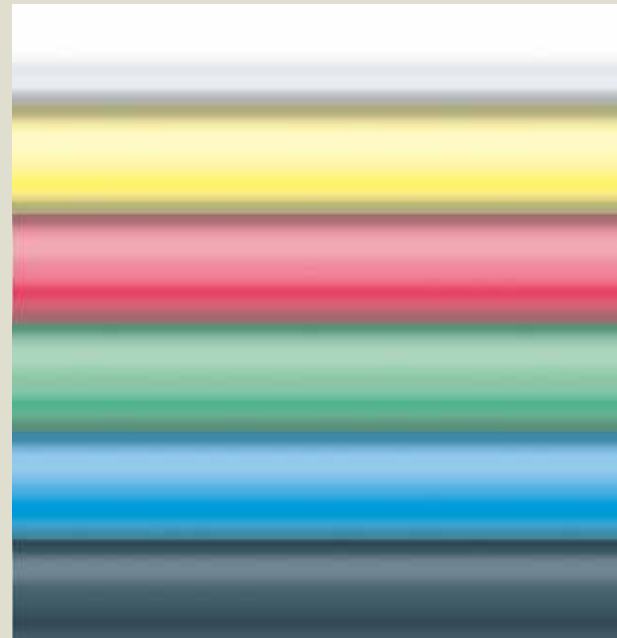


Beratung

Innovation

Qualität

Service



## Das Optimum für Slicerware.

**Walsroder** – Seit über 75 Jahren der Inbegriff für Qualität und Innovation im Bereich Kunst darm. Forschung und Entwicklung ganz nah an den Bedürfnissen von Industrie und Handwerk, orientiert an den Entwicklungen des Marktes.

**Walsroder K tech** ist die optimale Hülle im Herstellungsprozess von vorverpackter Aufschnittware. Und die liegt voll im Trend! Allein in den letzten 15 Jahren hat sich der Marktanteil vorverpackter Ware um 15% auf über 55% erhöht, wobei die Tendenz weiter steigend ist. Neben den schon seit Jahren bekannten Stapelpackungen für große Kaliber (Brühwurstaufschnitt und Kochschinken) wird verstärkt kleinkalibriger Aufschnitt in Packungsgrößen mit weniger als 100 g Inhalt angeboten. Mischpackungen mit verschiedenen Wurstsorten erfreuen sich ebenso wachsender Beliebtheit.

Mit der Entwicklung und Markteinführung des **Walsroder K tech** steht jetzt die optimale Hülle zur Herstellung gewichtsgenauer SB-Packungen zur Verfügung. Sicher, sauber und rationell.

Beispielhafte Zylindrizität, hoher Schrumpf und seine ausgezeichnete Wasserdampfbarriere sind die wichtigsten Merkmale von **Walsroder K tech**. Und durch den dünnwandigen Aufbau der Hülle werden hohe Rafflängen bei Verwendung kleinerer Clipse ermöglicht. Das beschleunigt den Produktionsprozess bei der industriellen Herstellung von Stapel- und Fächer aufschnitt und spart Kosten.

Physiologische Unbedenklichkeit im Sinne des Lebensmittelrechts ist selbstverständlich.

**Walsroder K tech** ist ein Erzeugnis der CaseTech GmbH.

## Walsroder K tech





### Frische ist gefragt.

Bis vor kurzem wurde wegen der exzellenten Rauchdurchlässigkeit fast ausschließlich Cellulosefaserdarm zur Herstellung von Brüh- und Kochwurst für Stapelaufschnitt eingesetzt. Aber die Verbrauchergewohnheiten haben sich verändert: Räucheroptik und -geschmack werden vom Verbraucher beim Aufschnitt nicht mehr zwingend erwartet. Rosa Brät steht für Frische und Geschmack. Und deswegen ist **Walsroder K tech** mit stärkerer Barriere für Slicerware die richtige Hülle.

