



Faser Easy Peel IT – Hervorragendes Schälverhalten für Slicer-Aufschnitt

Faser Easy Peel IT

Durch die spezielle Beschichtung der Innenseite des Faserdarms, lässt sich das Produkt extrem leicht schälen. Easy Peel Därme sind aus natürlichen Hanffasern und Zellulose hergestellt. Easy Peel Därme sind spezifisch atmungsaktiv, d.h. sie besitzen eine gezielte Durchlässigkeit für die Aromastoffe des Rauches und bleiben dabei dennoch fettundurchlässig. Ein robuster Darm mit hoher Kalibergenauigkeit. Beste mechanische Belastbarkeit, höheren Produktionsausstoss, exzellente Dehnbarkeit und optimale Durchlässigkeit.

■ Anwendungsbereich

Die Easy Peel IT Beschichtung verhindert wirksam eine übermässige Haftung der Hülle am Brät. Easy Peel IT ist daher die perfekte Wahl für Fleischerzeugnisse mit hohem Proteingehalt wie Kochschinken, Truthahn und andere Geflügelprodukte. Auch bei Spezialanwendungen wie trocken-heiss geräucherten Produkten und Käse wird eine bessere Schälbarkeit erreicht.

Produktvorteile

- **Sehr hohe mechanische Festigkeit - lässt sich prall füllen. exakte Kalibertreue**
- **Formstabil**
- **Optimaler Rückschumpf**
- **Optimale, abgestimmte Easy Peel Imprägnierung, lässt sich effizient, schnell und kontrolliert schälen.**
- **Sicherheit für Ihr Produkt**
Hohe mechanische Festigkeit
Faser Easy Peel IT - Hüllen besitzen eine optimale Wasserdampfdurchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.
- **Optik**
Gleichmässige Annahme von Rauchfarbe.
- **Kaliberspektrum**
Von Kaliber 32 bis 252mm
- **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 Easy Peel IT

Gewicht- Fülltablelle:

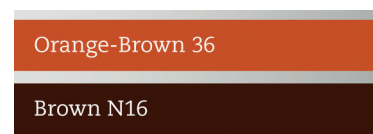
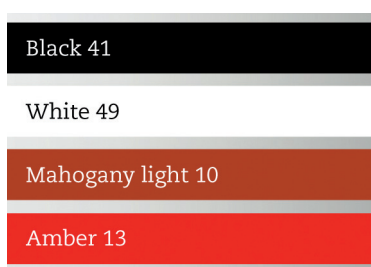
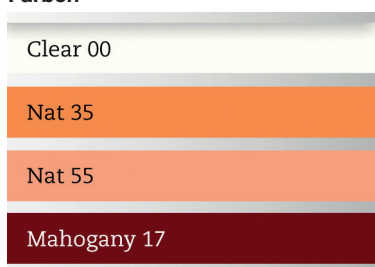
Füllkaliber	mm	Gewicht pro	m Darm	Füllkaliber	mm
33	0.7	65	3.0	114	9.2
37	0.9	70	3.4	116	9.5
39	1.1	73	3.7	117	9.7
42	1.2	76	4.1	118	9.9
44	1.4	83	4.8	122	10.5
46	1.5	84	5.0	124	10.9
48	1.6	88	5.5	133	12.5
51	1.8	90	5.7	139	13.7
53	2.0	94	6.3	144	14.7
54	2.1	97	6.6	156	17.2
55	2.2	102	7.4	172	20.9
59	2.4	104	7.7		
61	2.6	109	8.4		

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



Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Easy Peel Faser 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 Bräuen. 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 Schinken und 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 Rauchaufnahme 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 herunter kühlen.

Aufbewahrung der Hüllen:

Faser 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 Produktionsdatum. 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, entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunstdärme, sowie den einschlägigen EG Richtlinien.

