

КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА для с/к, с/в ковбас

тип 014 «Devro» s.r.o., Чехія



ОПИС

Тип 014 – спеціалізована колагенова оболонка, яка ідеально підходить для всіх видів с/копчених та с/в'ялених ковбас, різних видів саямі та сухих ковбас.

Натуральна сировина створює особливий клімат, який сприяє появі чудового запаху та рівномірному розподілу вологи по всьому об'єму батона. Повітряна просушка, копчення, виробництво з додаванням плісневого грибка – будь-який вид приготування сухої ковбаси в оболонці **тип 014** виправдовує себе. Це можливо завдяки особливій підготовці колагену та технології виробництва цього типу оболонки.

Дана оболонка має свої особливості, такі як: **міцність** при набивці, **осадка**, **прозорість** та **високий ступінь абсорбції** коптильних речовин. Привабливий зовнішній вигляд колагенових оболонок **тип 014** особливо підкреслює **натуральний та природний вигляд** Ваших продуктів.

Оболонка **тип 014** постійно доступна у **безбарвному** варіанті

ПРИКЛАДИ ВИКОРИСТАННЯ

- с/копчені ковбаси;
- с/в'ялені ковбаси;
- міні-саямі та інші.

Оболонка **тип 014** витримує високе навантаження при **дуже низькій температурі фаршу (мінус 4,5°C)** і тим самим пристосована для виробництва продуктів, які відповідають най-вищим промисловим стандартам.

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- **легко знімається**;
- стабільність калібру та оптимальні властивості набивки;
- приємний блиск та **високий рівень прозорості** оболонки;
- щільно облягає структуру фаршу;
- **відмінна абсорбція диму та проникнення вологи**;
- **високий ступінь осадки** при копченні;
- відмінно кліпсується при щільному наповненні (перенаповнення 6,5-8,5%);
- повна оптимізація виробничого процесу.

ФОРМА ВИПУСКУ

- калібри **30-120 (основні – 40, 45, 50)**.
- оболонка постачається в рулонах;
- кольори: **безбарвний** (постійно).

УПАКОВКА

- рулони заповнені у поліетиленові пакети і складені у картонні коробки з картонними прокладками між рулонами;
- зберігати оболонку в закритій коробці в сухому приміщенні при температурі від 5 до 25°C.

КОРИСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

- оболонку замочуть на **40-60 хвилин** у соляному розчині (**щільність розчину 10-12%**) при температурі **20-25°C**;

- відразу після замочування, оболонку набивають до рекомендованого діаметру;

- витримавши оболонку після замочування поза розчином **1-2 години**, можна досягнути **збільшення перенаповнення на 1% та підвищити стабільність калібру** по всій довжині батона;

- невикористану оболонку можна використати протягом доби, попередньо **зволоживши її на короткий час у тому ж розчині**;

- щоб уникнути пошкодження оболонки, необхідно слідкувати за точним встановленням кліпси та витискувача;

- оболонку рекомендується розмотувати у вертикальному положенні без контакту торців рулону з іншими поверхнями;

- не рекомендується наносити друк, особливо багатоклірний (для більш якісного копчення продукту).



Характеристика	Тип 014 (прямі)
Використання	с/копчені, с/в'ялені ковбасні вироби
Калібри	30-120
Основні калібри	40, 45, 50
Основні кольори	безбарвний
Перенабивка	+ 6,5-8,5% (*додатково+1%)
Підготовка	10-12% розчин солі, на 40-60 хв., t 20-25 °C *витримавши оболонку 1-2 години поза розчином перед наповненням – перенаповнення збільшується на 1%
Зауваження	Спеціалізована, не підлягає варці . Пристосована для набивки фаршами з низькою температурою (до мінус 4,5 °C). високий ступінь усадки при копченні. Відмінно кліпсується при низьких температурах фаршу! Легко знімається!
Рекомендоване обладнання	Оболонка добре кліпсується на кліпсаторах марки Poly Clip та Alpina! Допускається використання інших кліпсаторів із застосуванням м'якої плоскої кліпси.