### Prall und rund.

Würste im **Walsroder K tech** lassen sich sicher und rationell füllen. Durch den Schrumpf der modernen Mehrschichthülle weisen die Würste eine faltenfreie Optik auf und Geleeabsatz wird vermieden. Die gute Zylindrizität der Würste gewährleistet im Ergebnis runde und gleichmäßig große Scheiben. Und begünstigt dadurch die geforderte Gewichtsgenauigkeit der SB-Ware.

### Gut geschützt.

Die Sperrschichteigenschaften von **Walsroder K tech** gegenüber Wasserdampf und Sauerstoff sorgen für optimalen Schutz gegen Licht- und Sauerstoffoxidation. Zum Schutz vor Gewichtsverlusten bis zum Slicen verfügt **Walsroder K tech** durch die intelligente Werkstoffkombination über sehr gute Barriereeigenschaften. Da können einschichtige PA-Hüllen nicht mithalten!

### Dünnwandiger Aufbau.

Schluss mit dickwandigen Hüllen! Mit seiner geringen Wandstärke verfügt **Walsroder K tech** über beste Eigenschaften. Die mehrschichtig aufgebaute Hülle erfüllt alle Anforderungen, die bei der Herstellung von Slicerware aufgrund zunehmender Mechanisierung und verbesserter Produktivität gestellt werden.

### Fest im Clip.

Eine wirtschaftliche Fertigung ist nur durch ein gutes Zusammenwirken der Würsthüllen mit allen Produktionshilfsmitteln wie den Füll-Clip-Systemen erreichbar. Der mehrschichtige Aufbau von **Walsroder K tech** mit verschiedenen Schichten aus dem mechanisch stabilem Polyamid besitzt dabei eine hervorragende Clipfestigkeit und Maschinengängigkeit. Im Vergleich zu unverstreckten Polyamidhüllen können durch die geringe Wandstärke der Hülle zudem kleinere Clipgrößen eingesetzt werden.

### Schnell geschält.

Vor dem Slicen kommt das Schälen. Die spezielle biaxiale Orientierung von verstrecktem Kunststoffdarm **Walsroder K tech** sorgt beim Schälen für eine bevorzugte Weiterreißneigung in Längsrichtung. **Walsroder K tech** verfügt damit über eine »eingebaute Schälhilfe«, die das schnelle und großflächige Schälen der Hüllen rückstandsfrei und »in einem Rutsch« ermöglicht.



**Kaliberkonstanz**  
**Faltenfreie Produktion**  
**Hohe Clipfestigkeit**  
**Optimales Schälverhalten**

# So kommt die Slicerware in Form.

Der **Walsroder K tech** ist die Hülle für alle Sorten von Brühwurst-Aufschnitt.

Der **K tech P** ist die Spezialtype für alle Wurstsorten, die besonders stark haften, z.B. Zungen-Rotwurst, Blutwurst oder Thüringer Rotwurst.

## Walsroder K tech und K tech P | Kaliberangebot

Nennkaliber	40	45	52	53	59	60	70	75	79	82	83
Füllkaliber	42	47	54	55	61	63	74	80	86	90	91
transparent	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartgelb	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartgrün	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartrosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartblau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartschwarz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Lieferung erfolgt im Allgemeinen: ● sofort, ○ Mindestbestellmenge 30.000 Meter  
Weitere Kaliber und Einfärbungen auf Anfrage erhältlich!

Nennkaliber	85	88	89	90	93	95	96	97	100	115	128
Füllkaliber	94	99	101	104	105	106	107	108	110	126	138
transparent	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartgelb	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartgrün	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartrosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartblau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
zartschwarz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Lieferung erfolgt im Allgemeinen: ● sofort, ○ Mindestbestellmenge 30.000 Meter  
Weitere Kaliber und Einfärbungen auf Anfrage erhältlich!



### Sie wünschen, wir liefern.

**Walsroder K tech** wird wie folgt konfektioniert angeboten:

- Abschnitte
- Raffstränge

Das aktuelle Fertigungsspektrum reicht vom Nennkaliber 40 bis zum Nennkaliber 128 mm in den üblichen Angebotsformen.

