



## Faser Grip - Rutschfestigkeit für einfache und ergonomische, manuelle Befüllung

### Faser Grip

**Faser Grip** ist eine Faserhülle mit geringer Rutschanfälligkeit, die im Hinblick auf Ergonomie und Effizienz entwickelt wurde. Durch einfaches und müheloses Anbringen am Füllrohr wird eine effizientere manuelle Befüllung ermöglicht. Geringere physische Beanspruchung der Bedienpersonen bedeutet auch geringere arbeitsbezogene Ausfallzeiten. Neben der einfachen manuellen Befüllung überzeugt diese ergonomische Hülle durch ein traditionelles, mattes Aussehen, ein gutes Grösse-Ertrags-Verhältnis sowie hervorragende Schimmelhaftung und geringere Rutschanfälligkeit beim Clippen. Um den Befüllungsvorgang noch effizienter zu gestalten, wird die Faser Grip mit einer raueren äußeren Oberfläche hergestellt. Diese rauere Oberfläche ermöglicht eine bessere Handhabung und während des Befüllungsvorgangs ein schnelleres Anbringen am Füllhorn. Das Ergebnis sind höhere Produktion, gleichmäßigere Befüllung und ein natürlicheres Aussehen der Würste.

#### ■ Anwendungsbereich

Brühwurst, Rohwurst, geräucherte oder schimmelgereifte Salami etc.

#### Produktvorteile

#### ■ Sehr hohe mechanische Festigkeit - lässt sich prall füllen, Kalibertreue

#### ■ Formstabilität

#### ■ Schnelles verarbeiten

#### ■ Sicherheit für Ihr Produkt

Hohe mechanische Festigkeit  
Faser Grip - Därme besitzen eine optimale Wasserdampf durchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

#### ■ Optik

Gleichmässige Annahme von Rauchfarbe.

#### ■ Kaliberspektrum

Von Kaliber 35 bis 252mm Füllkaliber

#### ■ Nachhaltigkeit

Die Faserhülle ist ein biologisch abbaubares Produkt, dass auf natürlichen, erneuerbaren Rohstoffen basiert.

#### ■ Qualitätssicherung



Qualitätssicherungssystem nach  
Hygienemanagementsystem nach  
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008  
DIN EN 15593:2008  
SQS Schweiz



# Faser Grip

## Gewicht- Fülltabelle:

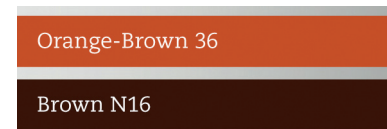
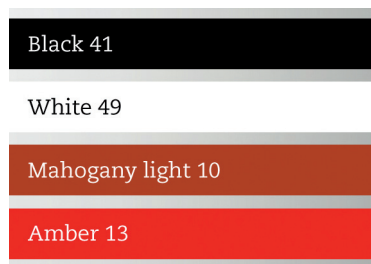
Nennkaliber	mm	Gewicht pro	m Darm	Nennkaliber	mm
40	1.1	49	1.6	60	2.5
42	1.2	50	1.7	65	3.0
44	1.4	52	1.9	68	3.3
45	1.4	53	2.0	69	3.3
46	1.5	56	2.2	70	3.4
47	1.5	57	2.3		
48	1.6	58	2.4		

Gewichtstabelle für einen Meter Darm (ungefähre Angaben, variiert je nach Füllgut) z.B. Salami 5-10% weniger als Brühwurst.

## Konfektionierung

Gerafft, gerafft füllfertig, abgebunden, abgenäht, Bunde, Rollen, geklippt, bedruckt, gestippt

## Farben



Andere Farben sind auf Anfrage erhältlich.

## Verarbeitungsempfehlung

### Wässern

Faser Grip Därme müssen gewässert werden. Ein intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Därme bei einer Temperatur bis 40°C, 30 – 45 Minuten wässern. Wassertemperaturen über 30°C beschleunigen die Wasseraufnahme und verkürzen die Wässerungszeit. Wichtig: Es ist darauf zu achten, dass die Raupen ganz mit Wasser bedeckt sind!

### Füllen

Das Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert ein problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! Bei Bedarf kann gestippt werden. Wir empfehlen, dass Füllkaliber genau nachzumessen.

### Klippen

Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers und testen Sie die Grösse des Clips. Wichtig: immer die zum Clip passende Matrize verwenden! Die Verschlusshöhe des Clips soll so eingestellt werden, dass der Clip den zu schliessenden Faserdarm sauber umschliesst und fest auf dem Darm sitzt, aber keine Darmverletzung verursacht. Ist dies mit der gewählten Clipgrösse nicht möglich, so muss eine andere Clipgrösse verwendet werden.

### Räuchern

Beim üblichen Räuchern von Brühwürsten ist auf die notwendige Feuchte von ca. 60-80% r.F. und auf gleichmässige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So wird die Rauchannahme verbessert, die Trockenbildung verhindert und eine gleichmässige Räucherfarbe erzielt.

### Kochen

Würste hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen. Nicht über 80°C erhitzen!

### Kühlen

Produkte gleich nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit Intervall duschen oder im Wasserbad auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.

### Aufbewahrung der Hüllen:

Faser Grip Därme sollten kühl und trocken gelagert werden. Direkte Sonnenstrahlung und Temperaturen unter 0°C sind zu vermeiden. Ideal: 0°-35°C. 50-70% RH. Einmal gewässerte Hüllen sollten nicht getrocknet und wieder verwendet werden! Haltbarkeitsgarantie: 24 Monate nach Auslieferungsdatum. Füllfertige Faserdärme 6 Monate.

### Hinweise:

Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.

### Konformität

Faserdärme sind für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen. Sie entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunstdärme sowie, den einschlägigen EG Richtlinien.

