

ЇСТІВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА

тип «ЕДІКОЛ Т» (тип «EDICOL T») "Devro" s.r.o., Чехія

як заміна яловичих кругів

«ЕДІКОЛ Т Ø 60» колір смок та «ЕДІКОЛ Т Ø 50» безбарвний - оптимальне рішення для заміни яловичих кругів у ковбасному виробництві.

Оболонка «ЕДІКОЛ Т» дає можливість максимально імітувати зовнішній вигляд виробів у яловичих кругах з використанням традиційної ручної в'язки шпагатом.

Доступна ціна – гідна якість!!!



Оболонка «ЕДІКОЛ Т» Ø 60, колір смок та «ЕДІКОЛ Т Ø 50» безбарвний

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Не слід забувати, що «ЕДІКОЛ Т» - тонка оболонка і поводитися з нею потрібно **дбайливо!** Стандартні рекомендації з використання оболонки «ЕДІКОЛ Т» передбачають її наповнення **разом з різними видами сіток**. В даному випадку (використовуючи без сітки) потрібно приділяти **особливу увагу акуратній роботі з оболонкою в ручному режимі та ретельному налаштуванню обладнання при кліпсуванні оболонки без сітки**. Можливість використання кольору смок дозволяє зменшити час термообробки та уникнути зовнішнього фарбування оболонок штучними барвниками.

Дуже важливо при використанні оболонки «ЕДІКОЛ Т» **слідкувати за відсутністю перенаповнення**.

Також не рекомендуємо використовувати «ЕДІКОЛ Т» для заміни яловичих кругів **в дешевому сегменті продукції** (у першу чергу з **великою кількістю замін та великим відсотком вологи** в продукті).

При ручному наповненні та традиційній в'язці шпагатом, вироби максимально наближені за зовнішнім виглядом до виробів у яловичих кругах. Вироби також можна формувати на автоматичних та напівавтоматичних кліпсаторах. В такому випадку, формовка проводиться з протяганням одинарного або подвійного шпагату вздовж батона (для фіксування довжини батона). Це дає можливість автоматизувати процес наповнення, зі збереженням при цьому наближеного зовнішнього вигляду ковбас до виробів у натуральній оболонці.

РЕКОМЕНДАЦІЇ з використання «ЕДІКОЛ Т» у якості заміни яловичих кругів:

- пріоритетне **ручне наповнення** з імітацією обв'язки шпагатом традиційно прийнятим для виробів у кругах способом, що максимально близько **повторює зовнішній вигляд ковбас** у натуральній оболонці;
- допускається наповнення **на шприцах з кліпсатором** з протяганням шпагату вздовж батона (для фіксування довжини батона);
- підвищення рівня **стандартизації зовнішнього вигляду** готової продукції;
- покращення **санітарно-гігієнічних параметрів** продукту;
- можливість використання кольорових оболонок (колір дарк, смок) для **скорочення термообробки** та уникнення зовнішнього фарбування оболонок штучними барвниками;
- **зниження термовтрат** у порівнянні з натуральною оболонкою;
- термообробка продукції проводиться з використанням **традиційних режимів** для виробів у білковій оболонці (бажано застосовувати поетапну варку);
- **економічна вигода** від скорочення відходів, відсутності недостачі метражу, невідповідності калібрів тощо.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Велика маса батона небажана при використанні їстівної колагенової оболонки з підвішуванням за 1 петлю (особливо без сітки, не дивлячись на обв'язку шпагатом).

ЇСТІВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА ТИП «ЭДІКОЛ Т» (тип «EDICOL T») "Devro" s.r.o., Чехія



EDICOL T
безбарвний



EDICOL T 90 безб.
Сітка 100/6/5 G-2
синюга біла



EDICOL T
СМОК



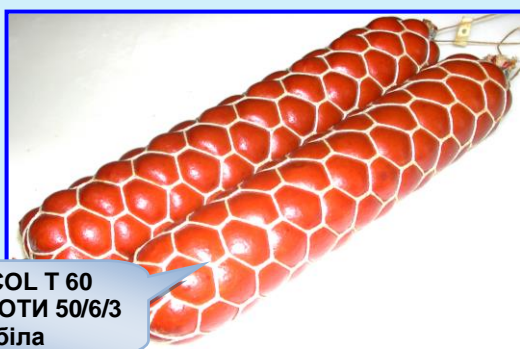
EDICOL T
СМОК



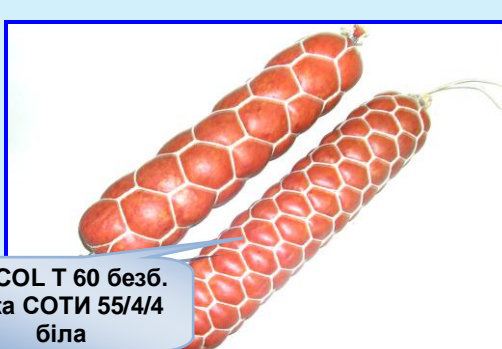
EDICOL T 125 безб.
(сітка знята)



EDICOL T 125 безб.
сітка Класік
125/36 біла



EDICOL T 60
сітка СОТИ 50/6/3
біла



EDICOL T 60 безб.
сітка СОТИ 55/4/4
біла



EDICOL T 90 безб
Сітка Біг Нет
100/9 синюга біла

EDICOL T 105 безб
Сітка Біг Нет 100/9
синюга біла



EDICOL T 60 безб.
Сітка 80/6/9 G-2
синюга біла