
Viscofan
Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.



ESSBARE COLLAGENDÄRME

Das große Spektrum an Eiweißsaitlingen erfreut sich seit Jahrzehnten größter Beliebtheit weltweit. Ob für Brühwürstchen, Brüh-Bratwurst, Rohwürstchen oder frische Bratwurst – mit den Eiweißsaitlingen von Viscofan wählen Sie die Klassiker.

Air Dried Salami
Australasian Fresh
Bangers
Braaiwors
Beef Stick
Beer Stick
Black Pudding
Bockwurst
Bologna
Boerswors
Bratwurst
Butchers Fresh
Cabanossi
Cervelat
Chorizo
Cooked Ham
Cumberland
Debreziner
Doëwors
En Cheong
Fleischwurst
Fermented Products in Nets
Frankfurter
Fresh HRI
Grillwurst
Ham Sausage
Hard Salami
Hot Dog
Hungarian Salami
Knackwurst
Krakovskaya
Ku Chien
Landjäger
Lap Cheong
Lenki Makkarra
Linguisa
Liver Sausage
Longaniza
Lyoner
Meat Roasts
Meat Roulades
Mini Salami
Mortadella
Netted Poultry
Netted Salami
Ostravska
Krakovskaya
Pepper Stick
Pepperoni
Peppersalami
Pork Loaf
Premium Fresh
Krakovskaya
Pølser
Salami Tipo Milano
Smoked Ham
Snack Stick
Strasbourg
Teewurst
UK/Irish Breakfast
Varmkorv
Wiener









Die Eiweißsaitlinge sind füllfertig, gerafft verfügbar. Das breite Sortiment an Längen, Kalibern und Verschlüssen ermöglicht die perfekte Anpassung an alle Füllmaschinen.

ESSBARE COLLAGENDÄRME

Gerade oder kranzförmig: Unsere Eiweißsaitlinge sind der Renner bei jeder Würstchenproduktion.



- ✓ *Hohe mechanische Festigkeit während des gesamten Produktionsprozesses.*
- ✓ *Kalibertreue und Kaliberkonstanz garantieren ein homogenes Endprodukt.*
- ✓ *Exzellente organoleptische Eigenschaften.*
- ✓ *Rauch- und wasserdampfdurchlässig.*
- ✓ *Sehr gute Annahme von Rauchfarbe und Rauchgeschmack.*
- ✓ *Bedruckbar mit Ihrem Logo oder Schriftzug.*
- ✓ *Eiweißsaitlinge stehen für mehr Hygiene und schnellere Abläufe in der Produktion.*
- ✓ *Produkte sind auch in Halal oder Koscher Qualität verfügbar.*



Sicherheit und Hygiene

Hygienesysteme, Qualitätskontrollen über den gesamten Produktionsprozess und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sind Basis für ein sicheres und hygienisch einwandfreies Produkt.



Farben

Die Eiweißsaitlinge sind in einer Vielzahl von Farben verfügbar. Nutzen Sie diesen Vorteil zur Produktunterscheidung oder zum Aufwerten Ihres Endproduktes.



Hohe Wirtschaftlichkeit

Schnelle, rationelle Würstchenproduktion = Produktivität auf höchstem Niveau! Füllfertig gerafft und gleichförmiges Kaliber ermöglichen höchste Verarbeitungsgeschwindigkeiten.



Knackig und zart

Je nach Rauchzyklus können Würstchen mit knackigem oder sehr zartem Biss hergestellt werden. Ebenso gibt es speziell bratfähige Produkte. Eiweißsaitlinge geben Ihrem Endprodukt stets ein appetitliches Erscheinungsbild.

FRISCHE BRATWURST

BESCHREIBUNG	PRODUKT	FRISCHE BRATWURST	ROH WÜRSTCHEN	KALIBER	FORM	FARBEN
Für frische Bratwurst und Rohwürstchen.	COLFAN-F	✓	✓	17 - 34 mm		Natur
Für manuell portionierte frische Würstchen.	COLFAN-HL	✓	✓	21 - 28 mm		
Für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne.	NDX-F	✓		13 - 52 mm		
Für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne mit noch zarterem Biss.	NATUR-F	✓		15 - 40 mm		
Für frische Bratwurst.	NDC-M-FR	✓		17 - 33 mm		
Für frische Bratwurst oder Rohwürstchen (z.B. Landjäger).	TWL	✓	✓	17 - 32 mm		
Für frische Würstchen mit natürlicher Krümmung.	SCC-B	✓		19 - 32 mm		

Verarbeitung: Direkt füllen, nicht wässern. Füllrichtung beachten.

