



№ б/н від 01.08.2018 р.

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ „ВТР”

Україна, 43021, Волинська обл., м. Луцьк -21, а/с 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
+38 0332 78-43-12
+38 0332 78-43-03


Шановні Партнери!
Запрошуємо Вас відвідати наш стенд на виставці
«Інпродмаш та Упаковка» 11-13 вересня 2018 р.
у м.Київ вул. Броварський проспект, 15



Шановні Партнери та Клієнти!
Повідомляємо, що в нашому асортименті з'явилися
НОВИНКИ, які, **МИ ВПЕВНЕНІ**, Вас **ЗАЦІКАВЛЯТЬ**.

(Інформаційний бюлетень №37, 2018)

НОВИНКИ


Назва оболонки	Номер цівки	Діаметр наповнення	Загальна характеристика	Фото
НОВИЙ КОЛІР МІНІСМОК Ø19 <u>ТРАНСБРАУН</u>	10,11	20,0-21,5	Сосисочна димопроникна поліамідна оболонка. Колір оболонки - ТРАНСБРАУН (TRANSBROWN) - більш чітко забезпечує калібр наповнення при формуванні батона та повністю відсутній ефект перламутру на поверхні	 <p>MINISMOKE Ø19 TRANSBROWN (трансбраун) OE</p>



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ „ВТР”

Україна, 43021, Волинська обл., м. Луцьк -21, а/с 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
+38 0332 78-43-12
+38 0332 78-43-03

Беззаперечною перевагою використання, при суттєвій **ЕКОНОМІЧНІЙ ДОЦІЛЬНОСТІ** застосування є **ГАРАНТІЯ** поставок і **СТАБІЛЬНІСТЬ** якості оболонки «ЕДІКОЛ Т» на протязі **більше 10 років**.

	Діаметр трубки	Розмір кліпси		
ЕДІКОЛ Т 50 безбарвний	28,30	18-9/5 x 1,5	Оболонка ідеально підходить для заміни яловичих кругів при виготовленні напівкопчених і варено-копчених ковбас з використанням ШПАГАТУ. Оболонку слід використовувати відразу після відкриття упаковки, без замочування	
ЗАМІСТЬ ЯЛОВИЧИХ КРУГІВ			Середня фаршеємність - 1,5-1,7кг на 1 м	

Пропонуємо порівняти **ЕКОНОМІЧНУ ДОЦІЛЬНІСТЬ** використання оболонки «ЕДІКОЛ Т» в якості заміни натуральних яловичих кругів, а саме 1 метру оболонки та 1 м кругів відповідного калібру з ручною в'язкою шпагатом:

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ВАРТОСТІ ОБОЛОНОК:

Оболонка	ЕДІКОЛ Т 50 б/б Діаметр 50	Яловичі круга 50/55	ЕДІКОЛ Т 60 смок Діаметр 60	Яловичі круга 55/60
Вартість оболонки (1 м)	12,90	середня 11,50-14,00	14,10	середня 14-16,00
Втрати на термообробку	7%	12%	7%	12%
Вартість втрат (грн.)	7,00	12,00	7,00	12,00
Собівартість виробу (грн.)	119,90	125,00	121,10	127,00
Різниця на користь	+ 5,10 грн (4,2%)		+ 6,90 грн (4,9%)	

Саме оболонка «ЕДІКОЛ Т» у якості заміни **яловичих кругів** дає можливість **максимально близько ПОВТОРИТИ зовнішній вигляд ковбас у натуральній оболонці**.

Ви зможете пристосувати оболонку, що **ЗАВЖДИ Є У НАЯВНОСТІ** та **СТАНДАРТИЗОВАНА** по багатьом параметрам, для виготовлення продуктів, які **ПОПУЛЯРНІ** у населення, завдяки **ТРАДИЦІЙНОМУ** вигляду товару та асоціюються з повністю натуральним продуктом, який виготовлений ручним методом по найвищим стандартам.

ПЕРЕВАГИ:

- **для заміни яловичих кругів** для варених, напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів;
- максимально наближено **повторює зовнішній вигляд ковбас** в натуральній оболонці;
- **дим гарно лягає** на колагенову оболонку;
- **добре кліпсується з шпагатом**, при необхідності можливо використовувати сітку;
- підходить для **ручного наповнення з імітацією обв'язки шпагатом**, способом традиційно прийнятим для виробів у кругах;
- висока **механічна міцність**;
- формування готових виробів з **фіксованою вагою**;
- покращення **санітарно-гігієнічних параметрів** продукту;
- можливість використання **кольорових оболонок (колір смок)** для **скорочення термообробки** та уникнення зовнішнього фарбування оболонок штучними барвниками;
- **зниження термовитрат** у порівнянні з натуральною оболонкою;



