

КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА тип 014 («Devro», s.r.o., Чехия)



ОПИСАНИЕ

Тип 014 – специализированная коллагеновая оболочка, которая идеально подходит для всех типов **с/копченых** и **с/вяленых колбас**, различных типов салями и сухих колбас.

Натуральное сырье создает особый микроклимат, способствующий появлению превосходного запаха и ровному распределению влажности по всему объему батона. Воздушная просушка, копчение, производство с добавлением плесенного грибка – любой тип приготовления сухой колбасы в оболочке **тип 014** оправдывает себя. Всё это из-за особой подготовки коллагена и технологии производства этого типа оболочки.

Данная оболочка имеет свои особенности, такие как: **прочность** при набивке, **осадка**, **прозрачность** и **высокая степень абсорбции** копильных веществ. Привлекательный внешний вид коллагеновых оболочек **тип 014** особо подчеркивает **натуральный** и **естественный** вид Ваших продуктов.

ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- с/копченые колбасы;
- с/вяленые колбасы;
- мини-салями и другие.

Оболочка **тип 014** выдерживает высокую нагрузку при **очень низкой температуре фарша (минус 4,5°C)** и тем самым приспособлена для производства продуктов в соответствии с наивысшими промышленными стандартами.

Оболочка **тип 014** доступна также в расцветке махагон и лайт махагон.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- **легкоъемность**;
- постоянство калибра и оптимальные свойства набивки;
- отличные характеристики для работы на клипсаторах;
- **прекрасная абсорбция дыма и отличная влагопроницаемость**;
- **высокая степень усадки** при копчении;
- полная оптимизация производственного процесса.

ФОРМА ВЫПУСКА

- калибры **30-120 (основные – 38, 40, 45)**.
- оболочка поставляется в рулонах;
- цвета: **бесцветный** (постоянно), цвет **махагон, лайт махагон** (под заказ).

УПАКОВКА

- рулоны упакованы в полиэтиленовые пакеты и сложены в картонные коробки с картонными прокладками между рулонами;
- хранить оболочку в закрытой коробке в сухих помещениях при температуре от 5 до 25°C.

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- оболочку замачивают на **40-60 минут** в соляном растворе (плотность раствора 10-12%) при температуре 20-25°C;
- сразу после замачивания оболочки набивают до рекомендуемого диаметра;
- выдержав оболочку после замачивания вне раствора **1-2 часа**, можно достичь **увеличения перенаполнения на 1%** и **повысить стабильность калибра** по всей длине батона;
- неиспользованную оболочку можно использовать в течение суток, предварительно **кратковременно увлажнив её в том же растворе**;
- во избежание повреждения оболочки, необходимо следить за точной установкой клипсы и вытеснителя;
- оболочку рекомендуется разматывать в вертикальном положении без контакта торцов рулона с другими поверхностями;
- не рекомендуется наносить печать, особенно многоцветную (для более качественного копчения продукта).



Тип 014 для с/копченых

Характеристика	Тип 014 (прямые)
Применение	с/копченые, с/вяленые колбасные изделия
Калибры	30-120
Основные калибры	38, 40, 45
Основные цвета	бесцветный
Цвета под заказ	махагон, лайт махагон, карамель
Перенабивка	+ 6,5-8,5% (*дополнительно +1%)
Подготовка	10-12% раствор соли, на 40-60 мин., t 20-25 °C *выдержав оболочку 1-2 часа вне раствора перед наполнением – перенаполнение увеличивается на 1%
Замечания	Специализированная, не подлежит варке . Приспособлена для набивки фаршами с низкой температурой (до минус 4,5 °C). Высокая степень усадки при копчении. Отлично клипсуется при низких температурах фарша! Легкоъемная!
Рекомендуемое оборудование	Оболочка хорошо клипсуется на клипсаторах марки Poly Clip и Alpina! Допускается использование других клипсаторов с применением плоской и мягкой клипсы.