

СЪЕДОБНАЯ КОЛЛАГЕНОВАЯ ОБОЛОЧКА ТИП ЦПЕ (СРЕ) для вязальных машин и клипсаторов ("Devro", s.r.o., Чехия)



ПРИМЕНЕНИЕ

Чехия и Словакия – страны, где очень популярны такие продукты, как "шпикачки", производство и массовое потребление которых в этих странах происходит с давних времён, а основной оболочкой для изготовления шпикачек служила **говяжья черева**.

Перед чешским производителем коллагеновых оболочек стояла задача – создать оболочку, которая повысит производительность популярного вида продукции. Решение было найдено. Для производства шпикачек предложили съедобную прямую коллагеновую оболочку повышенной прочности тип **ЦПЕ**, которую можно клипсовать на специально разработанных **односкрепочных клипсаторах**.

С течением времени и расширением технической оснащённости предприятий, стало возможным использовать тип **ЦПЕ** для замены натуральной черевы на специальных **вязальных машинах**.

Результат – стандартная по весу, размеру и внешнему виду готовая продукция.

В Украине оболочка стала решением для производства **на вязальных машинах** популярного колбасного изделия – **сарделек**.

ПРИМЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- сардельки;
- шпикачки;
- п/к и в/к колбасы.

ФОРМА ВЫПУСКА

- основной калибр – **43**;
- рекомендованный калибр после набивки – **44**;
- цвет – **бесцветная**;
- диаметр цевки – для вязальной машины и односкрепочного клипсатора – **22**;
- вид выпуска – гофрированная гильза (кукла);
- подготовлена к непосредственному использованию из упаковки RTU (Ready To Use).

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОЛОЧКИ

- **повышенная прочность** при использовании на вязальных машинах и односкрепочных клипсаторах позволяет существенно повысить рентабельность производства и снизить брак продукции;
- **эффективное наполнение** продукции стандартного веса формы, размера;
- **повышение производительности производства** и уменьшение доли ручного труда;
- **стандартное качество прямой коллагеновой съедобной оболочки тип ЦПЕ** – гарантия постоянного качества продукции;
- схожесть с натуральной оболочкой, гарантирующая **привлекательный внешний вид** продукта;
- **съедобность** оболочки **тип ЦПЕ**, что позволяет употреблять её вместе с продуктом;
- **разнообразие** выпускаемой продукции;
- **универсальность** с точки зрения термообработки.

Если у Вас есть вязальная машина или планы по её покупке, но сдерживает вопрос стабильности качества поставляемой говяжьей черевы для выпуска сарделек – ответ на этот вопрос найден. Есть прекрасное решение в виде съедобной прямой коллагеновой оболочки **тип ЦПЕ** ("Devro", s.r.o., Чехия).

УПАКОВКА

Съедобная коллагеновая оболочка **тип ЦПЕ** упакована в герметически запечатанных п/э пакетах, гофрирована, находится в подготовленном кондиционированном состоянии.

Оболочка готова для непосредственного использования (наполнения без подготовки и замачивания).

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- необходимо использовать стандартную термообработку, применяемую для продукции в коллагеновой оболочке или череве;
- неиспользованная 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 °С.

