



Der Kunstdarm für eine perfekte Formgebung

Vector REG

Vector REG ist ein mehrlagiger, doppelt orientierter Kunstdarm mit hervorragenden physischen und chemischen Eigenschaften. Die Sauerstoffbarriere bei **Vector REG** 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. Das Dehn- und Schrumpfverhalten ist so ausbalanciert, dass gleichmässige Füllkaliber, als auch eine gute Formgebung erzielt werden. Wenn also eine runde Form beim Pressen quadratisch werden soll, muss der Umfang um ca. 13% wachsen. Somit wird ein Darm benötigt, der sich stabil füllen lässt, um gleichmässige Füllkaliber zu erhalten und Luft einschüsse zu vermeiden und gleichzeitig noch über eine Dehnungsreserve verfügt, die es ihm erlaubt, die gewünschte Form einzunehmen. Eine Hülle, welche diesen Spagat zwischen zwei gegenläufigen Anforderungen besonders gut beherrscht, ist der **Vector REG**. Ein weiterer Punkt ist die Haftung zwischen Produkt und Darm. Je besser diese Verbindung ist, desto weniger Gefahr besteht für Geleeeabsatz. Die Thermo-Schrumpfung der Hülle gewährleistet ein attraktives, glattes Aussehen des Endproduktes. **Vector REG** Kunststoffhüllen verfügen über sehr hohe Barriere Eigenschaften gegen UV-Strahlen (Neonröhren in Kühlslagern).

■ **Anwendungsbereich**

alle nicht geräucherten Produkte, die eine Form benötigen, Kochschinken, Aufschnittrouladen, Brühwurst, Leberknödel, Käse, etc.

Produktvorteile

■ **Kosten- und Zeitersparnis**

Vector REG mit dem absoluten konkurrenzfähigen Preis!
Vector REG sind in grossen Rafflängen zur Steigerung der Produktivität erhältlich.

Vector REG müssen nicht zusätzlich noch vakuumiert werden.

■ **Darauf können Sie sich verlassen**

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

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Erhöhte Sauerstoff und Wasserdampfbarrieren im Vergleich mit nicht orientierten Därmen.

■ **Prall und Konstant**

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

Die Thermo-Schrumpfung bis zu ca. 14 % in längs und 14 % in quer Richtung, garantiert einen weichen und faltenfreien Effekt nach der Erhitzung.

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Vector REG

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	165
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, geklippt, 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

Vector REG 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!

Wir empfehlen, einmal gewässerte Hüllen nicht zu trocknen und wieder zu verwenden!

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 Matrice 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:

Vector REG 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

Vector REG 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.