BRÜHWÜRSTCHEN

BESCHREIBUNG	PRODUKT	BRÜH WÜRSTCHEN	ROH WÜRSTCHEN	KALIBER	FORM	FARBEN
Für geräucherte oder ungeräucherte Brühwürstchen und Rohwürstchen.	COLFAN-P	✓	✓	13 - 34 mm		Natur
Für geräucherte, gebrühte (in Dampf oder in Wasser gekocht) Würstchen mit dünner Wandstärke und bemerkenswertem Knack. Z.B. für "Wiener" oder "Frankfurter" aber auch für Rohwürstchen die bisher in Naturdarm gefüllt wurden. Natur LC: Natur mit noch zarterem Biss. Natur HC: Maschinengängigkeit.	NATUR	✓	✓	13 - 40 mm		Natur
Für geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen in großen Kalibern.	ESC	✓	✓	38 - 47 mm		Natur
Für geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen oder Rohwürstchen mit exzellenter Kalibertreue. Besonders geeignet für Hochgeschwindigkeits-Füllmaschinen. NDX LC: Natur mit noch zarterem Biss. NDX HC: Maschinengängigkeit.	NDX	✓	✓	13 - 52 mm		Natur Gelb Lachsrot Rot Korallenrot Karamel Schwarz Fresh Bloom Non-Smoker Bernstein
Für geräucherte oder ungeräucherte Brühwürstchen und Rohwürstchen mit exzellenter Kalibertreue. Speziell geeignet für Hochgeschwindigkeits-Füllmaschinen durch optimale Maschinengängigkeit und Clippfähigkeit.	EDICLIP	✓	✓	40 - 53 mm		
Für geräucherte oder ungeräucherte Brühwürstchen und Rohwürstchen, mit hohen Ansprüchen an die Elastizität. Versionen Halal oder Koscher.	NDC-M-K NDC-M-H	✓	✓	19 - 30 mm		Natur
Speziell für die Herstellung von Snack-Produkten.	NBC NA-NBC	✓	✓	13 - 25 mm		Natur, Karamel, Rotbraun, Ahorn, Nat Braun, Nat Aprikose, Nat Himbeere
Für gekochte, ungeräucherte Bratwürste.	NDX-FP NB-P	✓		16 - 32 mm		Natur
Für Rohwürstchen und geräucherte und ungeräucherte Brühwürstchen.	NCC	✓	✓	32 - 43 mm		Natur, Non-Smoker
Für geräucherte Brühwürstchen mit einer natürlichen Krümmung.	SCC	✓✓	✓	19 - 32 mm		Natur
Für Rohwürstchen im kleinen Ring.	EDICURVE	✓	✓✓✓	30 - 40 mm		Natur

CLIPPEN
Einige unserer Eiweißsaitlinge zeichnen sich durch eine hohe Clippfestigkeit aus und lassen sich auf allen gängigen Clipmaschinen problemlos verarbeiten. Bitte kontaktieren Sie unseren Technical Service um detaillierte Informationen zum passenden Darm für die Clipanwendung zu erhalten.

RÄUCHERN
Eine exzellente und perfekt ausbalancierte Durchlässigkeit für Rauch und Dampf sorgt für eine optimale Geschmacks- und Aromabildung. Die hervorragenden Räuchereigenschaften sorgen für ein optisch einwandfreies Produktbild.

BRÜHEN
Bei den meisten Eiweißsaitlingen sollte die Brühtemperatur nach dem Trocknen und Räuchern 74°C nicht übersteigen.

