Anwendungen:

- Brüh- und Kochwürste
- Räucherwürste
- Halbdauerwürste
- Dauerwürste
- Verschiedene Schinkenproduktarten
- Räucherkäse
- Geschnittene Produkte

Merkmale	Vorteile
Ausgezeichnete Kalibertreue und -stabilität	Stabilerer Produktionsprozess und höhere Ausbeute
Weltweit größtes Angebot an Kalibern	Möglichkeit der maßgeschneiderten Anpassung an Ihr Markenprodukt
Hohe Festigkeit und Clipbarkeit	Höchste Effizienz in der Wurstproduktion
Viele Bräthaftungsgrade und Farben möglich	Breite Palette von möglichen Anwendungen
Als Rollen, Raupen und Zuschnitte lieferbar	Keine Änderungen in der jetzigen Wurstproduktion erforderlich
In bis zu sechs Farben bedruckbar	Großartiges Aussehen
Als Netzdarm lieferbar	Netz schafft ein einzigartiges Produkt

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Optimierte Füllrohrpassung mit Fibrous Max.

MAX ist unsere Standard (ST)-Faserdarmtechnik in Kombination mit einer Vordehnung, um zusätzlich zu den ST-Eigenschaften eine möglichst große Flachbreite im trockenen Zustand zu erreichen. Durch einen besonders großen Innendurchmesser der Raupe kann ein größeres Füllrohr verwendet werden, was Ihren Prozess beschleunigt sowie Ausbeute und Leistung steigert.

Verbesserungen im Produktionsprozess

- Max erlaubt einen größeren Füllrohrdurchmesser, was die Füllgeschwindigkeit erhöht, den Fülldruck verringert und den Maschinenverschleiß reduziert. Das bedeutet weniger Ausfallzeiten bei den Füllmaschinen als auch niedrigere Kosten für Ersatzteile.
- Durch die geringere Fettbildung auf der Wurstoberfläche lassen sich die Trocknungszeiten reduzieren und die Ausnutzung der Reiferaumkapazität maximieren.
- Appetitlicheres Aussehen der fertigen Wurst dank verbesserter Partikeldefinition.
- Größere Fleischstücke können durch ein größeres Füllrohr gefüllt werden, bei höherer Qualität und verbesserter Erscheinung des Endprodukts.
- Ein konstanteres Wurstkaliber trägt zur Verbesserung der Ausbeute beim Scheiben schneiden bei.
- Geraffter Darm steigert die Effizienz bei der Schinkenproduktion.

Max mit Spiralraffung

Die Spiralraffung von ViskoTeepak ist eine neue Technik, die für den Max-Darm optimiert wurde. Die größere Ausbeute in Kombination mit der Wässerbarkeit der gebrauchsfertigen RTU-Grade (Ready To Use) sorgen bereits für einen Vorsprung. Mit S-Max bekommen Sie mehr Meter je Raupe, ohne das Füllrohr zu tauschen und ohne Abstriche bei der Kalibertreue. Durch die Spiralraffung des Max-Darms können bei Bedarf größere Füllrohrdurchmesser realisiert werden. Das Ergebnis sind mehr Füllleistung, weniger Platzer, niedrigere Fülldrücke, mehr mögliche EFKs, mehr Scheiben beim Schneiden und höhere Kalibertreue.

Vorteile für alle Fleischverarbeitungsbetriebe

Bei der Dauer-/Halbdauerwurst-Produktion spielt der Durchmesser des Füllrohres eine entscheidende Rolle, da sich der Fülldruck direkt auf die Produktqualität auswirkt. Mit anderen Worten: Sie beschleunigen durch den Einsatz größerer Füllrohre nicht nur den Produktionsprozess, Sie verbessern auch die Produktqualität. Andersherum wird aber auch ein Schuh draus: Wenn die Qualität gut ist, kann mit einem größeren Füllrohr der Durchsatz gesteigert werden. Ein größeres Füllrohr stellt höhere Ansprüche an das Raffen und die Därme.

Merkmale	Vorteile
Mehr Meter pro Raupe	Gesteigerte Produktionsleistung
Optimierte Optionen für Füllrohrpassung	Weniger Schmiereffekte, bessere Füllrohrpassung
Überlegene Füllbarkeit	Höhere Füllgeschwindigkeit und weniger Platzer
Kalibertreue	Gleichmäßiges Trocknen und mehr Scheiben aus der Wurst
Maßgeschneiderter Darmaufbau und höhere Tragfähigkeit bei hängend garenden Würsten	Optimierte Wagenbeladung, weniger Schneidabfälle, gesteigerte Ausbeute und verringerte Anzahl ungenutzter Endstücke
Großartige Bräthaftfähigkeit für bestmögliche Performance	Definiertes Schälverhalten und verbessertes Scheibenschneidverhalten
Exzellente Schulterausformung	Mehr Scheiben pro Wurst

Edelschimmel mit Fibrous Super Protect.

Super Protect ist eine maßgeschneiderte Speziallösung für anspruchsvolle Edelschimmelsalamis. Die Entwicklung war nur durch ausführliches Kundenfeedback und strenge Vor-Ort-Prüfungen möglich.

Geschichte

ViskoTeepak stellt eine große Auswahl an Faserdärmen für eine Vielzahl von Anwendungen her. Die Vielfalt der Lösungen ist das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit und Einbindung des Kunden. Erst kürzlich wurde der Preserve-Darm eingeführt, und jetzt ist die Zeit für den Super Protect gekommen, sich auf der anderen Seite dieser Goldmedaille zu zeigen.

Während Preserve das Schimmelwachstum möglichst lange hemmen soll, ist Super Protect für Anwendungen konzipiert, die ohne Edelschimmel nicht funktionieren.

Vorher führte beim Testen der Faserdärme in Edelschimmelanwendungen die entstehende Cellulase zum Zersetzen des Darms. Wenn der Schimmel keine natürliche Nahrung mehr hat, fängt er mit der Produktion des Enzyms Cellulase an, das die Cellulose des Darms in Glucose aufspaltet, d. h. in neue Nahrung für den Schimmel. Ein solcher „Befall“ endet üblicherweise mit der Zersetzung des Darms, sogar mit Löchern, die es dem Schimmel ermöglichen, direkt auf der Oberfläche der Wurst zu wachsen, was absolut inakzeptabel ist. Ein zersetzter Darm ist darüber hinaus schlecht schälbar, weil er so spröde und schwach wird, dass er nur in kleinen Stückchen schälbar ist. Mit der brandneuen Darmzusammensetzung beim Super Protect konnten wir den Aufbau soweit verstärken, dass er in vielen bekannten Edelschimmelanwendungen einsetzbar ist Auf jeden Fall empfehlen eine sorgfältige Prüfung, insbesondere wenn der Prozess beim Kunden nicht nur dem Wachstum von Edelschimmel ausgesetzt ist.

Das Cellulase-Problem hat für viele Jahre die Nutzbarkeit von Faserdärmen bei Edelschimmelsalamis eingeschränkt. Daher sind diese Anwendungen die Königs für andere Darmarten wie Natur-, Collagen- und HUKKI-Därme gewesen. Der Darm Super Protect bietet eine Alternative zur bisherigen Auswahl. Jetzt, wo Faserdärme für Edelschimmelprodukte nutzbar sind, kommen auch die unbestreitbaren faserbezogenen Vorteile wieder zum Tragen.

Typische Anwendungen:

- Wintersalami
- Ungarische Salami
- Rosette de Lyon (französische Salami)
- Alle Anwendungen mit Reifezeiten von 10 bis zu 12 Wochen, je nach Wurstdurchmesser und Qualität des Fertigprodukts

Im Vergleich zu den sonst für Edelschimmel verwendeten Därmen (nicht essbarer Collagen-, HUKKI- und Naturdarm) kommen mit Super Protect die folgenden Vorteile eines Faserdarms zum Zuge:

- Ausgezeichnete Kalibertreue und -stabilität
- Hohe Festigkeit und Clipbarkeit
- Viele Bräthaftungsgrade möglich

Merkmale	Vorteile
Mehr Meter pro Raupe	Gesteigerte Produktionsleistung
Optimierte Optionen für Füllrohrpassung	Weniger Schmiereffekte, bessere Füllrohrpassung
Überlegene Füllbarkeit	Höhere Füllgeschwindigkeit und weniger Platzer
Kalibertreue	Exzellente Schulterausformung, gleichmäßiges Trocknen und mehr Scheiben aus der Wurst
Maßgeschneiderter Darmaufbau und höhere Tragfähigkeit bei hängend garenden Würsten	Optimierte Wagenbeladung, weniger Schneidabfälle, gesteigerte Ausbeute und verringerte Anzahl ungenutzter Endstücke
Großartige Bräthaftfähigkeit für bestmögliche Performance	Verbesserte Schälleistung und Scheibenausbeute

Verfügbare Handels Größen (Kaliber / mm)

62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 & 104

Für andere Größen bitte zuständigen Verkäufer/ Ansprechpartner kontaktieren

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Füllen großstückiger Produkte mit Fibrous Glide.

GLIDE ist unsere Standard(ST)-Faserdarmtechnik in Kombination mit einer besonderen Beschichtung der Innenseite für eine äußerst glatte Oberfläche. Dieser hochwertige Darm wird für das Befüllen mit ganzen und großen Fleischstücken empfohlen, bei dem es auf beste Gleiteigenschaften ankommt. GLIDE überzeugt auch bei gefrorenen Produkten durch exzellente Schälbarkeit. In geraffter Form ermöglicht er schnelle, einfache und produktive Betriebsabläufe bei weniger Zeit- und Arbeitsaufwand.

Füllen von großstückigen Fleischprodukten

Beim Befüllen mit Schweinelenden, Schinken, Truthahnschinken, Rostbraten oder anderen großstückigen Fleischwaren ist der Darm großen Fülldrücken und Dehnungen ausgesetzt. Daher ist ein Aufbau von höchster Qualität in Kombination mit besonderen Gleiteigenschaften erforderlich.

Genau arbeiten

Der ViskoTeepak Glide ist der ideale Darm für dieses Segment und bietet durch seine Festigkeit und glatte Innenfläche hervorragende Eigenschaften. Wenn der Glide als vorgeraffte Raupe auf Doppel-Clipmaschinen eingesetzt wird, kann jeder Lebensmittelhersteller mit den richtigen Einstellungen einen effizienten Betrieb realisieren, der alle Anforderungen an Länge und Gewicht erfüllt

Maßschneidern mit Optionen

Der Glide kann auf jede prozesstechnische Anforderung zugeschnitten werden. Er ist die ideale Wahl für das Füllen von frischen, gepökelten oder klein geschnittenen Fleischstücken ebenso wie für die anspruchsvollen gewürzummantelten Anwendungen. Der Darm ist in allen ViskoTeepak Konfektionierungsoptionen lieferbar.

Hohe Effizienz

Die hohe Produktivität des Glide-Darms bedeutet für die Lebensmittelverarbeitung direkten Mehrwert. Der Aufbau und die hochwertige EPG-Gleitkomponente führen zu weniger Platzer und geringerem Ausschuss. Wie immer können die Därme von ViskoTeepak sehr große Füllrohrdurchmesser bei exzellenter Passung aufnehmen und mit dem besten Verhältnis von Darm- zu Raupenlänge überzeugen. Alles in allem gewährleistet der Glide-Darm für jeden Lebensmittelverarbeiter einen hoch effizienten und zuverlässigen Prozess.

Gefrorene Anwendungen

Ein weitere bekanntermaßen schwierige Anwendung ist das Füllen und Schälen gefrorener Produkte. Der Glide konnte aber auch hier überzeugen und hat vielen Kunden diese dringend benötigte und langersehnte Lösung gebracht. In diesem Fall wird der Darm im gebrauchsfertigen Zustand geliefert.

Merkmale	Vorteile
Fester und gleitfähiger Aufbau	Weniger Platzer beim Füllen und bessere Produktionsleistung
In vielen Kalibern erhältlich	Für jede Anwendung finden wir das richtige Füllkaliber
Viele Konfektionierungen möglich	Optimale Konfektionierung sorgt für bestmögliche Effizienz und Ergebnisse
Erhältlich mit Spezialbehandlung für das Schälen gefrorener Produkte	Besseres Schälen/Schälverhalten
Gefärbte Därme	Mehr Lebensmittelsicherheit durch bessere Detektierbarkeit von Darmresten nach dem Schälen

Prall Füllen und schnell Schälen mit Fibrous Xtreme.