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ „ВТР”

Україна, 43021, Волинська обл., м. Луцьк -21, а/с 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
 +38 0332 78-43-12
 +38 0332 78-43-03

- **втрата ваги** при термообробці варених ковбасних виробів складає **1,5 – 2%**, на в/к і п/к ковбасах - **до 7%**;
- можливість вживання оболонки разом з продуктом (**їстівність**);
- **відсутність відходів оболонки**;
- трубчата їстівна колагенова оболонка **«ЕДІКОЛ Т»** використовується **тільки в сухому вигляді (без замочування) одразу після відкриття упаковки**. При використанні необхідно уникати попадання води на оболонку. Щоб невикористана оболонка не висихала її потрібно закрити у заводську упаковку або поліетиленовий пакет і залишити у прохолодному місці при темп. від +4 до +6 °С;
- на відміну від натуральних оболонок, не потребує зберігання в холодильній камері.

ЕДІКОЛ Т 50 6/6
Сітка 50-6-3 соти



ЕДІКОЛ Т 50 6/6
Сітка ФолькНет



ЕДІКОЛ Т 60 6/6
Сітка СкотНет



ЗАВЖДИ В НАЯВНОСТІ ЗАМІНА БАРАНЯЧОЇ ЧЕРЕВИ

Калібр колагенової сосисочної оболонки	Номер (розмір) цівки	Діапазон розходу оболонки (км) на 1т м'ясного фаршу	Характеристика
СТІКС - Д Ø14 безбарвний	8 (8,5)	5,6-7,0	Оболонка «СТІКС-Д» імітує баранячу череву самого малого калібру і відрізняється високою технологічністю при роботі на високошвидкісному обладнанні для наповнення оболонок (автомати, напівавтомати з перекутчиками), зручна для ручного наповнення. Призначена для с/к, с/в, н/к, в/к виробів.
ФАЙН – С Ø17 безбарвний	9	4,6-5,2	Стабільний калібр, що гарантує стандартний розмір та вагу виробів та відмінну міцність при наповненні на високошвидкісних автоматичних та напівавтоматичних перекутчиках! Замінює череву баранячу 16-18 калібру та збільшує продуктивність у 3 рази!

СТІКС - Д Ø 14 безбарвний
Ковбаски н/к



ФАЙН - С Ø 17 безбарвний
Ковбаски н/к



ФАЙН - С Ø 17 безбарвний
Сосиска





ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ „ВТР”

Україна, 43021, Волинська обл., м. Луцьк -21, а/с 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
 +38 0332 78-43-12
 +38 0332 78-43-03

	Номер (розмір) цівки	Калібр наповнення	Кількість перекутів	Характеристика
«ФАЙН - С» Ø 32 SAL лосось	15-17	32,0 (32,5-33,0)	2,0 - 2,8	Коллагенова оболонка , яка підходить для виробництва, в першу чергу, напівкопчених ковбасок .
«ФАЙН - С» Ø 33 безбарвний	15-17	33,0 (33,5-34,0)	2,0 - 2,8	
«МІНІСМОК» Ø32 світло-коричний	15,17	35,2-35,8	2,5-3,2	Поліамідна димопроникна оболонка , яка виготовлена із суміші полімерів за спеціальною технологією з використанням спеціальних барвників, які дозволяють диму при копченні потрапляти через оболонку всередину продукту. Рекомендується, в першу чергу, для виробництва сардельок.

«ФАЙН-С» Ø 32 SAL (лосось)

«ФАЙН-С» Ø 33 безбарвна

«МІНІСМОК» Ø32 світло-коричнева



ЦЕЛЮЛОЗНІ СОСИСОЧНІ ДИМОПРОНИКНІ ОБОЛОНКИ «Віні Пак»

Калібр	Рекомендований діаметр цівки	Характеристика
19 Світле копчення (СМОК ЛАЙТ)	11	Використовується для виготовлення будь-яких видів сосисок, сардельок, хот-догів, ковбасок до пива, міні-салями і аналогічної продукції, яка реалізується, як в оболонці, так і без неї. Призначена для виробництва ковбасних виробів на автоматичних та напівавтоматичних шприцах з перекутчиками, а також із застосуванням ручного наповнення.
21 Темне копчення (СМОК ДАРК)	12	
21 СМОК ЛАЙТ		
24 СМОК ДАРК		
24 СМОК ЛАЙТ		
24 СМОК ЛАЙТ з 4-ма червоними полосками		



24 СМОК ЛАЙТ



24 СМОК ЛАЙТ з 4-ма полосками



Шановні Клієнти,

якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, **звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні**, або задавайте запитання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті www.vtr.com.ua. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.