Für detaillierte Informationen zu verfügbaren Farb-Kaliberkombinationen fordern Sie bitte das jeweilige Produktdatenblatt bei Ihrer zuständigen Ländervertretung an. Die vorliegenden Daten entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse; ihre Bekanntgabe erfolgt ohne Verbindlichkeit. Viscofan behält sich das Recht vor, Änderungen und Ergänzungen im Sinne des technischen Fortschritts durchzuführen.


Viscofan
Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.



GROßKALIBRIGE COLLAGENDÄRME

Mittel-, Rohwurst- und Kranzdärme von Viscofan sind nahtlose Hautfaserdärme aus hochwertigem Collagen. Würste in diesen Därmen entsprechen dem Kundenwunsch nach typisch appetitlichem Aussehen. Unsere Meisterstücke bieten bis heute unerreichte Vorteile für Verarbeiter und Verbraucher.

Air Dried Products Beerwurst Black Pudding Bologna Brown and Jelly meat Cervelat Cooked salami Golonkowa Górska Jatowcowa Kabanosy Kanapkowa Kaszubska Krakowska Lisiecka Liver & Paté sausage Liverwurst Loins Lomo Italian and French type Salami Lyoner Mettwurst Mortadella Piwna Ring Bologna Salami Salchichón Suçuk Szynkowa Tatrzańska Traditional polish Tyriolan Ham Zywiecka









Beste Verarbeitung auf allen Füllmaschinen dank verschiedener Konfektionierungen (Rollenware, Abschnitte, gerafft).

GROßKALIBRIGE COLLAGENDÄRME

Die nicht essbaren Collagendärme sind klassisch für Brüh- und Kochwürste, sowie Rohwürste konzipiert. Sie bieten unübertroffene Vorteile bei der Verarbeitung und sorgen für traditionelle Produkte.



- ✓ *Gute Maschinengängigkeit.*
- ✓ *Höhere Produktivität.*
- ✓ *Ideale Reifeeigenschaften für traditionelle Produkte.*
- ✓ *Exzellente und gleichmäßige Rauchdurchlässigkeit.*
- ✓ *Gute Bräthaftung.*
- ✓ *Variable Abpelleigenschaften je nach Endprodukt.*
- ✓ *Kaliberkonstanz und Kalibertreue für hohe Produktivität.*
- ✓ *Bedruckbar.*
- ✓ *Entsprechen hohen hygienischen Anforderungen.*



Edelschimmel

Die exzellente und perfekt ausbalancierte Durchlässigkeit, sorgt für erstklassiges Schimmelwachstum. Speziell geeignet hierzu sind R2L-D und Koko-R.



Anpassbare Ringgröße

Gekrümmte Collagendärme gibt es für alle Brüh- oder Rohwurstprodukte. Unterschiedliche Größen sind verfügbar und damit ideal zur Anpassung an die gewünschte Form des Endproduktes.



Clippen

Unsere Collagendärme zeichnen sich durch eine hohe Clippfestigkeit aus und lassen sich auf allen gängigen Maschinen problemlos verarbeiten. Auch bei der Abbindung von Hand erfreuen die Collagendärme durch beste und einfachste Handhabung.



RTS, füllfertig

Die großkalibrigen Collagendärme sind auch gerafft in füllfertiger Version verfügbar, sie sind direkt, ohne vorheriges Wässern, einsetzbar.

GERADE WÜRSTE

BESCHREIBUNG	PRODUKT	BRÜHWÜRSTE	ROHWÜRSTE	RÄUCHERBAR	KALIBER	FORM	VERARBEITUNG
Für Rohwürste bei höchsten Verarbeitungsgeschwindigkeiten.	R2L-D		✓✓	✓	32 - 115 mm		In 15%iger Kochsalzlösung vollständig untergetaucht wässern. (10 - 60 Minuten) 20-25°C
Für geräucherte Brühwürste.	EW-D	✓✓		✓✓	42 - 100 mm		
Für geräucherte Brühwürste. Bietet eine höhere Clipstabilität.	CLASS	✓✓✓		✓✓	35 - 78 mm		
Für Rohwürste (Typ lomo).	KOKO-L		✓✓✓	✓	60 - 90 mm		
Für Rohwürste.	KOKO-R		✓✓	✓✓	30 - 100 mm		
Für Rohwürste mit längerer Reifezeit.	R2		✓✓✓	✓	65 - 135 mm		
Für geräucherte Brühwürste oder Rohwürste mit erhöhter Raupenlänge und größerem Innendurchmesser.	EFICOOK	✓✓	✓✓	✓	30 - 66 mm		Direkt füllen, nicht wässern.
Für geräucherte und ungeräucherte Brühwürste oder Rohwürste mit erhöhter Raupenlänge und größerem Innendurchmesser.	EFIDRY		✓✓✓		30 - 66 mm		