Xtreme ist ein patentierter mehrschichtiger Faserdarm mit einem Haftvermittler auf der Innenlage und einem Feuchtigkeitshaltemittel auf der Außenlage, der pralles Füllen und schnelles Schälen ermöglicht. Er ist auf extreme Bedingungen bei der Rohwurstherstellung für Betriebe ausgelegt, die selbst schälen und aufschneiden.

Xtreme Bedingungen

ViskoTeepak hat mit dem Xtreme einen wirklich einzigartigen Darm für die extremsten Bedingungen und Produktionsprozesse entwickelt. Xtreme macht es möglich, die Grenzen in der Produktion zu verschieben und dank des perfekt abgestimmten Haft- und Schälverhaltens ist bei allen Stufen der Wurstproduktion die höchste Ausbeute realisierbar. Die Festigkeit der Darm ermöglicht nicht nur das Füllen bei höchsten Geschwindigkeiten, sondern auch perfekte Kalibertreue und maximierte Wurstlänge.

Haftfähigkeit und Schälbarkeit kontrollieren

Am Ende bekommen Sie ein Produkt mit all den Vorteilen einer guten Bräthaftung. Allerdings sind mit modifizierter Haftungskontrolle und maßgeschneiderter Abstimmung auf Ihren Prozess auch die perfekten Schälbedingungen erreichbar. Mit XM HPU und XM HPM bieten wir zwei standardmäßige Bräthaftungsgrade, die auf die spezifischen Anforderungen Ihres Prozesses hin maßgeschneidert werden können.

Im Grunde ermöglicht dieser Faserdarm die Steuerung der Bräthaftung am Anfang der Wurstproduktion. Wenn allerdings noch eine gleichmäßig dosierte Schälinjektion hinzukommt, erzielen Sie bessere Schäleigenschaften und Feuchtehaltung bis die Würste aus dem Wagen entnommen werden.

Xtreme wird ausschließlich als transparenter Darm und in ausgewählten Kalibern angeboten. Wenden Sie sich bitte an das technische oder Vertriebspersonal von ViskoTeepak.

Xtreme eröffnet neue Möglichkeiten in der Produktion

Merkmale	Vorteile
Ausgezeichnete Kalibertreue und -stabilität	Stabilere Produktion und höhere Ausbeute
Hohe Festigkeit und Clipbarkeit	Höchste Effizienz in der Wurstproduktion
Speziell entworfene/entwickelte Bräthaftungsgrade	Optimierung der Trocknung für Dauerwürste ohne Trockenrand
Haftvermittler auf der Innenlage und Feuchtigkeitshaltemittel auf der Außenlage	Ausgewogenes Verhältnis von Haft- und Schälverhalten

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Dünner aber fester Darm mit Fibrous XL.

XL ist unsere Faserdarmtechnik in Kombination mit zuverlässigem, leichtem Aufbau. Er ist eine gute Alternative, wenn die überlegenen Eigenschaften des ST-Darms nicht benötigt werden. Mit XL lässt sich eine höhere Ausbeute beim Garen erzielen, was sich wiederum in einer höheren Gesamtrentabilität für Ihren Produktionsbetrieb äußert. Höhere Ausbeute ist verständlicherweise das Hauptziel jedes großen Fleischproduzenten – und bei Fibrous XL dreht sich alles genau darum.

Grenzen verschieben – Gewinne steigern

Der XL ist aufgrund der Regeneration der Cellulose auf einer langfaserigen Papierbahn ein dünnerer Darm. Dank seiner ausgezeichneten Dehnbarkeit ist der XL zwar flexibel, aber äußerst zuverlässig und anwenderfreundlich. Dieser starke Faserdarm ermöglicht ein sichereres Füllen von kaltem Salamibrät und aufgrund seiner hohen mechanischen Beständigkeit fällt auch weniger Ausschuss an. Gute Durchlässigkeit und Faltenwiderstand machen den Fibrous XL zur perfekten Wahl für geräucherte, gegarte Halbdauerwürste. Letztendlich bedeutet eine höhere Ausbeute eine höhere Produktion und Rentabilität.

Die Fibrous XL Hülle steigert Erträge und Wirtschaftlichkeit effizient

Merkmale	Vorteile
Hohe Festigkeit und Clipbarkeit	Höchste Effizienz in der Wurstproduktion
Großer Bereich an Haftungsgraden	Keine Fettansammlung oder Darmablösung
Als Rollen, Raupen und Zuschnitte lieferbar	Optimiertes Maßschneidern sichert die besten Ergebnisse
In bis zu sechs Farben bedruckbar	Großartiges Aussehen
Ausgezeichnete Durchlässigkeit	Exzellentes Trocknungs- und Räucherverhalten
Größerer Kaliberbereich	Mehr Gelegenheiten für die Nutzung der XL-Produkteigenschaften

Eine glänzende Erscheinung mit Fibrous Brilliant.

Brilliant ist unsere XL-Faserdarmtechnik, die mit einer Kombination aus zuverlässigem, leichtem Aufbau und einer speziell entwickelten Beschichtung überzeugt, die einen Glanz erzeugt, der die Aufmerksamkeit des Kunden auf sich zieht.

Interesse beim Kunden wecken?

ViskoTeepak Brilliant vereint die ausgezeichneten technischen Eigenschaften des Faserdarms mit einer hochglänzenden Erscheinung. Die Erweiterung um dieses spezielle Merkmal zieht die Aufmerksamkeit von Verbrauchern dank des hochglänzenden aber natürlichen Aussehens auf Produkte, die im Darm verkauft werden. Alle Rohwürste, die in Portionsgrößen angeboten werden, werden von dieser Innovation profitieren.

Fortschrittliche Beschichtungstechnik

Das hochglänzende Aussehen der Brilliant-Därme von ViskoTeepak ist das Resultat einer weiterentwickelten Beschichtungstechnik. Das Ergebnis ist ein Darm, der visuelle Merkmale mit ausgezeichneter Maschinengängigkeit, Clipfähigkeit, Kalibertreue und Festigkeit in sich vereint, die für ViskoTeepaks Faserdärme so typisch sind.

Brilliant verbessert die Präsentation portionierter Wurstwaren

Merkmale	Vorteile
Ansprechend glänzendes Aussehen	Verbesserte Präsentation portionierter Würste
Hohe Festigkeit und Clipbarkeit	Höchste Effizienz in der Wurstproduktion
Großer Bereich an Haftungsgraden	Breite Palette von möglichen Anwendungen
Als Rollen, Raupen und Zuschnitte lieferbar	Keine Änderungen in der jetzigen Wurstproduktion erforderlich
In bis zu sechs Farben bedruckbar	Großartiges Aussehen
Als Netzdarm lieferbar	Die Kombination von Brilliant und Netz ergibt ein einzigartiges Produkt

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Besser sichtbarer Wurstaufbau mit Fibrous FLX.

FLX ist der dünnste jemals hergestellte Faserdarm mit einem glänzenden Äußeren. Durch den dünneren Aufbau sind mehr Meter pro Raupe möglich, was die Einweichgeschwindigkeit erhöht, und mehr Transparenz für besser sichtbare Produktstruktur. Diese dünne Wursthülle schafft beträchtliche Möglichkeiten für Zeit- und Kosteneinsparungen im Produktionsprozess.

Höchste Transparenz

Die höhere Transparenz unterstützt ein großartiges Aussehen, da so mehr vom Wurstaufbau zu sehen ist. Dies ist für viele Wurstanwendungen und -ersteller ein wichtige

Mehr Meter pro Raupe

Alle Därme von ViskoTeepak werden auf die Vorgaben des Kunden hin maßgeschneidert hergestellt und einer der Vorteile des FLX ist die beträchtliche Steigerung bei gerafften Metern pro Raupe. Unsere Prüfungen haben gezeigt, dass wir im Vergleich zu anderen Faserdarmarten bis zu 15 bis 20 % mehr Meter pro Raupe raffen können. Das bietet nicht nur die Möglichkeit zur Kosteneinsparung für den Konfektionierer, sondern auch zur Effizienzsteigerung für die Endkunden. ViskoTeepak liefert den FLX-Darm in 1000-m-Rollen anstatt mit 600/800 m, um Kosten für die Logistik einsparen zu können. Zusammen mit mehr Metern pro Raupe und/oder pro Karton/ Palette bedeutet dies bedeutsame Einsparungsmöglichkeiten bei Lager- und Transportkosten für alle Beteiligten.

Dünn und fest

Trotz seines dünnen Aufbaus ist der neue FLX Darm fest genug für die heutigen Anforderungen an die Fülleffizienz. Bei der Entwicklung unseres FLX-Darms haben wir die Füllleistung mit der erst kürzlich konstruierten und schnellsten Clipmaschine auf dem Markt getestet. Bei Geschwindigkeiten von 120 Würsten/Minute (250 g Portion/ Kaliber 45) ist der FLX mit den harten Prüfungsbedingungen problemlos fertig geworden.

Verbesserte Füllleistung

Der FLX ist vorwiegend für den Einsatz bei allen Arten von Dauer- und Halbdauer- sowie Brüh- und Räucherwürsten vorgesehen. Der FLX ist nicht die erste Wahl für aufgeschnittene Waren und wir empfehlen eine äußerst sorgfältige Prüfung, da sich Wurstlänge und -gewicht auf Kalibertreue und Cliphaltevermögen auswirken (Flaschenhalsbildung durch Clipverrutschen).

Wässern und Überfüllen

Dank seines Aufbaus und Designs geht das Wässern des neuen FLX schnell und leicht. Dank seiner exzellenten Überfülleigenschaften kann mit dem FLX Darmmaterial eingespart werden. Darüber hinaus sorgt er bei den Würsten für schöne runde Schultern und benötigt wegen seines dünnen Aufbaus kleinere Clips, was hier langfristig zu Kosteneinsparungen führt.

Merkmale	Vorteile
Hohe Transparenz	Großartiges Aussehen, besser sichtbare Produktstruktur
Weltweit dünnster Faserdarm	Erhebliches Einsparpotenzial bei Konfektionierungs- und Transportkosten
Mehr Meter pro Raupe	Kosteneinsparungen, höhere Füllleistung, höhere Rentabilität
Hohe Festigkeit	Stark genug für die Erfüllung der Füllleistungsanforderungen
Verbesserte Wässerbarkeit	Geringerer Arbeitsaufwand, verbessertes Füllvermögen
Wässerbar in Wasser anstatt in Lake	Das Wässern in Lake trägt z. B. bei Verwendung nichtessbarer Collagendärme zum korrosiven Verschleiß der Maschinen bei

Collagendärme mit Fibrous CRF übertreffen.

CRF ist der dünnste jemals hergestellte Faserdarm mit einem matten Äußeren, der Collagendärme übertreffen und ersetzen soll, indem er Vorteile des Faserdarm einbringt, wie Festigkeit, Kalibertreue, exzellente Schrumpf- und Dehnfähigkeit sowie die Eignung für schnelles Befüllen und Räuchern. Durch den dünneren Aufbau sind darüber hinaus nicht nur mehr Meter pro Raupe möglich, was die Einweichgeschwindigkeit bei höherer Transparenz für eine besser sichtbare Produktstruktur erhöht. CRF ist perfekt geeignet für alle Roh- sowie Brüh-, Koch- und Räucherwürste.

Flexible Produktion

Bei CRF können sich die Kunden auf schnellere Rezepturwechsel und kürzere Wässerungszeiten freuen. Sie können die Vorteile eines Produkts nutzen, das sich mit den neuen Anwendungen und Entwicklungen auf dem Markt weiterentwickelt. CRF bietet zudem außergewöhnliche Leistungen im Vergleich zu vielen herkömmlichen Faserdärmen. Wir können die Zahl der gerafften Meter pro Raupe deutlich erhöhen. Das ermöglicht unseren Partnern, Kosten zu reduzieren und darüber hinaus von der größeren Produktivität zu profitieren.

Immer schneller

Der CRF erfüllt alle heutigen Anforderungen an das Befüllen mit hohen Geschwindigkeiten. Der Darm wurde so entwickelt, dass er kalibertreu und reißfest ist, was in umfassenden Prüfungsreihen bewiesen wurde. Er ist vor allem für Produkte gedacht, die als Stückware verkauft werden, nicht für Aufschnittware. Im Gegensatz zum Collagendarm können die Kunden auch kälteres Salami-Brät einfüllen, ohne Abstriche bei der Qualität.

Schnelles Wässern und weniger Maschinenverschleiß

Da CRF in reinem Wasser und nicht in Salzlake, wie der Collagendarm, gewässert wird, kommt es zu weniger Korrosion an den Maschinen. Dank des schlanken Aufbaus lässt er sich schnell wässern und bietet das matte und halbdurchsichtige Aussehen, das sonst für Collagen typisch ist.

