



Der mehrlagige Kunst Darm mit verlängerter Haltbarkeit

Profi-Shrinkbar 5 Kunststoffhülle

Profi-Shrinkbar 5, ist ein mehrlagiger, doppelt orientierter Kunst Darm mit hervorragenden physischen und chemischen Eigenschaften. Die Sauerstoffbarriere bei **Profi-Shrinkbar 5** ist verstärkt durch die Wasserdampfbarriere, so dass eine lange Haltbarkeit der Wurst von Anfang an gesichert ist. Die Haltbarkeit hängt auch von anderen Faktoren ab. Die Thermoschrumpfung der Hülle gewährleistet ein attraktives, glattes Aussehen des Endproduktes. **Profi-Shrinkbar 5** Kunststoffhüllen verfügen über sehr hohe Barriere Eigenschaften gegen UV-Strahlen (Neonröhren in Kühl lagern). **Profi-Shrinkbar 5** Därme haben eine leichte Bräthftung, welche dem Absatz von Geleebildung entgegen wirkt und sich trotzdem sehr gut und kontrolliert schälen lassen.

■ **Anwendungsbereich**

Für nicht geräucherte, gekochte Aufschnittwurst, Stückwürste, Schinken, Leberwürste, Tatar, Tiernahrung, Käse, Kräuterbutter, Tofu, Vermicelles etc.

Produktvorteile

■ **Kosten- und Zeitersparnis**

Profi-Shrinkbar 5 mit dem absoluten konkurrenzfähigen Preis! Vielseitige Verwendung von Profi-Shrinkbar 5 **Profi-Shrinkbar 5** lässt sich kontrolliert und rational abschälen.

■ **Darauf können Sie sich verlassen**

Mechanische Stärke, resistent auf internen Druck bis max. 0,5 bar. Beste Maschinengängigkeit auf allen Clipmaschinen. Perfekte Kallbergenauigkeit.

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Erhöhte Sauerstoff und Wasserdampfbarrieren im Vergleich mit nicht orientierten Därmen. Geringe Toleranzen in der Flachbreite und in der Wandstärke geben Sicherheit für die Produktion und gleichmässige Wurstscheiben. Die Möglichkeit einer Überfüllung des Darmes verhindert Fett-ablagerungen und Bildung von Gelatine.

Dank der verbesserten UV-Barriere, wird eine Verfärbung der Wurstoberfläche vermieden.

■ **Pral und Konstant**

Der kontrollierte Rückschumpf gibt der Wurst ein pralles und falten-freies Aussehen. Die Thermoschrumpfung bis zu ca. 14 % in Längsrichtung und 10% in Querichtung, garantiert einen weichen und faltenfreien Effekt nach der Erhitzung. Der kontrollierte Rückschumpf gibt der Wurst ein pralles und falten-freies Aussehen.

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach Hygienemanagementsystem nach Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Profi-Shrinkbar 5 Kunststoffhülle

Lieferprogramm oder Kalibrierspektrum

Kal.	EFK*	Flach
32	34	50
34	35	53
35	37	55
37	39	58
38	40	60
39	41	61
40	42	63
45	48	70
48	49	75
50	53	78
55	58	86
57	59	89
60	64	94
65	70	102
70	74	110
73	79	115
77	82	120

Kaliberbereich: 32 bis 147mm. Weitere Kaliber auf Anfrage erhältlich!

Kal.	EFK*	Flach
80	86	125
85	82	135
90	93	140
92	95	145
95	100	150
100	108	157
102	109	160
105	110	165
110	115	172
112	118	178
115	120	180
118	125	185
120	127	188
127	140	200
135	145	210
140	154	220
147	155	230

*je nach Füllgut und Füllart können Abweichungen entstehen.

Konfektionierung

Gerafft, geklippt, geklippt mit Schlaufe, bedruckt bis zu 8 Farben.

Eigenschaften

Eigenschaften	Testmethode	Masseinheit	Prüfbedingungen	Werte / + Toleranz
Schrumpf Längs	ASTM 1204-84	80°C	3 / Sec.	max. 10 +/-2%
Schrumpf Quer	ASTM 1204-84	80°C	3 / Sec.	max. 10 +/-2%
Sauerstoffdurchlässigkeit	O ² ASTM D 3985-05	(cm ³ /m ² x 24h x bar)	23°C / 0% RH	max. 35
Wasserdampfdurchlässigkeit	H ² O ASTM F 1249-05	(g/m ² x 24h x bar)	38°C / 90% RH	max. 45
Hitzebeständigkeit		-20°C bis 90°C		-20°C bis 90°C

Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Profi-Shrinkbar 5 muss gewässert werden. Ein intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen des empfohlenen Füllkalibers.

Därme bei einer Temperatur bis max. 30°C, 30 – 45 Minuten wässern.

Wichtig: Es ist darauf zu achten, dass die Raupen ganz mit Wasser bedeckt sind!

Füllen

Ein Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! Die Hülle darf nicht gestippt werden!

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 Kunstdarm 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.

Kochen

Gemäss Rezeptur

Kühlen

Produkte gleich nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit Intervall duschsen oder im Wasserbad kühlen, danach an der Luft und im Kühlhaus.

Aufbewahrung der Hüllen:

Profi-Shrinkbar 5 Därme müssen kühl und trocken (15-25°C) im originalen Karton gelagert werden. Direkte Sonnenbestrahlung und Temperaturen unter 0°C sind zu vermeiden. Einmal gewässerte Hüllen sollten nicht getrocknet und wieder verwendet werden!

Hinweise:

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

Konformität

Profi-Shrinkbar 5 Produkte 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.

