

ЦЕЛЮЛОЗНА РУЛОННА ПЛІВКА (ЦЕЛОФАН), ЦЕЛОФАНОВИЙ РУКАВ ДЛЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ



ТЗОВ «ВТР» пропонує **целюлозну плівку**, а також **клеєний целофановий рукав** для ковбасних виробів та м'ясних делікатесів.

Плівка виготовлена із використанням сировини рослинного походження (целюлози з різних видів дерева та бавовни) високого рівня очищення.

Продукція має відмінні показники при виготовленні різних ковбасних **виробів у формі рукава і методом обмотування** кускових та фаршевих продуктів, характеризується **надійністю** в роботі та **відповідає високим стандартам якості**.

Целюлозна плівка виготовлена у відповідності до норм ISO.

Форма випуску – рулон та **клеєний рукав** калібром **55-95 мм** – **безбарвний** та **кольоровий** (безбарвний з кольоровим вкладишем).

Плівка не має властивості термосклеювання, не містить покриття, складається з регенованої целюлози.

Зовнішній вигляд – **безбарвна та кольорова** (колір карамель).

Товщина плівки – **21 мкм**. Фасування – рулон по **200 м** стандартною шириною **480 мм**.

Використання: не потребує попередньої підготовки та замочування.

Перед використанням плівку (рукави) слід помістити в приміщення з кімнатною температурою на 24 години.

Товар має наступні показники:

- плівка є термостійким матеріалом, допускається застосування температури до 100 градусів;
- високий рівень прозорості;
- відмінна проникність та блиск;
- висока паро- та димопроникність, хороший захисний бар'єр для смаку та аромату;
- має антистатичні властивості, легко знімається, перешкоджає осіданню конденсату;
- розкладається без шкоди навколишньому середовищу;
- температура деструкції близько 270 градусів.

Готовий продукт володіє відмінними смаковими показниками, аналогічні ковбасним виробам, які виробляються за допомогою ФАП обладнання (за рахунок високих паро-, волого- і димопроникних властивостей целюлозної плівки).

Використання: для вистилання форм, в яких готуються м'ясні хліби, шинки, різноманітні делікатеси. Плівка також підходить для формування ковбас за допомогою **клеєних рукавів**.

Зберігання: температура – 17-23 градуси, вологість – 35-55%. Термін зберігання – 12 місяців.



Шинка у безбарвному целофані



Варена ковбаса у целофановому рукаві 2+1 (2 б/б шари + 1 кол. вкладиш)

Рукав целофановий 3-ьохшаровий безбарвний



Рукав целофановий 2+1 (2 б/б шари +1 кол. вкладиш)