KRANZFÖRMIGE WÜRSTE

BESCHREIBUNG	PRODUKT	BRÜHWÜRSTE	ROHWÜRSTE	RÄUCHERBAR	KALIBER	FORM	VERARBEITUNG
Für geräucherte Brühwürste.	EW-D-KD	✓	✓✓	✓✓	30 - 58 mm		In 15%iger Kochsalzlösung vollständig untergetaucht wässern. (10 - 60 Minuten) 20-25°C
Für geräucherte und ungeräucherte Brühwürste sowie streichfähige Rohwürste. Mit eigenem Raucharoma.	KRANZDARM	✓✓	✓	✓✓	38 - 58 mm		
Für Rohwürste.	R2L-D-KD		✓✓	✓	35 - 58 mm		
Für Rohwürste im kleinen Ring.	KRA-R2L		✓✓	✓	34 - 38 mm		In 15%iger Kochsalzlösung vollständig untergetaucht wässern. (5 Minuten) 20-25°C
Für geräucherte und ungeräucherte Koch- und Brühwürste.	ER	✓✓		✓✓	34 - 40 mm		Direkt füllen, nicht wässern.

BRÜHEN

Viscofan Collagendärme können, abhängig vom Darmtyp, getrocknet , geräuchert und gebrüht werden. Die Brühtemperatur von 74°C sollte nicht überschritten werden.

RÄUCHERN

Die exzellente und vor allem gleichmäßige Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit sorgt für eine optimale Geschmacks und Aromabildung. Die hervorragenden Räuchereigenschaften sorgen für ein optisch einwandfreies Produktbild.

REIFEEIGENSCHAFTEN

Empfohlen wird eine kontinuierliche Reduzierung der Temperatur und der relativen Luftfeuchtigkeit (r.F.) von 22°C / 95% r.F. auf 18°C / 85% r.F. innerhalb von 7 bis 10 Tagen bei geringer Luftbewegung (0,2-0,5 m/s). Für die Nachreifung oder Lagerung werden Bedingungen von 16°C / 75 - 80% r.F. empfohlen. Der Darm haftet während der Reifung dem Wurstgut ständig an, stellt nicht ab und gewährleistet eine sehr gute Schälbarkeit. Problemlos und einfach zu schälen, für eine einwandfreie Optik.

Für detaillierte Informationen zu verfügbaren Farb-Kaliberkombinationen fordern Sie bitte das jeweilige Produktdatenblatt bei Ihrer zuständigen Ländervertretung an. Die vorliegenden Daten entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse; ihre Bekanntgabe erfolgt ohne Verbindlichkeit. Viscofan behält sich das Recht vor, Änderungen und Ergänzungen im Sinne des technischen Fortschritts durchzuführen.


Viscofan
Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.



COLLAGENFOLIEN
COFFI - COFFINET

Der Einsatz von Collagenfolie eröffnet dem Anwender ungeahnte neue Möglichkeiten, jenseits traditioneller Formen.

Geschmeidig wie eine zweite Haut legt sich die Collagenfolie um Pökelware, Fleisch oder Brät und ermöglicht so die Veredelung preiswerter Stücke zu hochwertigen Kreationen.

Beerwurst Turkey Chicken Roasts Bologna Ham-like products Gammon Smoked bacon Meat products in nets Semi Dry Salami Sirloin Tyrolan Ham Sectiones and Formed Ham and Roasts Lachsschinken









Unsere Collagenfolie COFFI ist in einer Vielzahl von Breiten und Längen, sowie als Rollen- oder Blattware erhältlich.

