

# 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 проникування 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)**.
- оболонка постачається в рулонах;
- кольори: **безбарвний** (постійно).

### УПАКОВКА

- рулони запаковані 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 багатоколірний (для більш якісного копчення продукту).



Кутизин Тип 014

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