Überfüllen und geringerer Darmverbrauch

Der CRF-Darm überzeugt durch ein exzellentes Überfüllverhalten, das dem unserer berühmten Erfolgsgeschichte FLX entspricht und sogar übertrifft. Diese Eigenschaften ermöglichen ein tolles Aussehen mit runden Schultern. Und dabei benötigt man weniger Material als bei Collagendarm, um das gleiche Füllgewicht zu erzielen. Im Kern erreichen Sie mit CRF eine größere Produktivität bei wirtschaftlicherem Darmverbrauch. Sogar die Kosten für Clips reduzieren sich auf lange Sicht, denn dank seines dünneren Aufbaus sind nur kleinere Clips erforderlich.

Merkmale	Vorteile
Hohe Transparenz	Großartiges Aussehen, besser sichtbare Produktstruktur
Weltweit dünnster Faserdarm	Erhebliches Einsparpotenzial bei Konfektionierungs- und Transportkosten
Mehr Meter pro Raupe	Kosteneinsparungen, höhere Füllleistung, höhere Rentabilität
Hohe Festigkeit	Stark genug für die Erfüllung der Füllleistungsanforderungen
Verbesserte Wässerbarkeit	Geringerer Arbeitsaufwand, verbessertes Füllvermögen
Wässerbar in Wasser anstatt in Lake	Das Wässern in Lake trägt z. B. bei Verwendung nicht-essbarer Collagendärme zum korrosiven Verschleiß der Maschinen bei
Matte Oberfläche	Vorteile der Faser und Aussehen wie Collagen

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Technische Daten finden Sie auf den Seiten 32 bis 49.

Pilzwachstum hemmen mit Fibrous Preserve.

Preserve lässt sich mit den Eigenschaften anderer Faserdärme, außer Xtreme, kombinieren und ist mit einer pilztötenden Beschichtung zur Verringerung bzw. Hemmung des Pilzwachstums ausgestattet. Er funktioniert auch unter schwierigsten Produktionsbedingungen, bei denen Pilzwachstum sonst ein Problem darstellt. Die Wirkkomponente von Preserve ist Natamycin und wird seit Jahrzehnten in der Lebensmittelbranche gegen das Schimmelwachstum in Fleisch- und Molkereiwaren eingesetzt und ist von den Sicherheitsbehörden zugelassen.

Die Idee

Preserve enthält eine fungizide Beschichtung für den Einsatz unter härtesten Produktionsbedingungen, bei denen Pilzwachstum ein echtes Problem darstellt. Die Beschichtung schützt die Wurst vor Schimmelbefall, ein bekanntes Problem bei der Rohwurstherstellung. Bei der großen Vielfalt von Schimmelpilzen kann es keine hundertprozentige Garantie gegen einen Schimmelpilzbefall geben, aber alle Prüfungen haben gezeigt, dass Preserve ein wesentlich geringeres Schimmelpilzwachstum aufweist als vergleichbare, unbehandelte Hüllen im Test.

Geprüfte Lebensmittelsicherheit

Natamycin, auch als Pimaricin bekannt oder als Natacyn verkauft, ist die aktive Substanz, die auf die Darmoberfläche aufgebracht wird. Es ist ein natürlich vorkommendes Antimykotikum, das durch Fermentation des im Boden vorkommenden Bakterium Streptomyces natalensis entsteht. Bereits seit Jahrzehnten wird Natamycin in der Lebensmittelindustrie als ein Mittel gegen den Schimmelpilzbefall bei Fleisch- und Milchprodukten eingesetzt und ist von den Behörden der Lebensmittelsicherheit zugelassen.

Möglichkeiten für das Maßschneidern von Lösungen

Preserve kann nicht nur mit allen unseren Haftungsgraden und Farbvarianten kombiniert werden, sondern auch mit allen Darmarten aus der ViskoTeepak-Reihe Fibrous. Das bedeutet, dass wir mit den Eigenschaften spielen und so die perfekte Lösung für jeden Kunden maßschneidern können. Auch der Grad der antifungalen Wirksamkeit lässt sich anpassen. Als Standard bieten wir zwei Optionen an: Standard (Preserve 3) für die Grundanforderungen und Enhanced (Preserve 1) für maximalen Schutz bei anspruchsvollsten Anwendungen. Diese Option bietet den bestmöglichen Schutz bei den geltenden Vorschriften und Gesetzen.

Anwendbar auf alle Faserdärme in ihrer Grundform

Merkmale	Vorteile
Antimykotische Eigenschaften	Gehemmtes Pilzwachstum
In vielen Bräthaftungsgraden erhältlich	Exakt maßgeschneidert auf die Anwendung
Kombinierbar mit allen Farbalternativen	Markenbildung und Lebensmittelsicherheit
Anwendbar auf alle Faserdärme in ihrer Grundform	Große Auswahl an Darmvarianten
Zwei antifungale Schutzgrade	Grundlegende und hohe Schutzstufe, je nach Anwendung
Erfüllt alle EG- und US-Lebensmittelvorschriften	Lebensmittelsicherheit

Farbangebot.

Standardfarben	ST/XL/BRILLIANT		FLX	Hinweise
	Hanko	Lommel	Lommel	
Clear 00	★	★	★	
Color 04 (Hellblau)	★	★	★	
Color 05 (Blau)	★		★	
B 07	★	★	★	
Nat 08		★	★	
Light Mahogany 10	★	★	★	
SB 12	★			
Amber 13	★	★	★	
Mahogany 17	★			Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Red 18	★	★	★	Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Cherry Red 20		★	★	
Sienna Color 23		★	★	
Mahogany 27		★	★	
Nat 30	★	★	★	
Nat 34	★	★	★	
Nat 35	★	★	★	
Orange Brown 36	★	★	★	
Meranti 37		★	★	
Nat 40	★	★	★	
Black 41	★	★	★	
Nat 55	★	★	★	
Onion 56	★	★	★	
Dark Cherry Red 79	★			Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Light Orange 82	★			
Amber 83	★	★	★	

Standardfarben	ST/XL/BRILLIANT		FLX	Hinweise
	Hanko	Lommel	Lommel	
Brown Mahogany 84	★	★		Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Brown 85	★			
Brown 86	★			Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Hazelnut 88	★			
Brown 89	★			
Nat 90	★			
Brown Mahogany 91	★			Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Dark brown 92	★	★	★	
Brown 93		★	★	
Dark Mahogany 95	★			
Brown 96	★			
Red Mahogany 97	★			Hanko, in Kalibern bis 75 erhältlich
Red Brown 98	★			
Red 99	★			

Xtreme-Faserdarm wird nur in Klar 00 angeboten. Glide, Preserve und Super Protect sind auf Anfrage erhältlich. Andere Farben auf Anfrage erhältlich. Bitte schlagen Sie in unseren Farbbücher für die genaueste Farbprobe nach.

Kaliber für Faserdärme.

Erhältliche Kaliber und empfohlenes Füllkaliber (EFK), wenn vollständig gewässert, in mm

	ST		Max		XL		Briliant	FLX
Nenn-kaliber	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK
28		28						
32	32				32			
33		33				33	33	
34	34	34			34	34		
35	35	37		38		37	37	
36	37				37			39 / 39
37	38	38		40	38			
38		39				39		
39	40	40			40	40		42 / 42
40	42	42			42	42	42	43 / 43
41	43	43		44	43	43	43	44
42	44	44	46	46	44	44	44	
43	45	45			45	45	45	46 / 46
44	46	46		47	46	46		48
45	48	48		50	48	48	48	50 / 50
46	50	50	51	51	50	50		
47	51	51	52	52	51	51	51	53 / 53
47,5	52	52	52,5					
47,8	52,5	52,5	53	53				
48	53	53	54	54	53	53	53	54 / 54
49	53,5	53,5	54,5	54,5				
50	54	54	56	56	54	54	54	56 / 56
52		55						
53	56	56	58	58	56	56	56	58 / 58
54	57				57			
55	58	58	61		58		58	61 / 61
56	59	59		61	59	59	59	
57	61	61	63	63	61	61		63 / 63
58	63	63	65	65	63	63	63	
60	65	65		67	65	65	65	67 / 67
62		68		69		69	69	
63	69		71		69			71 / 71
65	70	70	72	72	70	70	70	
68	73	73	74	74	73	73	73	74
69		74		75				
70	76	76	78	78	76	76	76	78
71	78		79		78			79
73	81	81						
75	82	82	83	83	82	82	82	83 / 83
77	84	84	85	85			84	
79	86	86		87	86			
80	88	88	90	90	88	88	88	
82	90	90	91	91				

Erhältliche Kaliber und empfohlenes Füllkaliber (EFK), wenn vollständig gewässert, in mm.

	ST		Max		XL		Briliant	FLX
Nenn-kaliber	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK	DVC EFK
83	91	91		92	91			
84		93	94	94				
85	94	94	95	95	94	94	94	
88	97	97	98	98	97			
89	99				99			
90	101	101	102	102	101	101	101	
91	102				102			
92	103	103	104	104	103	102		
95	105	105	106	106				
96	106				106			
100	109	109	110	110	109	109	109	
102	111	111	112	112	111			
104	113	113						
105	113		115		113			
106	116	116	117		116			
107		117						
108		118						
109	119				119			
110		122						
111	123		124		123			
112	124	124		125				
113	125				125			
114	126							
115	127	127	128	128				
118	131		132		131			
120	133	133	134	134				
127		136		137				
130	139	139	140	140	139			
133	143		144		143			
135	144	144		145				
140		147		148				
145	150	150						
150	156	156	157	157	156			
153		158	159	159				
160	167	167						
165	172	172	173	173	172			
169	176	176	177	177				
175		180						
185	190	190						
195	203	203						
210		216						
230	236							
245		252						

Kaliber für Preserve, Glide und Xtreme sind auf Anfrage erhältlich.
Super Protect ist in Kalibern von 62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 und 104. Weitere Kaliber auf Nachfrage.

Erhältliche US-Kaliber, EFK und Umfänge

Kaliber		ST			MAX			XL			FLX		
USA	Nenn	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Circ.
V 1/6	28	28	1,10	3 15/32									
V 1SV	32	32	1,26	3 31/32				32	1,26	3 31/32			
V 1/4	33	33	1,30	4 3/32	35	1,38	4 11/32	33	1,30	4 3/32			
V 1SU	34	34	1,34	4 7/32				34	1,34	4 7/32			
V 1/3	35	35	1,38	4 11/32	38	1,50	4 23/32	35	1,38	4 11/32			
V 1ST	36	37	1,46	4 19/32				37	1,46	4 19/32	39 / 39	1,54	4 27/32
V 1/3L	37	38	1,50	4 23/32	40	1,57	4 30/32	38	1,50	4 23/32			
V 1/2SP	38	39	1,54	4 27/32				39	1,54	4 27/32			
V 1SP	39	40	1,57	4 30/32				40	1,57	4 30/32	42 / 42	1,65	5 6/32
V 1/2P	40	42	1,65	5 6/32	43	1,69	5 10/32	42	1,65	5 6/32	43 /43	1,69	5 10/32
V 1/2PL	41	43	1,69	5 10/32	44	1,73	5 14/32	43	1,69	5 10/32	44	1,73	5 14/32
V 1SL	42	44	1,73	5 14/32	46	1,81	5 22/32	44	1,73	5 14/32			
V 1SD	43	45	1,77	5 18/32				45	1,77	5 18/32	46 / 46	1,81	5 22/32
V 1K	44	46	1,81	5 22/32	47	1,85	5 26/32	46	1,81	5 22/32	48	1,89	5 30/32
V 1S	45	48	1,89	5 30/32	50	1,97	6 6/32	48	1,89	5 30/32	50 / 50	1,97	6 6/32
V 1SM	46	50	1,97	6 6/32	51	2,01	6 10/32	50	1,97	6 6/32			
V 1	47	51	2,01	6 10/32	52	2,03	6 12/32	51	2,01	6 10/32	53 / 53	2,09	6 18/32
V 1LM	47,5	52	2,05	6 14/32	52,5	2,07	6 16/32						
V 1L	47,8	52,5	2,07	6 16/32	53	2,09	6 18/32						
V 1W	48	53	2,09	6 18/32	54	2,13	6 22/32	53	2,09	6 18/32	54 / 54	2,13	6 22/32
V 1WM	49	53,5	2,11	6 20/32	54,5	2,05	6 14/32						
V 1M	50	54	2,13	6 22/32	56	2,20	6 29/32	54	2,13	6 22/32	56 / 56	2,20	6 29/32
V 1 1/2	52	55	2,17	6 26/32									
V 1 1/2K	53	56	2,20	6 29/32	58	2,28	7 5/32	56	2,20	6 29/32	58 / 58	2,28	7 5/32
V 1 1/2S	54	57	2,24	7 1/32									
V 2G	55	58	2,28	7 5/32	61	2,40	7 17/32	58	2,28	7 5/32	61 / 61	2,40	7 17/32
V 2M	56	59	2,32	7 9/32	61	2,40	7 17/32	59	2,32	7 9/32			
V 2	57	61	2,40	7 17/32	63	2,48	7 25/32	61	2,40	7 17/32	63 / 63	2,48	7 25/32
V 2SL	58	63	2,48	7 25/32	65	2,56	8 1/32	63	2,48	7 25/32			
V2L	60	65	2,56	8 1/32	67	2,64	8 9/32	65	2,56	8 1/32	67 / 67	2,64	8 9/32
V2S	62	62	2,68	8 14/32	69	2,72	8 17/32	62	2,68	8 14/32	69	2,72	8 17/32
V 2 1/2K	63	69	2,72	8 17/32	71	2,80	8 25/32	69	2,72	8 17/32	71 / 71	2,80	8 25/32
V 2 1/2S	65	70	2,76	8 21/32	72	2,83	8 28/32	70	2,76	8 21/32			
V 2 1/2	68	73	2,87	9	74	2,91	9 4/32	73	2,87	9	74	2,91	9 4/32
V 2 1/2R	69	74	2,91	9 4/32	75	2,95	9 8/32						
V 3S	70	76	2,99	9 12/32	78	3,07	9 20/32	76	2,99	9 3/8	78	3,07	9 20/32
V 3 1/2	71	78	3,07	9 20/32	79	3,11	9 24/32	78	3,07	9 5/8	79	3,11	9 24/32
V 3 1/2L	73	81	3,19	10 1/32									
V 4S	75	82	3,23	10 5/32	83	3,27	10 9/32	82	3,23	10 5/32	83 / 83	3,27	10 9/32
V 4	77	84	3,31	10 13/32	85	3,35	10 17/32						
V 4L	79	86	3,39	10 21/32	87	3,46	10 28/32						
V 5	80	88	3,46	10 28/32	90	3,54	11 4/32	88	3,46	10 7/8	90	3,54	11 4/32
V 5K	82	90	3,54	11 4/32	91	3,58	11 8/32						
V 5 L	83	91	3,58	11 8/32	92	3,62	11 12/32						