### Längere Raffraupen, weniger Füllpausen

Zur Vermeidung von häufigen Raffstrangwechseln und den damit verbundenem Darmverlusten sollten möglichst lange Raffraupen zum Einsatz kommen. In Abhängigkeit vom Kaliber und der Füllrohrlänge sind beim **Walsroder K tech** sehr große Meterzahlen je Raffraupe (z.B. 100 m) möglich. Bedingt durch weniger Raupenwechsel erhöht sich die Effizienz beim Füllen: Mehr Leistung und weniger Darmabfall werden erreicht. Außerdem reduziert die geringe Dicke der Wursthülle das Abfallvolumen.

### Einfärbungen schützen und bieten eine Unterscheidungshilfe

Halbtransparente Einfärbungen helfen bei der Unterscheidung verschiedener Produkte. Zudem verbessert die Einfärbung den Schutz vor Lichtoxidation (Brätverfärbung). Etwaige beim Schälen auf der Wurst verbleibende Darmreste werden dabei sicher erkannt und können vor dem Slicen entfernt werden. Darüber hinaus ist durch die verschiedenen Einfärbungen im Betrieb eine einfache Unterscheidung der einzelnen Wurstsorten möglich.

## Weniger Schneideverluste.

Besonders wichtig sind die Kaliberkonstanz beim Abfüllen und die Zylindrizität über die gesamte Wurstlänge, auch von hängend gegarten Würsten. Wurstenden können für die Aufschnittverpackung nicht verwendet werden, deshalb ist die Herstellung möglichst langer Würste mit kurzen Kappen eine wichtige Voraussetzung für die Wirtschaftlichkeit. Die hervorragende Zylindrizität sichert gleich bleibende Scheibengröße bis in die Kappen. Damit werden Schneideverluste, wie sie bei ovalen und stark faltigen Kappen entstehen, vermindert.



## Hängende Garung bis Kaliber 65.

Die Kaliber kleiner als 65 mm können bis zu Wurstlängen von 1,5 m auch im Hängen gegart und fertig gestellt werden. Bei Würsten, z.B. mit Kaliber 55 mm, sind die Kaliberunterschiede bei 1 m langen Würsten von oben nach unten typischerweise 1 mm und weniger. Insbesondere bei Aufschnitt in Becherpackungen, aber auch bei der Servierschnittvariante, sind die daraus resultierenden konstanten Scheibengrößen die Voraussetzung für gleichgewichtige Verpackungen.

## Liegende Garung ab Kaliber 65.

Bedingt durch das hohe Gewicht und die thermoplastische Verformbarkeit von Kunststoffhüllen werden Kaliber über 65 mm im Regelfall liegend gegart. Die Kochwagen können mit gelochten Auflageblechen (häufig mit vorgeformten Halbschalen) oder auch mit in Längsrichtung angeordneten, parallelen Stäben ausgestattet sein. Beide Varianten gewährleisten bei prall gefüllten Würsten runde Würste ohne erkennbare Auflageflächen. Die Gleiteigenschaften von Hüllen **Walsroder K tech** ermöglichen die leichte Ablage der gefüllten Würste im Kochwagen.



# Tipps in Hülle und Fülle.

## Lagern der Hüllen

**Walsroder K tech** bitte kühl und trocken bei Raumtemperatur lagern (ideal unter 30°C und <65% r.F.). Licht- und Staubeinwirkungen etc. werden am besten durch die Lagerung der Hüllen im Originalversandkarton vermieden. Bei sachgerechter Lagerung und Behandlung ist die Eignung von Walsroder Darm für 2 Jahre gewährleistet.

## Wässern

**Walsroder K tech** vor dem Füllen mindestens 30 Minuten in handwarmem Wasser (bei max. 30°C) untergetaucht wässern.

## Füllen

Auf das empfohlene Kaliber füllen, damit die fertigen Würste faltenfrei sind.

