

Anwendungsbeispiel

Durethan® B 40 FA für Walsroder® K flex



Bild 1 Walsroder® K flex

CaseTech bietet unter dem Handelsnamen Walsroder® hochwertige Cellulosefaser- und Kunststoffhüllen für eine zeitgemäße Wurstproduktion, sowie technologische Dienstleistungen für Hersteller von Wurstwaren in Industrie und Handwerk an.

Moderne Kunststoff-Wursthüllen müssen eine Vielzahl von Aufgaben gleichzeitig erfüllen, daher bestehen sie in der Regel aus mehreren Schichten verschiedener Materialien, die durch Haftvermittler miteinander verbunden werden. Die innen und außen liegenden Polyamidschichten des Walsroder® K flex (siehe Bild 1) werden aus LANXESS Durethan® B 40 FA hergestellt.

Während der Herstellung werden die schlauchförmigen Folien biaxial verstreckt, d. h. die Streckung erfolgt in Längs- und Querrichtung. Auf diese Weise wird die innere Struktur der Wursthülle gezielt eingestellt, so dass die Anforderungen der Endkunden erfüllt werden. Wichtige Verarbeitungseigenschaften wie Geschmeidigkeit, Festigkeit und Dehnung, Clip- und Schälverhalten, Schrumpf und Temperaturbeständigkeit (-18 bis +121 °C) wurden in harten Praxistests optimiert.

Material: Durethan® B 40 FA
Hersteller: CaseTech GmbH & Co. KG
Industrie: Verpackung

Damit der Kunststoffdarm in der Fleischerei bzw. in der Wurstfabrik gut handhabbar ist, werden üblicherweise Teillängen von ca. 20 bis 100 m zu so genannten Raffraupen konfektioniert.

Der Kunststoffdarm ist geruchs- und geschmacksneutral. Durethan® B 40 FA übernimmt im Mehrschichtverbund die Funktion der Gas- und Aromasperre. Geringe Gasdurchlässigkeit und somit Aromadichte sorgen für problemloses Einhalten der praxisüblichen Haltbarkeitszeiten. Durch die Auswahl von Durethan® B 40 FA als Innenschicht wird zudem eine ausgezeichnete Bräthftung erzielt, die dem Absetzen einer Fett- und Geleeschicht entgegenwirkt. Auf diese Weise werden die Kundenanforderungen nach einer hohen Haltbarkeit einerseits und Ästhetik andererseits erfüllt.

Walsroder® K flex ist eine hochwertige Allroundhülle, die in den Durchmessern von 34 bis 180 mm gefertigt wird. Sie eignet sich für Brüh- und Kochwurst ebenso hervorragend wie zur Umhüllung von in flüssigem oder pastösem Zustand abgefüllten Lebensmitteln wie z. B. Käse, Suppen und Ähnlichem.

Walsroder® K flex ist eine eingetragene Marke der CaseTech GmbH & Co. KG

Die vorstehenden Informationen und unsere anwendungstechnische Beratung in Wort, Schrift und durch Versuche erfolgen nach bestem Wissen, gelten jedoch nur als unverbindliche Hinweise, auch in Bezug auf etwaige Schutzrechte Dritter. Die Beratung befreit Sie nicht von einer eigenen Prüfung unserer aktuellen Beratungshinweise – insbesondere unserer Sicherheitsdatenblätter und technischen Informationen – und unserer Produkte im Hinblick auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke. Anwendung, Verwendung und Verarbeitung unserer Produkte und der aufgrund unserer anwendungstechnischen Beratung von Ihnen hergestellten Produkte erfolgen außerhalb unserer Kontrollmöglichkeiten und liegen daher ausschließlich in Ihrem Verantwortungsbereich. Der Verkauf unserer Produkte erfolgt nach Maßgabe unserer jeweils aktuellen Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Versuchsprodukte (Typbezeichnung beginnend mit DP, TP, KL oder KU)

Es handelt sich um ein Verkaufsprodukt im Versuchsstadium (Versuchsprodukt), dessen Entwicklung noch nicht abgeschlossen ist. Endgültige Aussagen über Typkonformität, Verarbeitungsfähigkeit, Langzeiterprobung unter verschiedenen Bedingungen oder sonstige produktions- und anwendungstechnische Parameter können daher nicht gemacht werden. Eine endgültige Aussage über das Produktverhalten bei Einsatz und Verarbeitung kann nicht getroffen werden. Jegliche Verwendung des Versuchsprodukts erfolgt außerhalb unserer Verantwortung. Die Vermarktung und dauerhafte Belieferung mit diesem Material ist nicht gewährleistet und kann jederzeit eingestellt werden.

© =LANXESS Deutschland GmbH | Business Unit SCP 2008 | alle Rechte vorbehalten

www.durethan.de

Seite 2 von 2 | Ausgabe 12.03.2008 | TI 2006-037

