

# КОЛЛАГЕНОВАЯ КОЛЬЦЕВАЯ ОБОЛОЧКА

## тип «ЦРКью» (тип «CRQ»), тип «ЦРЕ» (тип «CRE») («Devro», s.r.o., Чехия)



### ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ ТИПОВ ЦРКью/ЦРЕ

- **сохранение кольцевидной формы** после набивки и тепловой обработки;
- отличная дымо- и паропроницаемость;
- **высокая механическая прочность**;
- возможность употребления оболочки **ЦРКью** вместе с продуктом (**съедобность**);
- привлекательный вид конечного мясного продукта при стандартном весе изделия;
- использование непосредственно из упаковки без предварительного замачивания;
- уменьшение производственных расходов при набивке по сравнению с традиционным методом.

### ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- сардели и шпикачки «на открутку» (автомат, полуавтомат) или перевязанные шпагатом (вязальная машина) в оболочке **ЦРКью**;
- колбаса типа «Детская», заклипсованная в оболочке **ЦРЕ** (кольцо, полукольцо);
- в/к, п/к колбасы в оболочках **ЦРКью/ЦРЕ** (перекруткич,

### ОПИСАНИЕ

Кольцевые оболочки **ЦРКью / ЦРЕ** предназначены для широкого ассортимента мясных продуктов с термической обработкой (сушкой, копчением, варкой на пару), продуктов копченых или ферментированных.

Оболочки **ЦРКью/ЦРЕ** пригодны для высокой скорости набивки на полуавтоматических и автоматических шприцах с клипсатором (**ЦРЕ**), а также высокоскоростных машинах для перекрутки оболочек с автоматическим навешиванием (**ЦРКью/ЦРЕ**).

Съедобная кольцевая оболочка **ЦРКью** чаще всего используется для продуктов типа «Сарделька Молочная» или «Шпикачки».

Полусъедобная кольцевая оболочка **ЦРЕ** используется для колбас типа «Колбаса Детская» или «Колбаса Краковская», которая коптится дымом и затем варится на пару.

Преимуществом оболочек типов **ЦРКью/ЦРЕ** является возможность использовать их непосредственно из упаковки, **без предварительного замачивания оболочки в воде**. Оболочка более экономична при ее использовании в производстве по сравнению с натуральными оболочками.

Готовая продукция в оболочке **ЦРКью** имеет мягкий натуральный "укус", аналогичный "укусу" продукта в натуральной череве.

### АССОРТИМЕНТ

- основные рекомендуемые калибры – **ЦРКью 36, 40, ЦРЕ 43** (выпускаются в диапазоне калибров 24-43);
- оболочка поставляется бесцветная в гофрированных кулках;
- оболочку можно поставлять с открытым концом (ОЕ), или закрытым концом 2-х типов: КСЕ – ручной узел, ССЕ – заклипсованный конец.

### УПАКОВКА

Кольцевая коллагеновая оболочка **ЦРКью/ЦРЕ** упакована в герметически упакованных коробочках в кондиционированном состоянии, гофрирована, готова для употребления.

### ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- максимальная температура во время термической обработки после копчения равна 80°C;
- неиспользованная в ходе наполнения в цехе оболочка должна быть сразу закрыта обратно в заводскую или в аналогичную упаковку для предохранения от высыхания;
- хранить оболочку в закрытой коробке в сухих помещениях при температуре от 5 до 25°C.



**тип ЦРКью -  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА  
И ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- максимальная съедобность;
- отсутствие ощущения оболочки при употреблении продукта;
- очень мягкая кусаемость;
- работа на перекрутке и вязальной машине;
- тонкие пучки в местах перекрутов;
- механическая прочность.

**тип ЦРЕ -  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА  
И ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- «полусъедобная»;
- работа на клипсаторе, вязальной машине (возможно использовать перекрутик);
- натуральный внешний вид;
- достаточно высокая механическая прочность.

Наиболее экономически выгодно применять для замены натуральной черевы при изготовлении таких продуктов как **сардельки, шпикачки, колбаски для гриля с предварительной термообработкой** и другими колбасными изделиями, выпускаемых на перекрутках или вязальной машине.

При использовании оболочки на перекрутке, количество перекрутов в пределах **2,6-3,4**.

Чаще всего используется как универсальный инструмент замены натурального кишсырья в производстве колбасных **изделий более грубого помола в виде кольца и полукольца**, проходящих традиционную термическую обработку в камерах ("Краковская", "Детская" и др.).

За счёт более толстой стенки оболочки позволяет не только наполнять продукцию с помощью вязальной машины, но и с помощью клипсатора (с плоской и мягкой клипсой).

Калибры:  
**36, 40** (под заказ)

Калибры:  
**43** (под заказ)

**Цевка**      Ø 36: **15-19** (22-вяз.машина)  
                  Ø 40: **17-19** (22-вяз.машина)

**Цевка**      Ø 43: **22** (вяз.маш., клипсатор)

Характеристика	CRQ	CRE
Толщина стенки	→	→
Мягкость "укуса"	←	←
Съедобность	←	←
Клипсуемость	→	→
<b>Технические рекомендации</b>		
Перекрутик	+	+ *
Клипсатор	-	+ *
Вязальная машина	+	+
<b>Внешний вид и рекомендации</b>		
Вид батона	Короткий, полукольцо	Короткий, полукольцо, кольцо
Пример применения	Сардельки, шпикачки	Краковская, Детская, Одесская и т.п.

\* качество работы оболочки и внешний вид готовых изделий зависит от настройки и вида оборудования, а также продукции, выпускаемой в оболочке