

ЦЕЛЮЛОЗНІ СОСИСОЧНІ ДИМОПРОНИКНІ ОБОЛОНКИ «ВІНІ-ПАК» (БЕЛЬГІЯ)

СКЛАД

Оболонка виготовлена з **регенерованої целюлози** та має найширший асортимент калібрів, кольорову гаму та довжину гільз

ЗАСТОСУВАННЯ

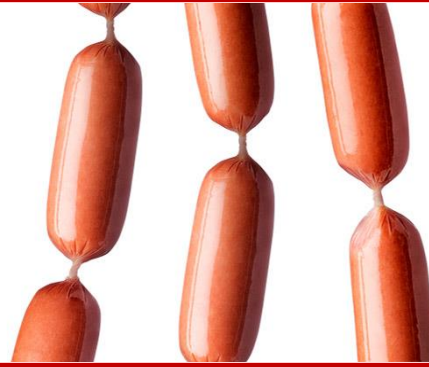
Слугує для виготовлення **будь-яких видів сосисок**, сардельок, хот-догів, сосисок до пива, міні-салямів та аналогічної продукції, що реалізується як в оболонці, так і без неї

ПРИЗНАЧЕННЯ

Призначена для виробництва ковбасних виробів на **автоматичних і напівавтоматичних** шприцах з перекрутчиками, а також із застосуванням ручного наповнення

АСОРТИМЕНТ

Випускається в **безбарвному і тонованому в декілька кольорів вигляді**. Також розроблений асортимент оболонок **зі смужками різного кольору** для полегшення ідентифікації товару на виробництві та для відслідковування готового продукту



КАЛІБРИ

Широкий спектр калібрів дозволяє випускати різноманітну гамму продукції. Діапазон номінальних калібрів коливається від **13 мм до 38 мм**. За кожним калібром закріплений 4-значний код ЄС та інформація про рекомендований калібр наповнення

ФОРМА ВИПУСКУ

Форма випуску оболонки – гофрована гільза (кукла) з **відкритим (OE)** і **закритим (CE)** кінцем.

ТИПИ АДГЕЗІЇ

Існує **2 типи адгезії** – **стандартний (SMH)** і для швидкого **видалення (RP) /Rapid Peel/**.

У разі потреби, оболонку з типом адгезії **RP (Rapid Peel)** фарбують на **80% синім кольором**, що робить її зняття максимально помітним, та **20%** залишають прозорою для контролю якості копчення.

ПОСЛУГИ ДРУКУ

На оболонку можна нанести логотип замовника або малюнок в форматі **1+0 і 1+1** та іншим видом друку для зручності ідентифікації широкої гами продукції виробником.

ПРИКЛАДИ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ СОСІСОК В ОБОЛОНЦІ «ВІНІ-ПАК»

Етап	Час, хв	t, °C	Вологість, %
Обсмаження (фарбування)	10-15	50	80
Сушка	15	55-60	65-70
Копчення 1	15	60	60
Копчення 2	15	68	70-75
Варка	10-20	76 (до 72 всередині батону)	100
Душування	10 хв., 5 хв. – перерва, далі ще 5 хв.		