Erhältliche US-Kaliber, EFK und Umfänge

Kaliber		ST			MAX			XL			FLX		
USA	Nenn	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Umfang	EFK	EFK Zoll	Circ.
V 5 1/4	84	93	3,66	11 16/32	94	3,70	11 20/32						
V 5 1/2	85	94	3,70	11 20/32	95	3,74	11 24/32	94	3,70	11 20/32			
V 5N	88	97	3,82	12	98	3,86	12 4/32	97	3,82	12			
V 6G	89	99	3,90	12 8/32				99	3,90	12 8/32			
V 6M	90	101	3,98	12 16/32	102	4,02	12 20/32	101	3,98	12 16/32			
V 6K	91	102	4,02	12 20/32				102	4,02	12 20/32			
V 6N	92	103	4,06	12 24/32	104	4,09	12 27/32	103	4,06	12 24/32			
V 6S	95	105	4,13	12 31/32	106	4,17	13 3/32						
V 6	96	106	4,17	13 3/32				106	4,17	13 3/32			
V 6 1/2	100	109	4,29	13 15/32	110	4,33	13 19/32	109	4,29	13 15/32			
V 6 1/2M	102	111	4,37	13 23/32	112	4,41	13 27/32	111	4,37	13 23/32			
V 7	104	114	4,49	14 3/32									
V 7 T	105	115	4,53	14 7/32	116	4,57	14 11/32						
V 7 L	106	116	4,57	14 11/32	117	4,61	14 15/32	116	4,57	14 11/32			
V 7 1/2	107	117	4,61	14 15/32									
V 7 1/2K	108	118	4,65	14 19/32									
V 7 1/2L	109	119	4,69	14 23/32									
V 8S	110	122	4,80	15 2/32									
V 8T	111	123	4,84	15 6/32	124	4,88	15 10/32	123	4,84	15 6/32			
V 8	112	124	4,88	15 10/32	125	4,92	15 14/32						
V 8 1/2	113	125	4,92	15 14/32				125	4,92	15 14/32			
V 8 1/2M	114	125	4,92	15 14/32									
V 8L	115	127	5,00	15 22/32	128	5,04	15 26/32						
V 9M	118	131	5,16	16 6/32	132	5,20	16 10/32	131	5,16	16 6/32			
V 9	120	133	5,24	16 15/32	134	5,28	16 19/32						
V 9L	127	136	5,35	16 26/32	137	5,39	16 30/32						
V 9 1/2	130	139	5,47	17 6/32	140	5,51	17 10/32	139	5,47	17 6/32			
V 9 1/2K	133	143	5,63	17 22/32	144	5,67	17 26/32	143	5,63	17 22/32			
V 10	135	144	5,67	17 26/32	145	5,71	17 30/32						
V 10L	140	147	5,79	18 6/32				147	5,79	18 6/32			
V 10 1/2	145	150	5,91	18 18/32									
V 11	150	156	6,14	19 9/32	157	6,14	19 9/32	157	6,14	19 9/32			
V 11L	153	158	6,22	19 17/32	159	6,26	19 21/32						
V 11 1/2	160	167	6,57	20 20/32									
V 12	165	172	6,77	21 8/32	173	6,81	21 12/32	172	6,77	21 8/32			
V 12 1/2	169	176	6,93	21 24/32	177	6,97	21 28/32						
V 12L	175	180	7,09	22 8/32									
V 13	185	190	7,48	23 16/32									
V 14	195	203	7,99	25 3/32									
V 18	210	216	8,50	26 22/32									
V 20	230	236	9,29	29 5/32									
V 24	245	252	9,92	31 5/32									

Kaliber für Preserve, Glide und Xtreme sind auf Anfrage erhältlich.
Super Protect ist in Kalibern von 62, 68, 70, 77, 80, 85, 90, 92, 95 und 104. Weitere Kaliber auf Nachfrage.

Genau definiertes Haftvermögen.

Die definierte Haftung ist ein Schlüsselelement beim maßgeschneiderten Faserdarm. Es ist auch eines der Schlüsselelemente, wenn es um die vollständige Kontrolle bei der Wurstherstellung und beim Schälen geht. ViskoTeepak beherrscht sowohl Injektions- als auch "Bubble-Techniken" und kann Lösungen sowohl mit erhöhter Schälbarkeit als auch Haftung anbieten.

Regular (Normal)

Regular ist der Standard-Faserdarm und weist keine Imprägnierung im Darminnern auf. Das ist typisch für Anwendungen, die keine spezielle Behandlung wie zum Beispiel Bräthaftung und Easy Peel erfordern.

MeatCling (MC, Bräthaftfähigkeit)

MeatCling wird bei der Produktion von Brüh-, Koch-, Räucher- und Rohwürsten eingesetzt, wo die kontrollierte Bräthaftung erforderlich ist, um sicherzustellen, dass der Darm an der Wurstoberfläche auf eine voraussagbare und kontrollierte Art während des Reifens und Umrötens haftet.

Der MeatCling-Faserdarm bietet eine ausgezeichnete Haftung, Durchlässigkeit und Schälbarkeit. Er ist besonders für Dauer- und Halbdauerwaren wie salamiähnliche Wurstsorten geeignet. Sie können einen Bräthaftungsgrad entsprechend Ihrer Produktionsanforderungen wählen. Zum Beispiel wird der niedrigere Grad für getauchte und ummantelte Salamis verwendet, bei denen der Darm vor der weiteren Verarbeitung geschält wird. Eine Lösung mit höherer Bräthaftung wird für Rohwürste mit langen Reifezeiten gebraucht. MeatCling garantiert gleichbleibende Haftung entlang der gesamten Wurstoberfläche. Da der Darm direkt an der Wurstoberfläche haftet, werden auch hohe Endproduktqualität und eine attraktive Erscheinung sichergestellt.

Ein Darm mit von hoher Bräthaftung sollte sich richtig schälen lassen, weshalb der MeatCling von ViskoTeepak höchste Schälbarkeit, was die komfortable Handhabung für die Hersteller von Fleischwaren, Einzelhändler und Verbraucher sicherstellt. ViskoTeepak bietet eine Reihe von Bräthaftungsgraden, die von MeatCling Ultra (MCU) über Low (MCL) und High (MCH) bis zu Extra (MCE) reichen. MeatCling ist in allen Standardformen und -kalibern sowie in vielen attraktiven Farben erhältlich. Die Därme sind darüber hinaus mit bis zu sechs Farben bedruckt lieferbar.

EasyPeel (EP, Schälbarkeit)

Bei EasyPeel wird die Innenfläche einer speziellen Behandlung unterzogen, um das Schälen zu erleichtern. EasyPeel ist ideal geeignet für gekochte und geräucherte Fleischprodukte sowie Schinken und Würste mit brätartiger Füllung, bei denen gute Schäleigenschaften erforderlich sind. EasyPeel ist auch sehr nützlich, wenn das Produkt erwärmt und der Darm geschält wird, bevor das Produkt in Scheiben geschnitten wird.

Der EasyPeel-Darm bietet ausgezeichnete Dehnbarkeit und Durchlässigkeit für hohe und planbare Endproduktqualität. Ganz gleich, ob Sie Rohschinken, Räucherfleisch, Pökelfleisch oder ähnliche Produkte verarbeiten, Sie können sich immer auf EasyPeels erstklassige Schäl- und Verarbeitungseigenschaften verlassen. Mit der optimalen Balance zwischen Schälbarkeit und Haftung können Sie den Wurstproduktionsprozess beschleunigen und die betrieblichen Abläufe effizienter gestalten. Es ist weniger Handarbeit für das Schälen erforderlich und wenn der Darm vom Endverbraucher geschält wird, trägt das leichte und mühelose Lösen des Darms zur Konsumentenpräferenz und Kundenzufriedenheit bei.

EasyPeel ist in allen Standardformen und -kalibern sowie vielen attraktiven Farben erhältlich. Es kann von einem niedrigen bis sehr hohen EasyPeel-Grad maßgeschneidert werden (EPZip>EPL>EHP>EPE>EP-IT). Es kann gerafft, geclippt, abgebunden oder als Rollenware und mit bis zu sechs Farben bedruckt geliefert werden.

Tabelle mit Haftungsgraden für Faserdärme

										Typische Anwendung
								MCE	Sehr hohe Bräthaftfähigkeit	In Scheiben schneiden im Darm und langreifende Dauerwürste
							MCH HP-MCH		Hohe Bräthaftfähigkeit (Standard)	Alle Rohwürste, die eine starke Bräthaftung erfordern
						MCL HP-MCL			Geringe Bräthaftfähigkeit	Alle Rohwürste, bei denen eine geringere Bräthaftung gewünscht ist, sowie Anwendungen mit hoher Neigung zu Geleeabsatz
					MCU HP-MCU				Sehr geringe Bräthaftfähigkeit	Hauptsächlich für das Schneiden von Rohwürsten aller Art
				REG					Normal	Standarddarm für Anwendungen, die keine besondere Beschichtung erfordern
			EP–Zip EPL						Geringe Schälbarkeit	Niedrigerer EP-Grad für das Schneiden in Scheiben oder bei Rohwürsten, die EP erfordern
		EPH							Gute Schälbarkeit (Standard)	Standard EP-Darm für das Schälen beim Hersteller
	EPE								Sehr gute Schälbarkeit	Spezielle Anwendungen wie gepökelte, gegarte großstückige Produkte mit Schimmel
EP -IT									Äußerst gute Schälbarkeit (füllfertig)	Spezieller EP-Darm für extrem anspruchsvolle Anwendungen wie das Schälen gefrorener Produkte
EP Extra	EP High	EP Low	Ohne Imprägnierung	Xtreme	MC Ultra	MC Niedrig	MC Hoch	MC Extra		

Weniger Haftung — Normale Haftung — Mehr Haftung

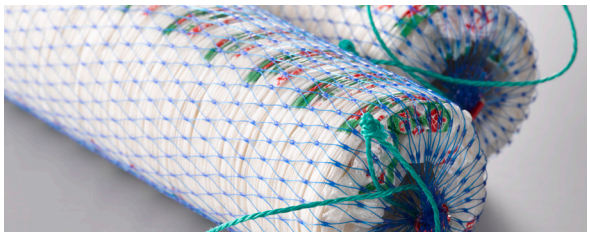
Maßschneidern durch Konfektionieren.

