



## Der einlagige Kunst Darm mit Thermoschrumpf

### Profi-Shrinkbar 1 Kunststoffhülle

Die Monoschicht Struktur der **Profi-Shrinkbar 1** Kunststoffhülle, bestehend aus orientierten Polyamiden, bilden eine gute Sauerstoff- und Wasserdampfbarriere, hervorragend geeignet als Produktionshülle.

Die Thermoschrumpfung der Hülle gewährleistet ein attraktives, glattes Aussehen des Endproduktes. **Profi-Shrinkbar 1** Därme, haben eine leichte Bräthftung, welche dem Absatz von Geleebildung entgegen wirkt und sich trotzdem sehr gut und kontrolliert schälen lassen.

■ **Anwendungsbereich**

Sliceraufschnitt, Produktionshülle, Kalbs-, Fleischkäsebrät, Tatar, Hackfleischstangen, Formfleisch, Vermicelles TK, Mozzarella, Käse, Sülze, Tiernahrung TK etc.

**Produktvorteile**

■ **Kosten- und Zeitersparnis**

**Profi-Shrinkbar 1** mit dem absoluten konkurrenzfähigen Preis! Vielseitige Verwendung von **Profi-Shrinkbar 1** **Profi-Shrinkbar 1** lässt sich kontrolliert und rational abschälen.

■ **Darauf können Sie sich verlassen**

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

■ **Prall und Konstant**

Der kontrollierte Rückschrumpf gibt der Wurst ein pralles und faltenfreies Aussehen.

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Erhöhte Sauerstoff und Wasserdampfbarrieren im Vergleich mit nicht orientierten Därmen.  
Dank der verbesserten UV-Barriere, wird eine Verfärbung der Wurstoberfläche vermieden.

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach ISO 9001:2008  
Hygienemanagementsystem nach DIN EN 15593:2008  
Zertifiziert durch: SQS Schweiz



# Profi-Shrinkbar 1 Kunststoffhülle

## Lieferprogramm oder Kalibrierspektrum

Kal.	EFK*	Flach
22	23	35
26	27	40
28	29	45
32	33	50
35	37	55
37	38	58
38	39	60
40	42	63
45	47	70
48	49	75
50	53	78
55	58	86
57	59	89
60	62	94
65	67	102
70	74	110

Kal.	EFK*	Flach
73	77	115
77	81	120
80	85	125
83	88	130
86	90	135
90	93	140
92	95	145
95	100	150
99	103	155
102	106	160
105	110	165
110	116	172
112	118	178
115	123	180
118	125	185
120	130	188

Kaliberbereich: 22 bis 120mm. Weitere Kaliber auf Anfrage erhältlich!

\*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 <sup>2</sup> ASTM D 3985-05	(cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> x 24h x bar)	23°C / 0% RH	max. 30
Wasserdampfdurchlässigkeit	H <sup>2</sup> O ASTM F 1249-05	(g/m <sup>2</sup> x 24h x bar)	38°C / 90% RH	max. 160
Hitzebeständigkeit		-20°C bis 100°C		-20°C bis 100°C

## Verarbeitungsempfehlung

- Wässern**  
**Profi-Shrinkbar 1** kann für Hackfleischstangen, Kräuterbutter oder Tatar ohne Wässern gefüllt werden. Sonst ist ein intensives Wässern der Hüllen 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-duschen oder im Wasserbad kühlen, danach an der Luft und im Kühlhaus.
- Aufbewahrung der Hüllen:**  
**Profi-Shrinkbar 1** 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 1** 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.

