



Für Wurst im Kranzform

Profi-Shrinkbar Kranz

Profi-Shrinkbar Kranz Der mehrschichtige Aufbau des Profi-Shrinkbar Kranz Kunstdarms, hat sehr gute Sperrschicht Eigenschaften, welche, falls erforderlich, noch mit einer Hochgasbarriere (HGB) verstärkt werden können. Das Dehnungs- und Schrumpfverhalten ist so ausbalanciert, dass sowohl gleichmässige genaue Kaliberstabilität erreicht wird. Die Thermoschrumpfung der Hülle gewährleistet ein attraktives, glattes Aussehen des Endproduktes. Ein weiterer Punkt ist die Haftung zwischen Produkt und Darm. Je inniger diese Verbindung ist, desto weniger Gefahr besteht für Geleeabsatz. Andererseits darf die Verbindung aber auch nicht zu hoch sein, da dadurch die Oberfläche zerstört würde und ein zu hoher Gewichtsverlust beim Abschälen die Folge wäre. Auch hier hat der Darm besondere Vorteile durch sein dreistufiges Haftungssystem. Profi-Shrinkbar Kranz Hüllen, sind auch in Teil deckender Einfärbung zur Produktkennzeichnung und zur Vermeidung von Schäfehlern erhältlich. Profi-Shrinkbar Kranz Hüllen sind auch in grossen Rafflängen zur Steigerung der Produktivität erhältlich.

■ **Anwendungsbereich**

Sämtliche, nicht geräucherte Stückwürste in Kranzform, wie Appenzeller Siedwurst, Fleischwurst, Streichleberwurst, etc.

Produktvorteile

■ **Kosten- und Zeitersparnis**

Profi-Shrinkbar Kranz mit dem absoluten konkurrenzfähigen Preis ! Beste Maschinengängigkeit auf allen Clipmaschinen !

■ **Darauf können Sie sich verlassen**

Mechanische Stärke, resistent auf internen Druck bis maximum 0,5 bar perfekte Kalibergenauigkeit.

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Erhöhte Sauerstoff- und Wasserdampfbarrieren im Vergleich zu 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 Fettablagerungen und Bildung von Gelatine Dank der verbesserten UV-Barriere wird eine Verfärbung der Wurstoberfläche vermieden. Erhöhte UV-Barriere bis zu 256 nm (z.B. Neonlampen in Kühlschränken).

■ **Optik**

Die Thermoschrumpfung bis zu ca. 10% in beide Richtungen garantiert einen weichen und faltenfreien Effekt nach der Erhitzung.

■ **Nachhaltigkeit**

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

■ **Kaliberspektrum**

35mm bis 58mm Füllkaliber

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach Hygienemanagementsystem nach Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Profi-Shrinkbar Kranz

Lieferprogramm oder Kalibrierspektrum

Kal.	EFK*	Flach
35	variabel	55
40	variabel	63
45	variabel	70
48	variabel	75
50	variabel	78
55	variabel	86
57	variabel	89
60	variabel	94
65	variabel	102
70	variabel	110
73	variabel	115
77	variabel	120
80	variabel	125
85	variabel	135
90	variabel	140
92	variabel	145
95	variabel	150

Kaliberbereich: 35 bis 300mm. Weitere Kaliber auf Anfrage erhältlich!

Kal.	EFK*	Flach
100	variabel	157
102	variabel	160
105	variabel	165f
110	variabel	172
112	variabel	178
115	variabel	180
118	variabel	185
120	variabel	188
127	variabel	200
135	variabel	210
140	variabel	220
147	variabel	230
153	variabel	240
159	variabel	250
166	variabel	260
178	variabel	280
191	variabel	300

*je nach Füllgut und Füllart können Abweichungen entstehen.

Konfektionierung

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

Eigenschaften

Eigenschaften	Testmethode	Masseinheit	Prüfbedingungen	Werte / + Toleranz
Schrumpf Längs	ASTM 1204-84	70-75°C	3 / Sec.	14 +/-2%
Schrumpf Quer	ASTM 1204-84	70-75°C	3 / Sec.	14 +/-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)	38°C / 90% RH	max. 43
Hitzebeständigkeit		-20°C bis 90°C		-20°C bis 90°C

Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Profi-Shrinkbar Kranz sind trocken zu verarbeiten.

Ein kurzes Wässern erhöht die Elastizität. Wassertemperatur nicht über 25°C.

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 Intervallduschen oder im Wasserbad kühlen, danach an der Luft und im Kühlhaus.

Aufbewahrung der Hüllen:

Profi-Shrinkbar Kranz 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 Kranz 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.