Dank der weltweit größten Auswahl an Darm- und Faserdarmlösungen, ergänzt um zahlreiche Konfektierungsdienste und -techniken in einer Vielzahl möglicher Kombinationen, kann ViskoTeepak beruhigt von sich sagen, dass wir für jeden einzelnen Kunden etwas haben. Unsere Lösungen gehören einfach zu den produktivsten Lösungen, die es gibt. Wir stehen zu unserem Wort. Geben Sie uns also die Chance, unsere maßgeschneiderten Produkte für Ihren Betrieb zu entwickeln und zu testen. Wir beweisen es Ihnen in Zahlen und Fakten.

Optionen	ST	XL	Max	Brilliant	FLX	Xtreme	Pre-serve	Super Protect	Glide
Kaliber	**28–245**	**32–165**	**35–169***	**33–100**	**36–75**	**48–90**	**32–100**	**57–105**	**75–165**
Raffen	★	★	★	★	★	★	★	★	★
EasyPeel	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Füllfertig machen	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Drucken	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Netzen	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Flüssigrauch**	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Zuschneiden	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Umwickeln	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Clippen***	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Stippen	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Perforieren****	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Nähen	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Abbinden	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Bündeln*****	★	★	★	★	★	★	★	★	★

* Weitere Abmessungen auf Nachfrage
** Verfügbar für Kaliber bis 185
*** Verfügbar in Kaliber 60-185 (Mit oder ohne Loop)
**** In Kombination mit Abbindung (verfügbar bis zu Kaliber 185)
***** Nur verfügbar für Darm Muster

Konfektionierung.

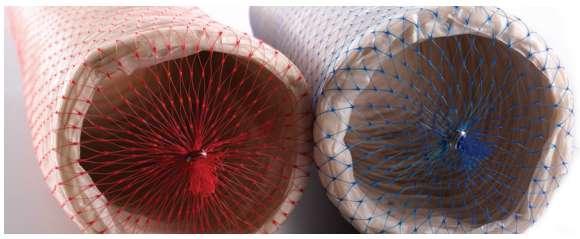


Raffen

Die gerafften Faserdärme von ViskoTeepak verfügen über eine sehr gleichmäßige Raffung, die das einwandfreie Füllen ermöglicht. Dank der patentierten Visko-Teepak-Rafftechnik ist eine große Darmdichte und ein großer Innendurchmesser ohne Auswirkung auf das Wässern und Füllen erreicht worden. Weitere Vorteile sind der große Innendurchmesser und die erhöhte Meterzahl pro Raupe, die zu einem flüssigen und hoch effizienten Arbeitsablauf beitragen.

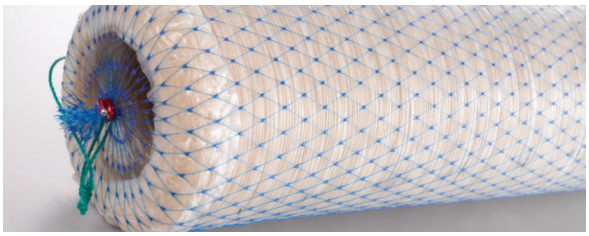
Viskoteepak RTU Raffungen können bis Kaliber 245 mm mit einer Rafflänge von 60 Metern im Standard angeboten werden. Längere Rafflängen als 60 Meter können auf Anfrage als Sonderlösung umgesetzt werden.

Ein geraffter Darm ist immer in einem ausgezeichneten Zustand und neigt weniger zum Verschmieren, was dazu beiträgt, ein attraktiv aussehendes Endprodukt zu erhalten. Geraffte Därme beschleunigen Ihre Produktion durch die vereinfachte Planung sowie schnelle und unkomplizierte Darmhandhabung. Kurzgefasst, Einsparungen bei Zeit und Kosten gehören zum Lieferumfang einer Raupe aus gerafften Därmen



Spiralraffen

Spiralraffen ist eine moderne Technik, die das Raffen auf die nächste Ebene hebt. Dank einer speziellen revolutionären Technik verdichten wir so viel Darm wie möglich und erzielen so mehr Meter pro Raupe im Vergleich zum normalen Raffen. Beim Spiralraffen dreht sich alles darum, Ihre Abläufe bei höherer Ausbeute zu beschleunigen und zu vereinfachen. Mehr Meter pro Raupe in Kombination mit dem Max-Darm und einem größeren Füllrohr ist ein Beispiel für eine der produktivsten Darmlösungen auf dem heutigen Markt.



Füllfertig machen

Der füllfertige Darm ist eine spezielle Ausführung zum schnellen Füllen ohne Wässern. Der Darm wird vorbefeuchtet und gerafft, so dass der Bediener die Raupen direkt aus der Verpackung verwenden kann, was die Produktionszeit verkürzt und die Gefahr einer Verschmutzung durch das Einweichwasser beseitigt. Füllfertige Därme in neuester Rafftechnik bieten dem Kunden mehrere Vorteile: bessere Handhabung, geringerer Lagerplatzbedarf für die Därme und keine Produktionsreste. Wenn der gebrauchsfertige Darm in Anwendungen eingesetzt werden soll, bei denen die Wurst in geschältem Zustand beim Produzenten in Scheiben geschnitten oder hängend reifen wird, wird ein geeignetes Scale-up-Programm für die Sicherung der Kalibertreue empfohlen.

Drucken

ViskoTeepak kann eine beidseitig und sechsfarbige Bedruckung bieten, um all Ihre Anforderungen zu erfüllen. Dank neuester Drucktechnik kann das herausragende Erscheinungsbild und ein Blickfang geschaffen werden für die Bewerbung jedes Faserdarms, wodurch Sie Ihr Produkt so vermarkten können, dass es sich von den Produkten der Wettbewerber abhebt. Durch das Drucken können Sie Ihre Produkte maßgeschneidert gestalten, sowohl um sie einzigartig und beeindruckend zu machen als auch um Ernährungs- und Zutateninformationen anzuzeigen.

Um-/Aufwickeln

Wir können Um-/Aufwickeln in verschiedenen Längen mit oder ohne Hülse und für verschiedene Rollengrößen anbieten. Das kann in Kombination mit Drucken, Stippen, Beschichtung oder in einer mehrfachen Kombination erreicht werden. Für schnelle Bemusterungen können die Faserdärme auch als 20 Meter Bündel ungerafft versendet werden.

Wickeltabellen

Länge	Einschließlich Zugabe	Hülsenarten	Material
500 m	503 m	78 mm	Pappe/PVC
600 m	603 m	152 mm	Pappe/PVC
700 m	703 m	192 mm	Pappe/PVC
800 m	803 m	250 mm	Pappe
1,000 m	1,003 m	300 mm	Pappe

Abbinden

Für das Füllen von Hand können wir vorgebundenes Darmzuschnitte anbieten. Wir verfügen über spezielle Kapazitäten für große Längen und Kaliber.

Perforieren

Perforieren ist eine Möglichkeit für abgebundene und geclippte Darmzuschnitte. Durch kleine Löcher am abgebundenen Ende des Darmes ist es möglich, eingeschlossene Luft und Feuchtigkeit am oberen Ende des Endprodukts zu vermeiden. Das garantiert ein hochqualitatives Fertigprodukt.

Zuschneiden

Das Zuschneiden ist mit oder ohne Bedruckung, Stippung oder eine Kombination möglich. Die meisten Faserdarmkaliber können von uns auch einseitig geschnitten als Blattware bis zu einer Länge von 140 cm oder als Rollenware konfektioniert werden.

Zuschnittmöglichkeiten

Normalerweise alle Kaliber in Längen bis zu 140 cm.

Bahnen, eine Seite aufgeschnitten: alle Kaliber bis Länge 140 cm.

Smoke (Flüssigrauch)

Der Smoke von ViskoTeepak ist ein füllfertiger Faserdarm mit Rauchfarbe und -geschmack. Er bietet eine Flüssigrauchbeschichtung, dank der keine Rauchgeneratoren oder Flüssigrauch mehr notwendig sind. Die Beschichtung besitzt ein natürliches Raucharoma und eine natürliche Farbe, was Ihrem Fleisch- oder Geflügelprodukt ein geräuchertes Aroma und Erscheinungsbild verleiht. Durch das verkürzte oder ganz weggefallene Räuchern Ihrer Lebensmittel können Sie Ausbeute, Produktivität und Rentabilität verbessern.

Die konsistente Aromaverteilung und gleichmäßige Färbung ist ein weiterer Vorteil von Faserdärmen mit integriertem Raucharoma - es gibt keine Schwankungen bei Raucharoma oder -intensität. Und im Gegensatz zu einem traditionellen Rauchprozess sind keine Rauchflecken auf der Oberfläche des Produkts zu sehen. Das Ergebnis ist ein Endprodukt, das nicht nur köstlich in Bezug auf Geschmack ist, sondern auch fein in Erscheinung. Flüssigrauch bietet darüber hinaus den Vorteil, die Umweltbelastung durch Rauchgasausstoß in die Atmosphäre auf null zu reduzieren. Die Rauchkonzentration kann auch auf Anwendungen angepasst werden, die nur wenig Fär

Netzen

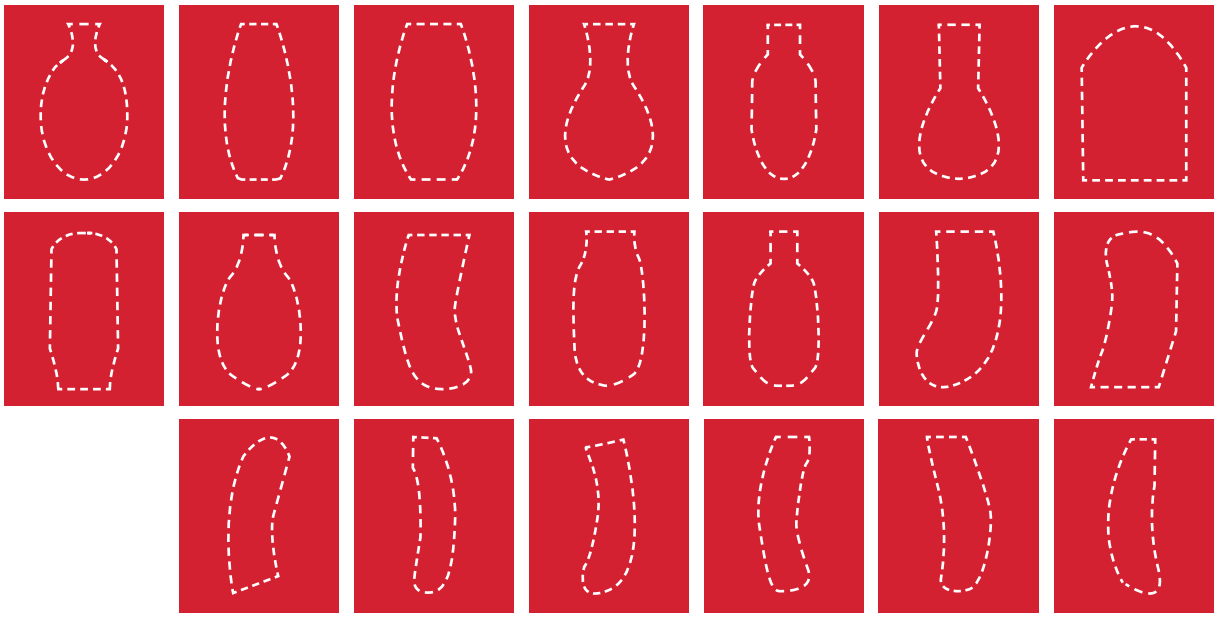
Die Netz-Familie überzeugt durch die Kombination aus Faserdarm und Netz, mit der Sie die ansprechende Erscheinung einer „Spezialität“, hohe mechanische Festigkeit und Kalibertreue erreichen. Bräthaftung und Schälbarkeit können genau an Ihre Erfordernisse angepasst werden.

Die auffallenden Netz-Formen geben Ihren Würsten ein ansprechendes und handgemachtes Aussehen. Für den kritischen Verbraucher impliziert dieses traditionelle Erscheinungsbild höchste Qualität und köstlichen Geschmack. Wir verfügen über ein breites Sortiment von nicht- oder halbelastischen Netzen mit Formen, die von der beliebten Wabe bis hin zu geometrischen Mustern wie Rechteck oder Quadrat reichen, von denen manche geschützt sind. Das Netz bildet einen integralen Bestandteil der Hülle und gibt Ihrem Produkt durch seine einzigartige visuelle Erscheinung eine gewisse Wertigkeit. Der Darm ist leicht zu handhaben und zu füllen, solange Sie die Anweisungen im Abschnitt „Netzen“ befolgen.