COFFINET ist unsere geraffte Collagenfolie mit verschiedenen elastischen und nicht elastischen Netzen. Das revolutionäre TCN Netz bietet absolute Kalibertreue. Einsatzfähig, ohne weitere Geräte zu benötigen.

COFFI - COFFINET

Verleihen Sie Ihren Produkten einen attraktiven Glanz, für eine komplett neue Palette von Anwendungen.



- ✓ *Netze in einer herausragenden Vielfalt an Formen und Größen.*
- ✓ *Reduzierte Kochzyklen, verbesserter Ertrag, optimierte Produktion.*
- ✓ *Exzellente Räuchereigenschaften für optimal, ansprechende Produkte.*
- ✓ *Die verschiedenen Farben geben Ihrem Produkt einen Mehrwert.*
- ✓ *Gewürzmischungen können mit unserer Collagenfolie in das Endprodukt eingekapselt oder eingerieben werden.*
- ✓ *Verbessern Sie Ihre Erträge und minimieren Sie den Gewichtsverlust am Endprodukt.*
- ✓ *Noch nie war es so einfach Schinken in Collagenfolie herzustellen wie mit COFFINET.*
- ✓ *Erweitern Sie Ihr Sortiment an Aufschnittware mit COFFINET TCN.*



Einfaches Schälen (entnetzen)

Unsere Collagenfolie COFFI ermöglicht das einfache entfernen von Netzen aller Art; keine Risse mehr in den Oberflächen, keine unattraktiven Fertigprodukte.



Größen

Unsere COFFINET TCN sorgt dafür, dass Ihre Produkte stets gleichmäßig in Größe und Form bleiben. Sie ermöglichen das Füllen von langen Produkten, die sich immer gleichmäßig aufschneiden lassen.



Räuchern

Eine hervorragende und perfekt ausgewogene Rauchaufnahme unterstützt den erstklassigen Geschmack und die Farbe und sorgt für ein makelloses Endprodukt.



Druck

Individuelle Designs, gedruckt auf unserer Collagenfolie sorgen für höchste Markenidentifikation. COFFI kann in einer Vielzahl essbarer Farben bedruckt werden.

COLLAGENFOLIEN

BESCHREIBUNG	PRODUKT	GEKOCHTE PRODUKTE	GEBRATENE PRODUKTE	NETZFORM	GRÖßEN	FARBEN
Die bewährte Collagenfolie für Braten, Schinken und andere Fleischprodukte.	**COFFI**	✓	✓	Jegliche Netzform zur Anwendung mit einem Coffi Applikator.	Folienbreite: 78 - 620 mm	Natur Hellschwarz Karamel Lachsrot
Die geraffte Collagenfolie im Netz, einsatzfähig ohne Coffi Gerät bei manuellem oder halbautomatischem Füllvorgang.	**COFFINET**	✓	✓	Regelmäßiges, elastisches Netzgewebe in einer Vielzahl von quadratischen und rechteckigen Mustern.	Folienbreite: 285 - 620 mm	
Web Netz ist ein nicht-elastisches Netz, das auf die Coffirollen aufgerafft werden kann. Es werden 24-38-48 Diamanten oder Hexagone angeboten.	**COFFINET WEB**	✓	✓	Diamantförmig oder hexagonal.	Netzdurchmesser: 95-200 mm	
Collagenfolie gerafft mit Total Control Net®, einem kalibertreuem Netz mit vordefiniertem Durchmesser. Total Control Net® ist ein patentiertes und registriertes Produkt von TruNet. Total Control Net *The slicing net*	**COFFINET TCN**	✓	✓	Rechteckig und quadratisch.	Folienbreite: 380 - 620 mm Netzdurchmesser: 95-190 mm	

Für detaillierte Informationen zu verfügbaren Kombinationen von Farbe und Liegebreite fordern Sie bitte das jeweilige Produktdatenblatt bei Ihrer zuständigen Ländervertretung an. Die vorliegenden Daten entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse; ihre Bekanntgabe erfolgt ohne Verbindlichkeit. Viscofan behält sich das Recht vor, Änderungen und Ergänzungen im Sinne des technischen Fortschritts durchzuführen.