## Verschließen

Zur Vermeidung des Abrutschens der Clipse auf geeignete Clipgröße achten und Verschleißdruck optimieren. Durch die geringe Dicke können kleinere Clipgrößen gewählt werden.

## Garen der Würste

Würste rezepturgerecht liegend oder hängend kochen bzw. brühen. Das Garen kann im Kochschrank oder Kochkessel erfolgen.

## Kerntemperaturmessung

Bei schrumpfenden Kunststoffhüllen wie **Walsroder K tech** wird die Kerntemperatursonde möglichst erst nach der Hälfte der Garzeit gestochen. Die Messsonde sollte möglichst spitz, dünn und glatt sein, damit der Darm beim Einstechen nicht zerreißt. Wenn die Einstichstelle mit einer heißen Spitze (LötKolben) vorbereitet ist, dann ist die Messung besonders sicher. Der Schmelzrand verhindert unkontrolliertes Weiterreißen. Eine Walsroder Infoschrift hierzu können Sie bei unserem Innen- oder Außendienst erhalten.

**Walsroder K tech** ist bis +105°C temperaturbeständig.

## Kühlen

Erzeugnisse gleich nach dem Garen gut kühlen: zuerst mit (Intervall-) Duschen oder im Wasserbad, danach an der Luft und im Kühlhaus. Ausreichende Kühlung mit Wasser fördert die spätere Prallheit und die mikrobiologische Stabilität (Haltbarkeit).

## Nachschrumpfen

**Walsroder K tech** ist selbstschrumpfend. Die Würste werden dadurch glatt und prall mit runden Schultern. Ein zusätzliches Schrumpfen kann durch Nachbehandlung mit heißem Wasserdampf oder Eintauchen in kochendes Wasser erreicht werden.

## Aufschneiden und schälen

Wurst im **Walsroder K tech** lässt sich mit einem scharfen Messer einreißsicher anschneiden. Die Hülle ist leicht, sicher und insbesondere in Längsrichtung einfach zu schälen.

## Verpacken

Wurst nur gut abgetrocknet verpacken. Im Karton abgepackte Würste sollten keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt werden, um Kondensatbildung zu vermeiden.

## Unser Info-Service

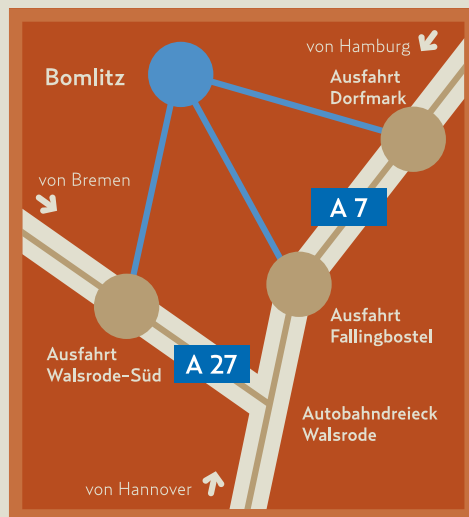
Weitere technische Auskünfte wie z.B. Clip-Empfehlungen stehen als »Walsroder Informationen« zur Verfügung. Außerdem finden Sie unsere freundlichen Anwendungstechniker kompetent an Ihrer Seite: per Telefon, E-Mail oder persönlich vor Ort.

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

Anwendung, Verwendung und Verarbeitung der Produkte erfolgen außerhalb unserer Kontrollmöglichkeiten und liegen daher ausschließlich in Ihrem Verantwortungsbereich.



## Rücken Sie uns auf die Pelle!



CaseTech GmbH  
August-Wolff-Straße 13 | 29699 Bomlitz  
fon +49 (0) 51 61-44 39 02 | fax +49 (0) 51 61-44 14 39 02  
e-mail: [info@walsroder.com](mailto:info@walsroder.com)  
[www.walsroder.com](http://www.walsroder.com)