Nähen

Durch die ansprechenden Formen unserer genähten Faserdärme ist es ganz leicht, Ihrer Marke das Erscheinungsbild eines Spezialitätenprodukts zu verleihen. Unsere genähten beutelartigen Därme geben den Produkten durch das „handgemachte“ Erscheinungsbild ein appetitanregendes Gefühl. Dieses traditionelle Erscheinungsbild vermittelt den Kunden den Eindruck von Premiumqualität und die Atmosphäre eines klassischen Fleischmarkts in einer kleinen Stadt. Zu den typischen Anwendungen für genähte Faserdärme gehören Salami, Pizzasalami, Brüh-, Koch- und Halbdauerwaren sowie streichfähige Waren.

Mögliche Nähformen:



Raffen, Füllen und Füllrohrpassung.

Nennkaliber	USA-Kaliber	Füllkaliber	Raupenlänge	Füllrohrpassung	Raupen/Karton	Meter/Karton
28	V 1/6	28	17	17	50	850
32	V 1 SV	32	20	20	50	1000
33	V 1/4	33	20	20	50	1000
34	V 1 SU	34	20	20	50	1000
35	V 1/3	37	20	22	50	1000
36	V 1 ST	36	20	20	50	1000
37	V 1/3 L	38	20	24	50	1000
38	V 1/2 SP	39	20	24	50	1000
39	V 1 SP	40	25	24	70	1750
40	V 1/2 P	42	25	24	50	1250
41	V 1/2 PL	43	25	24	50	1250
42	V 1 SL	44	25	24	50	1250
43	V 1 SD	45	30	24	50	1500
44	V 1 K	46	25	28	50	1250
45	V 1 S	48	30	28	50	1500
46	V 1 SM	50	25	28	50	1250
47	V 151	51	25	28	50	1250
47,5	V 1 LM	52	25	28	50	1250
47,8	V 1 L	52,5	25	28	50	1250
48	V 1 W	53	25	28	50	1250
49	V 1 WM	53,5	25	28	50	1250
50	V 1 M	54	25	28	50	1250
52	V 1 1/2	55	25	36	50	1250
53	V 1 1/2 K	56	30	36	50	1500
54	V 1 1/2 S	57	30	36	50	1500
55	V 2 G	58	30	36	36	1080
56	V 2M	59	30	36	36	1080
57	V 2	61	30	36	26	780
58	V 2 SL	63	30	36	26	780
60	V 2 L	65	35	36	36	1260
62	V 2 S	68	40	36	30	1200
63	V 21/2 K	69	40	36	30	1200
65	V 2 1/2 S	70	30	36	36	1080
68	V 2 1/2	73	40	36	30	1200
69	V 2 1/2 R	74	40	36	30	1200
70	V 3 S	76	40	36	30	1200
71	V 3 1/2	78	25	48	24	600
73	V 3 1/2 L	81	25	48	24	600
75	V 4 S	82	25	48	35	875
77	V 4	84	40	48	26	1040
79	V 4 L	86	40	48	16	640
80	V 5	88	40	48	16	640
82	V 5 K	90	40	48	16	640
83	V 5 L	91	40	48	16	640

Nennkaliber	USA-Kaliber	Füllkaliber	Raupenlänge	Füllrohrpassung	Raupen/Karton	Meter/Karton
84	V 5 1/4	93	40	48	16	640
85	V 5 1/2	94	40	48	16	640
88	V 5 N	97	40	48	16	640
89	V 6 G	99	40	48	16	640
90	V 6 M	101	40	48	16	640
91	V 6 K	102	40	48	16	640
92	V 6 N	103	40	60	16	640
95	V 6 S	105	40	60	16	640
96	V 6	106	40	60	16	640
100	V 6 1/2	109	40	60	16	640
102	V 6 1/2 M	111	40	60	16	640
104	V 7	114	40	60	16	640
105	V 7 T	115	40	60	16	640
106	V 7 L	116	40	60	16	640
107	V 7 1/2	117	40	60	16	640
108	V 7 1/2 2K	118	40	60	16	640
109	V 7 1/2 2L	119	40	60	16	640
110	V 8S	122	40	60	16	640
111	V 8T	123	40	60	16	640
112	V 8	124	40	60	16	640
113	V 8 1/2	125	40	60	16	640
114	V 8 1/2 M	125	40	60	16	640
115	V 8L	127	40	60	16	640
118	V 9M	131	40	60	16	640
120	V 9	133	30	75-80	16	480
127	V 9L	136	30	75-80	16	480
130	V 9 1/2	139	40	75-80	16	640
133	V 9 1/2 K	139	40	75-80	16	640
135	V 10	147	40	75-80	16	640
140	V 10 L	144	40	75-80	16	640
145	V 10 1/2	150	40	100	10	400
150	V 11	156	40	100	10	400
153	V 11 L	158	40	100	10	400
160	V 11 1/2	167	40	100	8	320
165	V 12	172	40	100	8	320
169	V 12 1/2	176	30	100	6	180
175	V 12 L	180	30	100	6	180
185	V 13	200	30	100	6	180
190	V 14 L	190	30	100	6	180
195	V 14	203	30	100	6	180
210	V 18	216	40	100	3	120
230	V 20	236	40	100	3	120
245	V 24	252	40	100	3	120

Smoke.

Der Smoke-Faserdarm ist mit einer internen Lage Flüssigrauch versehen, der beim Garen an das Fleisch abgegeben wird. Wir können sowohl E- als auch S-Flüssigrauche anbieten, die beide dieselben hohen Färbungsgrade aufweisen, aber mit verschiedenen Geschmacksprofilen. Der Bräthaftungsgrad kann eingestellt werden und beide Raucharomen können mit einer Karamellfarbe kombiniert werden, um ein schwarzwaldartiges Finish zu erzielen. Alle Rauchprodukte sind gerafft und als Rollenware erhältlich.

E-Grad	S-Grad	Farbe
Low	S-1	hellste
Medium	S-3	mittel
High	S-5	dunkelste

Vorteile	
Produktivitätssteigerung	Kürzere Garzeit, weniger Gewichtsverlust
Mehr Kapazitäten in der Räucherkammer	Gleichmäßige Färbung, keine Liegestellen/Rauchflecken
Weniger Reinigen der Räucherkammer	Keine Kosten für Rauchgenerierung
Keine Rauchemission	Fast kein Gewichtsverlust

Netzen.

Net ist ein Hingucker mit einer ansprechenden und echt handgemachten Erscheinung. Netzdärme können mit verschiedenen Haftungs- und Schäleigenschaften produziert werden und sind als geraffte und vorgeclippte Raupen erhältlich.

Farben und Muster

Wir bieten waben-, rauten- und viereckförmige Netzmuster für alle Arten von Roh-, Brüh- und Räucherwürsten. Als Standard werden sie in Weiß angeboten, aber andere Farben sind auf Anfrage möglich.

Gebrauch von Netzdärmen

Der Netzdarm sollte wie ein Standard-Faserdarm gewässert werden. Die Raupen sind vorgeclippt und die Clips sollten bei Füllbeginn nicht entfernt werden. Füllen Sie immer sehr stramm, um ein perfektes Erscheinungsbild zu sichern. Achten Sie darauf, dass die Bremse ausreichend locker eingestellt ist, damit der Darm gut durchgleitet. Als Anhalt sollte der Clip die doppelte Größe eines Standardclips aufweisen, damit der Clip auf jeden Fall richtig schließen kann.

Netzangebot

Art	EFK	Elastisch	Nicht elastisch	Maschen im Umfang
W 784	47		Wabe	6
W 811	57	Wabe		6
W201	58	Raute		6
W 744	58		Wabe	6
W 803	62	Wabe		6
W 725	80		Wabe	8
W 731	83		Wabe	6
W 806	90	Wabe		8
W 724	95		Wabe	8
W 737	100		Wabe	9
W 758	100		Wabe	9
W 625	102	Viereck		16
W 748	112		Wabe	6
W 818	145	Wabe		12

Clips.

Empfehlungen für Clips von Technopack/Tipper Tie

Größe	Füllrohr	Clip
28	18	E 200, E 210
32	20	E 200, E 210
35	20	E 200, E 210
37	24	E 200, E 210
39	24	E 210, E 220
40	24	E 210, E 220
43	24	E 210, E 220
45	24	E 220, G 175, 370
48	32	E 220, G 175, 370
50	32	E 220, G 175, 370, E 410, E 510, Z 400
53	36	E 220, E230, G175, 370, E 410, E 510, Z 400
55	36	E 230, G 175, G 200, 370, E 410, E 510, Z 400
58	36	E 230, G 200, 390, 410, E 510, Z 400
60	36	E 230, E 240, G 200, 390, E 410, E 510, Z 400
65	36	E 240, G 200, 390, E 410 , E 420 , E 510, Z 400
68	42	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
70	42	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
75	48	E 240, G 200, 390, E 420 , E 520, Z 400
77	48	E 240. G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
80	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
83	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
85	48	E 240, G 200, 390, E 420, E 520, Z 400
88	48	G 225, 400, E 420, 520, Z 400
90	48	G 225, 400, E 420, E 520, Z 400
92	54	G 225, 400, E430, E 530, Z 400
95	54	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
100	54	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
106	48	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
110	60	G 225, 400, E 430, E 530, Z 400
114	60	G 250,400, E 430, E530, Z 400
120	60	G 250, 400, E 430, E530, Z 400
130	60	G 250, E 430, E 530, Z 400
140	100	Z 410
150	100	Z 410
160	100	Z 410
165	100	ZR 42
175	100	ZR 42
185	100	ZR 42
195	100	ZR 42
210	100	ZR 42
230	100	ZR 42
245	100	ZR 42

Empfehlungen für Clips von Poly-Clip

Größe	Füllrohr	Clip 12 R	Clip XS R ID	Clip S R ID	Clip 15 R	Clip 18 R	Clip M R ID	Clip L R ID	Clip XL R ID	Clip S
28	18	12-06/4x1.25	XS06-150	S05-125	15-06/4x1,50	18-07/5x1,75	M06-125			S128
32	20		XS06-100	S05-150	15-06/5x1,50		M06-150			S628
				S06-150	15-07/5x1,50		M06-175			
35	20		XS06-100	S06-150	15-06/5x1,50	18-07/5x1,75	M06-125			S128
				S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150			S628
40	24			S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150	L07-175		S128
						18-08/5x1,75	M07-135	L08-200		S628
45	24			S07-150	15-07/5x1,50	18-07/5x1,50	M07-150	L07-175		S632
					15-08/5x1,75	18-08/5x1,75	M07-135	L08-200		S735
						18-08/5x2,00				S8740
50	24				15-08/5x1,75	18-07/5x1,50	M07-135	L07-150		S632
					15-08/5x1,50	18-08/5x1,75	M07-125	L07-175		S735
					15-09/5x2,00	18-08/5x2,00	M08-175	L08-200		S8740
55	28				15-10/5x2,20	18-08/5x1,75	M07-125	L07-150		S632
					15-09/5x2,00	18-08/5x2,00	M08-175	L07-200		S735
					15-08/5x2,00		M08-150			S8740
60	36				15-09/5x1,75	18-08/5x1,75	M08-175	L07-135		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x1,75	M08-150	L08-175		S735
					15-10/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S8740
65	36				15-09/5x1,75	18-09/5x1,75	M09-175	L08-175		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S735
					15-10/5x2,20	18-105x2,50		L09-200		S8740
70	36				15-09/5x1,75	18-09/5x1,75	M09-175	L08-175		S632
					15-09/5x2,00	18-09/5x2,00		L08-200		S735
					15-10/5x2,20	18-10/5x2,50		L09-200		S8740
75	48				15-10/5x1,75	18-10/5x2,00	M09-150	L10-200		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-225		S8744
						18-11/5x2,50				S844
80	48				15-10/5x1,75	18-10/5x2,00	M09-150	L10-200		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-225		S8744
						18-11/5x2,50				S844
85	48				15-11/5x1,50	18-10/5x2,00	M09-150	L10-225		S744
					15-11/5x2,00	18-11/5x2,20	M09-175	L10-200		S8744
						18-11/5x2,50		L11-250		S844
90	48				15-11/5X1,50	18-11/5x2,00	M09-150	L10-175		S744
						18-12/5x2,20	M09-175	L11-200		S8744
						18-12/5x2,50		L11-225		S844
100	48				15-11/5X1,50	18-11/5x2,20	M10-200	L11-200		S744
105	60					18-12/5x2,20	M10-175	L11-225		S8744
						18-13/5x2,50		L13-250		S844
110	60					18-12/5x2,20	M10-175	L12-200	XL12-250	S747
						18-13/5x2,50	M11-175	L12-225		S8748
								L13-225		S848
120	60					18-12/5x2,20	M11-175	L12-200	XL12-250	S747
	75					18-13/5x2,50		L13-225		S8748
	80					18-13/5x2,20				S848
130	60					18-13/5x2,20		L12-200	XL13-250	S854
	75					18-14/5x2,50		L13-225		
	80									
140	75					18-14/5x2,50			XL13-250	S854
	80									S860
150	75									S860
	80									
160	75									S860
	80									
170	75									S860
	80									

Empfehlungen für Clips von Alpina

Größe	Füllrohr	Flachclip 12	Flachclip 15	Flachclip 18
28	18	12/06-4x1	15/06-4x1,5	18/07-5x1,75
32	20	12/06-4x1,25	15/06-5x1,5	
		12/06-4x1,5	15/07-5x1,5	
35	20		15/06-5x1,5	18/07-5x1,75
			15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
40	24		15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
				18/08-5x1,75
45	24		15/07-5x1,5	18/07-5x1,5
			15/08-5x1,75	18/08-5x1,75
				18/08-5x2,00
50	24		15/08-5x1,75	18/07-5x1,5
			15/08-5x1,5	18/08-5x1,75
				18/08-5x2
55	28		15/10-5x2	18/08-5x1,75
			15/09-5x2	18/08-5x2
60	36		15/09-5x1,75	18/08-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x1,75
			15/10-5x2	18/09-5x2
65	36		15/09-5x1,75	18/09-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x2
			15-10/5x2,25	18/10-5x2,25
70	42		15/09-5x1,75	18/09-5x1,75
			15/09-5x2	18/09-5x2
			15/10/5-2,25	18/10-5x2,25
75	48		15/10-5x1,75	18/10-5x2
			15/11-5x2	18/11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
80	48		15-10/5x1,75	18/10-5x2
			15-11/5x2	18/11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
85	48		15/11-5x1,5	18/10-5x2
			15/11-5-2	18/-11-5x2,25
			15/11-5x2,25	18/11-5x2,5
90	48		15/11-5X2	18/11-5x2
			15/11-5x2,25	18/12-5x2,25
				18/12-5x2,5
100	48		15/11/-5X2,25	18/11-5x2,25
105	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
110	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
120	60			18/12-5x2,25
				18/13-5x2,5
130	60			18/13-5x2,5
				18/14-5x2,5
140	60			18/14-5x2,5

Technischer Kundendienst.

Wir sind ein kundenorientiertes Unternehmen und unser Kundendienst und technischer Vertrieb (TSS) haben eine hohe Priorität bei allen Betriebsabläufen. Im Folgenden erhalten Sie einige allgemeine Tipps und Empfehlungen, die mit Fasereigenschaften und -nutzung zu tun haben. Aber lassen Sie uns zunächst darüber reden, wie Sie eine Versuchs- und Prüfreihe für einen Faserdarm von ViskoTeepak Faserdarm initiieren können.

Technischer Vertrieb (TSS)

Unser TSS-Team ist dafür verantwortlich, neue Geschäftslösungen für ein wertschöpfungsorientiertes Umfeld zu schaffen. Es unterstützt die Anstrengungen des Kunden in Richtung Umsatz- und Gewinnsteigerung durch das Lösen von Problemen. Dies wird durch eine maßgeschneiderte Lösung erreicht, die die Abläufe beim Kunden verbessert und Produktionsprozesse optimiert, um Mehrwert zu schöpfen und die Ausbeute zu steigern. Die Teammitglieder verfügen über langjährige Erfahrung und können z. B. bei folgenden Aspekten unterstützen: optimale Nutzung der Vorteile bei der Verwendung von Faserdärmen, Optimieren der Prozessparameter, Fehlerbehebung beim Umgang mit Därmen und bei der Produktion,, die Entwicklung und maßgeschneiderte Herstellung von neuen Produkten und die Information und Schulung der Kunden über Themen der Darmindustrie und der Fleischtechnik.

Wie lässt sich ein TSS-Projekt initiieren?

TSS-Projekte werden zuerst zusammen mit dem ViskoTeepak-Partner, Ihrem Distributor und dem Verkaufsleiter erörtert, um zu bestimmen, wo unsere TSS-Dienstleistung erforderlich ist.

Immer das Beste geben … immer mit Vertraulichkeit

Wir arbeiten mit allen Kunden in einer vertraulichen Beziehung, in der geschützte Informationen geschützt bleiben. Die von TSS gelieferten Informationen basieren auf unserer eigenen Forschungs- und Entwicklungsarbeit und sind nach unserem Wissensstand zuverlässig. Die Nutzer sollten jedoch ihre eigenen Prüfungen durchführen, um die Eignung unserer Produkte und Lösungen zu prüfen (Alle Informationen stellen wir nach bestem Wissen und Gewissen zur Verfügung, aber sie sollten auf keinen Fall als Garantie verstanden werden).

Prüfungen

Vor der Entscheidung über den geeignetsten Faserdarm für eine gegebene Anwendung sollte ein Prüfdurchgang unter den aktuellen Produktionsbedingungen geführt werden. Durch unsere Zusammenarbeit können wir Ihnen helfen, einen völlig maßgeschneiderten Darm zu finden. Vor dem Beginn des Prüfungsprozesses ist es äußerst wichtig, dass wir die Informationen von Ihnen bekommen, die im Abschnitt „Ein Faserdam – Was ist das?“ aufgeführt sind.

Wässern

Wie am Anfang dieser Broschüre beschrieben, beruhen viele der Eigenschaften des Faserdarmes auf der Verwendung von lang-faserigem Papier in seinem Aufbau. Um diese ausgezeichneten Eigenschaften zu aktivieren, muss der Faserdarm gewässert werden. Eine trockene Hülle besitzt zwar Festigkeit, aber keine Elastizität. Durch effektive Wässermethoden – wie das Vorwässern als Teil der kundenspezifischen Anpassung oder das Wässern unmittelbar vor dem Gebrauch in der Wurstfabrik – bekommt der Faserdarm die richtige Kombination aus Festigkeit und Dehnbarkeit, die den störungsfreien Garbetrieb und das Erreichen des gewünschten Füllkalibers garantieren soll. Wir empfehlen das Wässern für 30 bis 60 Minuten in lauwarmem Trinkwasser. Beachten Sie, dass geraffte EasyPeel-Raupen am längsten gewässert werden müssen. Füllfertige Därme (RTU) müssen gar nicht gewässert werden.

Durchlässig für Wasserdampf, Sauerstoff und Rauch

Der ViskoTeepak-Faserdarm ist gasdurchlässig. Diese Eigenschaft spielt eine entscheidende Rolle beim Garen von Fleischprodukten, bei denen Räuchern, Reifen und Trocknen erforderlich sind. Um ihn durchlässig zu machen, muss der Faserdarm befeuchtet werden, weshalb auf eine geeignete Luftfeuchtigkeit während des gesamten Räucherns zu achten ist. Während der Reife- und Trockenphasen wandert das Wasser durch die Darmwand, hält sie feucht und erleichtert den Gasübergang. Großflächig bedruckte Bereiche oder Etiketten auf dem Darm sind weniger durchlässig als der Darm selbst und können dazu führen, dass z. B. die Rauchdurchlässigkeit und das Trocknen in diesen Bereichen geringer ausfallen. Rasterdruck kann eine Alternative sein, wenn groß bedruckte Bereiche gewünscht sind.

Änderungen bei den Produktionsprozessen

Für bestimmte Anwendungen ist es notwendig, entweder die Bräthaftung oder die Schälbarkeit eines Faserdarmes durch das Behandeln seiner Innenoberfläche zu verbessern. Wenn der Produktionsprozess sich ändert oder nicht dem entspricht, worüber ViskoTeepak informiert worden war, kann es sein, dass der Darm vielleicht nicht wie gewünscht funktionieren kann. Zum Beispiel können Schälprobleme aufgrund von übermäßigem Trocknen bzw. Füllen des Darmes auftreten. Manchmal kann das Befeuchten des Darmes das Schälen verbessern. Das kann zu vorzeitigem unerwünschtem Abstellen führen.

Muster.

Für die schnelle und erfolgreiche Zustellung eines Musters brauchen wir einige wichtige Informationen:

Für das Füllen:
- Füllkaliber mit tolerierbaren Abweichungen und Höchstwert
- Produktart: Reifen, Garen (z. B. Salami und Schinken)
- Für reifende Produkte: Gewichtsverlust und Reifezeit
- Weiter wichtige Info: Farbe, Scheiben oder Stücke, Schälen im gefrorenen Zustand

Für die Konfektionierung:
- Art der Konfektionierung: Einzelheiten, Bedruckung, füllfertig, Stippen und Länge
- Füllrohr: Durchmesser und Länge, nutzbare Länge
- Gewünschte Meter je Raupe

Als Ersatz für ein zurzeit verwendetes Produkt:
- Füllkaliber mit tolerierbaren Abweichungen und Höchstwert
- Muster des zurzeit verwendeten Darms: mind. 2 m, vorzugsweise 5 m
- Beschreibung des zurzeit verwendeten Darms: Hersteller, Modell, Art und Kaliber
- Produktart: Reifen, Garen (z. B. Salami und Schinken)
- Für reifende Produkte: Gewichtsverlust und Reifezeit
- Weiter wichtige Info: Farbe, Scheiben oder Stücke, Schälen im gefrorenen Zustand
- Art der Konfektionierung: Einzelheiten, Bedruckung, füllfertig, Stippen und Länge

Weitere Informationen:
- Gehen Sie vorsichtig mit den Mustern um. Nicht klammern oder beschädigen.
- Nicht austrocknen lassen.
- Vorzugsweise im Vakuum verpacken oder in einen geschlossenen Kunststoffbeutel legen.

MUSTER, immer eine Gelegenheit!

Eine Musteranfrage ist immer eine gute Sache, denn es könnte sich daraus ein neue Geschäftsbeziehung entwickeln. Allerdings setzen Sie am Anfang die Parameter dafür, wie schnell und erfolgreich die richtigen Muster angefertigt werden können!

Dazu müssen wir bestimmte Einzelheiten wissen – je mehr wir wissen, desto besser wird das Ergebnis (ein Zuviel an Informationen gibt es nicht). Wir haben Formulare und Listen für Sie zusammengestellt. Wenden Sie sich also bitte an Ihre Kontaktperson bei ViskoTeepak und wir teilen Ihnen mit, was wir von Ihnen brauchen.

Für ein neues Produkt:
- Füllkaliber: Sollwert, Toleranz, Höchstwert
- Produktart: Pizzasalami, Salami, Schinken ...
- Darmfarbe: Vorzugsweise eine ViskoTeepak-Farbkennung oder andere international gebräuchliche Farbkennung, wie das Pantone Matching System (PMS)
- Verwendete Füllanlage mit Außendurchmesser des Füllrohrs (Hornfit, HF) und Cliptyp
- Gar-/Reifeverfahren: hängend oder liegend
- Spezifikationen zu Lieferform und Konfektionierung: gestippt, füllfertig, als abgebundene Zuschnitte, Raupen, usw.
- Produktionsvolumen: möglich, angestrebt, usw.

Als Ersatz für ein zurzeit verwendetes Produkt:
- C• Muster des zurzeit verwendeten Darms: mind. 2 m, vorzugsweise 5 m
- Beschreibung des zurzeit verwendeten Darms: Hersteller, Modell, Art und Kaliber
- Füllkaliber: Sollwert, Toleranz, Höchstwert
- Verwendete Füllanlage mit Füllrohr- und Cliptyp
- Daten zur Konfektionierung: Meter pro Raupe, Raupenlänge, wässerbar oder füllfertig, sonstige Sonderanforderungen

Musteranforderung

Distributor/Unternehmen:				Reifedauer in Tagen:			
Datum (TT.MM.JJ):				Mögliche Menge in m:			
Füllkaliber in mm:				Füllrohrdurchmesser/-länge in mm:			
Produktart:				Meter je Raupe:			
	Bedrucken	Stippen	Zuschneiden u. Abbinden	Clippen	Schleifen	Raffen	Füllfertig machen
Konfektionierungsart:							
Weitere Infos:							
Anfordernde Person:							

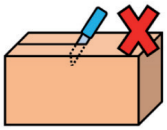
So werden geraffte ViskoTeepak-Faserdärme richtig verwendet

1

Achten Sie auf eine Lagerung gemäß Herstellerangaben, d. h. Temperatur von 0 bis 35 °C, 50 bis 70 % relative Feuchte, in Originalverpackung. Die aktuellen Empfehlungen zur Haltbarkeit sämtlicher Faserdarmprodukte finden Sie in den AGB auf unserer Internetseite www.viskoteepak.com.

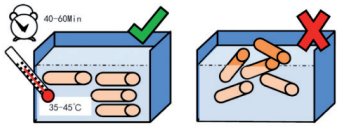
2

Beginnen Sie, indem Sie sich mit Hilfe des Etiketts versichern, dass Sie das richtige Produkt haben (Darmkaliber, Imprägnierung, Farbe usw.). Machen Sie den Karton vorsichtig auf. Beim Aufschneiden kann der Darm beschädigt werden.



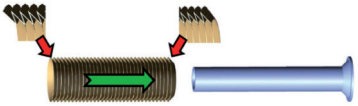
3

Der Darm ist 30 bis 60 Minuten in lauwarmem Wasser zu wässern. Achten Sie auf Trinkwasserqualität.



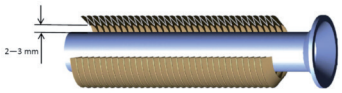
4

Entfernen Sie das Verpackungsnetz, ohne den Darm zu beschädigen. Achten Sie beim Aufziehen des gerafften Darms auf das Füllrohr auf die Richtung.



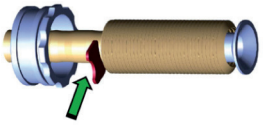
5

Überprüfen Sie den Füllrohr-Durchmesser und die nutzbare Raupenlänge. Empfehlungen zum Füllrohr finden Sie in dieser Broschüre.



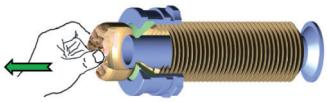
6

Stellen Sie sicher, dass die Raupe ganz entfaltet liegt, bevor der Darm in den Bremsring eingeführt wird. Ziehen Sie die Raupe erst auf das Füllrohr, dann schließen Sie die Vorrichtung.



7

Um den Bremsring einzustellen, ziehen Sie den Darm einfach mit Ihrem Daumen und Ihrem Zeigefinger. Der Darm sollte mit ganz leichtem Widerstand durchgleiten können.

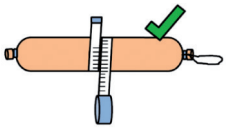


8

Um Darmplatzer zu verhindern, stellen Sie sicher, dass Ihre Ausrüstung ordnungsgemäß eingestellt worden ist und dass der Bremsring nicht zu stramm sitzt. Drehen Sie den Schraubenflansch im Uhrzeigersinn für mehr Bremswirkung und gegen den Uhrzeigersinn für weniger Bremswirkung.

9

Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser der fertigen Wurst dem empfohlenen Füllkaliber entspricht und achten Sie während der Prüfungen immer auf den Naht-/Kalibercode.

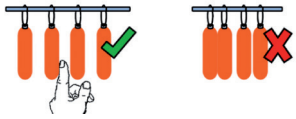


10

Überprüfen Sie das Füllen bis zum EFK und, bei Bedarf, darüber hinaus. Der richtige Füllgrad garantiert die Kalibertreue und verhindert Fettabsetzen und Gelbildung. Vermeiden sie das Überfüllen z. B. bei Brühwürsten, bei denen die Wurst beim Garen stark aufquellt (enthält Quellmittel, Stärke).

11

Achten Sie auf genügend Abstand zwischen den aufgehängten Würsten und auf eine gewisse „Klebrigkeit“ der Wurstoberfläche vor dem Räuchern (Trockendauer und % rF festhalten).

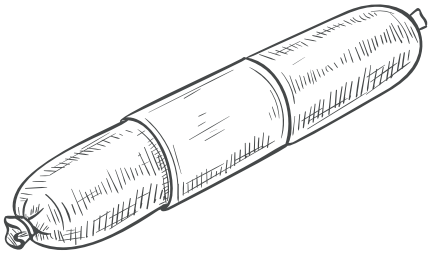


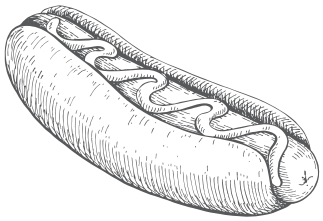
12

Die Gar- und Kühlungsempfehlungen hängen vom Gewicht bzw. von der Länge des Produktes ab. Garen Sie in einer horizontalen oder vertikalen Position bis zur gewünschten Kerntemperatur. Kühlen Sie das Produkt unter der kalten Dusche und vermeiden Sie schnelles Kühlen in hohem Luftstrom.

Um die besten Ergebnisse zu bekommen, richten Sie sich bitte nach unseren Empfehlungen zu Füllrohrdurchmesser und Füllkaliber.

PRODUKTPORTFOLIO.





Faserdärme

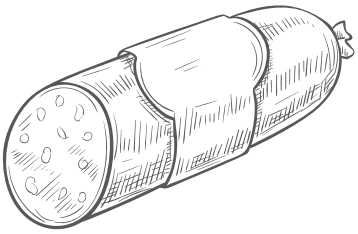
Wir sind in Bezug sowohl auf Menge als auch auf Auswahl weltmarktführend in der Fertigung von Faserdärmen. Wir bieten darüber hinaus die größte Auswahl an Kalibern — vom kleinsten bis zum größten. Faserdärme können für eine Vielzahl an Anwendungen eingesetzt werden, wie zum Beispiel Peperoni, Salami, Aufschnitt und vieles mehr.

- **Fibrous Standard (ST)**
- **Fibrous MAX**
- **Fibrous Super Protect**
- **Fibrous Glide**
- **Fibrous Xtreme**
- **Fibrous XL**
- **Fibrous Brilliant**
- **Fibrous FLX**
- **Fibrous CRF**
- **Fibrous Preserve**

Cellulosedärme

Unsere Cellulose-Produktlinie heißt Wienie-Pak. Wir zählen zu den Marktführern bei Cellulosedärmen. Wir bieten unseren Kunden den marktweit effizientesten Cellulosedarm. Wienie-Pak wird für die Herstellung aller Arten Frankfurter, Wiener, Bierknacker und Minisalamis verwendet.

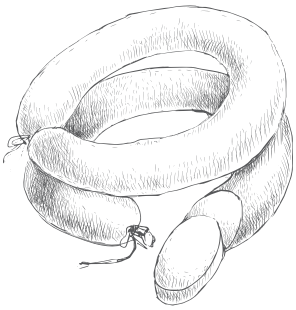
- **Wienie-Pak Rapid Peel**
- **Wienie-Pak Colored Casing**
- **Wienie-Pak Window**
- **Wienie-Pak D-Tech**
- **Wienie-Pak Printed**
- **Wienie-Pak Logoprint**
- **Wienie-Pak Multicolor Printed**
- **Wienie-Pak Long-Shirred**



Kunststoffdärme

Unsere Kunststoffdarmproduktlinie heißt Nova. Der Darm Nova ist eine Kombination aus verschiedenen Hochleistungskunstharzen, die zusammen eine einzigartige Leistungsfähigkeit bieten. Der NovaDarm wird für eine breite Palette an Kochschinkenwaren, Leberwürsten und Pasteten verwendet.

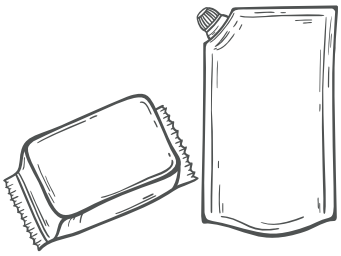
- **Core Series**
- **Shape Series**
- **Industrial & Automation Series**
- **True Series**
- **Permeable Series**
- **Mini Series**
- **Pet Series**
- **Eco Series**



Collagendärme

Wir bieten für den deutschen und US-amerikanischen Markt sowohl essbare als auch nichtessbare Collagendärme an. Sie sind fest und flexibel und daher in einer Vielzahl an Anwendungen einsetzbar, zu denen neben Koch- und Rohwürsten z. B. auch Brühwursthalbfabrikate gehören.

- **Devro essbaren (Deutschland)**
- **Devro nichtessbaren (Deutschland)**
- **Nippi essbaren (USA)**
- **Nippi nichtessbaren (USA)**
- **Fibran nichtessbaren (USA)**



Verpackungen

ViskoTeepak ist ein Vollanbieter von Lebensmittelverpackungen für die fleisch- und geflügelverarbeitende Industrie. Unsere Verpackungslösungen und -Marken werden heute in Deutschland, den USA, Kanada und Mexiko angeboten. Unsere Verpackungsmaterialien kommen bei einer Vielzahl an Produkten zum Einsatz, wie z. B. bei Vakuum- und Schrumpfbeuteln sowie Folien.

- **Ally – Folien**
- **Vivid Pouches**
- **Vista Gel**
- **Evolv – Schrumpfbeutel**
- **Konfektionierte Garnschlaufen von TNI**
- **Ummantelte Gummischlaufe**
- **TNI Pop Up Temperaturfühler**

Anmerkungen.

Werte und Leitlinien.

ViskoTeepak verpflichtet sich, sein Unternehmen und seine Geschäfte mit Ehrlichkeit und Integrität zu führen bzw. zu tätigen, indem wir die geltenden Gesetze befolgen und sicherstellen, dass jeder Mitarbeiter und Geschäftspartner respektvoll behandelt wird. ViskoTeepak besitzt die höchste Zertifizierungsstufe in der Wursthüllenbranche. Wir übernehmen Verantwortung, wenn es um Qualität, Gesundheit, Sicherheit und die Umwelt geht.

Verhaltenskodex

Den vollständigen Text unseres Verhaltenskodex können Sie auf unserer Website www.viskoteepak.com (auf Englisch) nachlesen.

Nachhaltigkeitsbericht

Den vollständigen Text unseres Nachhaltigkeitsberichts können Sie auf unserer Website www.viskoteepak.com nachlesen.

Zertifizierungen	Lommel	Hanko	Delfzijl	Brno	Nuevo Laredo	Kenosha	Posen
Lebensmittelsicherheit: GFSI-anerkannte Zertfizierung	★	★	★	★	★	★	★
Qualität: ISO 9001	★	★	★	★	★		
Umwelt: ISO 14001	★	★			★		
Arbeitssicherheit: ISO 45001	★	★					
Kosher-Zertifizierung	★	★	★	★	★	★	★
Halal-Zertifizierung	★	★	★	★	★	★**	★
Lebensmittelkontakt: Verordnung (EG) Nr. 1935/2004	★	★	★	★			★
Lebensmittelkontakt (USA): C.F.R. 21 FDA 170-199*	★	★	★	★	★	★	
Registrierung als Lebensmittelbetrieb bei der FDA (USA)	★	★	★	★		★	
Zoll und Handel: Status des Zugelassenen Wirtschaftsbeteiligten (AEO)	★	★	★				

*Wo zutreffend
**Für Alginat-Därme

Visko Teepak

Always around

Erfahren Sie mehr auf:

viskoteepak.com

facebook.com/ViskoTeepak

linkedin.com/company/viskoTeepak

Always around

Kontaktinformationen für Ihren lokalen Vertriebsmitarbeiter finden Sie unter www.viskoteepak.com

Führungskräfte im Vertrieb

Steve Van Zeeland
Vizepräsident,
Vertrieb & Marketing
+262 697 6502
+262 818 1843
Amerika

Kay Harmel
Senior Sales Director
EMEA/APAC
+49 40 5400 030
Europa

Esa Hihnala
Product Line Director,
Faser- und Zellulose
+358 408 303 400

Werke und Büros

Tschechien
Vlastimila Pecha
1270/14
627 00 Brno - Slatina
+420 544 125 111
Konfektionierungswerk für Cellulosedärme

Niederlande
Rondeboslaan 18
NL - 9936 BK Delfzijl
+31 596 646 444
Konfektionierungswerk für Faserdärme

Finnland
Viskontie 38
FI – 10900 Hanko
+358 207 599 499
Produktionswerk für Faserdärme

Deutschland
Ottensener Straße 14
22525 Hamburg
+49 40 5400 030
Vertriebsbüro

United States
1126 88th place
Kenosha, WI
53143
+1 800-558-4058
Konfektionierungswerk für Faserdärme

Belgien
Maatheide 81
BE-3920 Lommel
+32 11 550 711
Produktionswerk für Faser- und Cellulosedärme

Mexiko
Galeria 8 Parque
Industrial América
Nuevo Laredo, 88277
Tamaulipas
+52 867 718 2818
Produktions- und Konfektionierungswerk für Kunststoffdärme

Polen
Baranowo, ul.
Rzemieślnicza 79
62-081 Przeźmierowo
+48 61 823 82 91
Konfektionierungswerk für Faserdärme

Hauptniederlassung

Finnland
Torggatan 6
FI-22100 Mariehamn
+358 18 526 708