

# КОЛАГЕНОВА КІЛЬЦЕВА ОБОЛОНКА

## тип «РОНДО-РКью» («RONDO-RQ»)

«Devro» s.r.o., Чехія



### ОПИС

Тип «РОНДО-РКью» (RONDO-RQ) – це кільцева колагенова оболонка, використання якої рекомендується для широкого спектру ковбасних виробів у вигляді кільця, напівкільця та коротких зігнутих батонів.

Оболонка «РОНДО-РКью» придатні для наповнення:

- на високошвидкісних машинах для перекрутки оболонки з автоматичним навішуванням або на перекрутчиках;

- є можливість виробництва ковбасних виробів у даному типі оболонки на в'язальних машинах різних видів.

Оболонка «РОНДО-РКью» насамперед позиціонуються заводом «Devro» s.r.o (Чехія) як варіант заміни натуральної череві великого калібру зі збільшенням продуктивності обладнання без відчутної зміни попереднього зовнішнього вигляду продукції у порівнянні з продукцією в натуральній оболонці

### ПРИКЛАДИ ВИКОРИСТАННЯ

- сардельки і шпикачки «на відкрутку» (автомат, напів-автомат) або перев'язані шпагатом (в'язальна машина) в оболонці «РОНДО-РКью»;

- в/к, н/к ковбаси в оболонках «РОНДО-РКью» (перекрутчик, в'язальна машина).

- с/к та с/в ковбаси та салямі на перекрутчику

### ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ ОБОЛОНКИ тип «РОНДО-РКью»

- ідеальне рішення для заміни череві при виготовленні ковбасних виробів з подальшою **упаковкою фіксованою вагою**;

- надзвичайно **м'яка кусаємість**, тон-кі пучки в місцях перекрутів;

- **збереження кільцеподібної форми** після набивки та теплової обробки;

- відмінна димо- і паропроникність;

- **висока механічна міцність**;

- можливість вживання оболонки «РОНДО-РКью» разом з продуктом (**істівність**);

- відсутність відчуття оболонки при споживанні продукту;

- привабливий вигляд кінцевого м'ясного продукту при стандартній вазі виробів;

- використання безпосередньо з упаковки **без попереднього замочування**;

- зменшення виробничих затрат при набивці у порівнянні з традиційним методом;

- максимальне наближення зовнішнього вигляду продукції в оболонці до виробів у натуральній череві

### АСОРТИМЕНТ

- основний рекомендований калібр:

- «РОНДО-РКью» – 40 мм**;

- оболонка постачається безбарвна у гофрованих куклах;

- оболонку можна постачати з відкритим кінцем (ОЕ)

### УПАКОВКА

Кільцева оболонка «РОНДО-РКью» запакована у герметично закритих коробочках в кондиційованому стані, гофрована, готова до використання

### КОРИСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

- кільцева колагенова оболонка тип «РОНДО-РКью»

- постачається готовою до негайного використання після розпаковування без додаткової підготовки та замочування;

- для наповнення оболонки тип «РОНДО-РКью» використовується широкий спектр шприців з перекрутчиками (автоматичних та напів-автоматичних).

- Швидкість наповнення на шприцах з перекрутчиком повинна бути знижена у порівнянні зі швидкістю наповнення прямих колагенових оболонки;

- для в'язальних машин з подачею наповненої оболонки необхідно знизити щільність наповнення у порівнянні зі стандартною щільністю при використанні натуральної череві;

- для в'язальних машин з одночасними функціями подачі фаршу і перев'язування налаштування «Пауза» встановлюється в 2-3 рази більше, ніж при роботі з натуральною черевію;

- максимальна температура під час термічної обробки після копчення дорівнює 80°C;

- невикористана під час наповнення в цеху оболонка повинна бути відразу закрита у заводську або аналогічну упаковку для запобігання висиханню;

- зберігати оболонку в закритій коробці в сухому приміщенні при температурі від 5 до 25°C



## ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ЩО ВИЗНАЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ ТИПУ ОБОЛОНКИ

1. Оболонка «**РОНДО-РКью**» виготовлена з мінімально-можливим радіусом кільця (більша зігнутість), яка можлива в їстівних оболонках;
2. Достатньо м'яка кусаємість оболонки «**РОНДО-РКью**» зумовлена тим, що для її виготовлення застосовується колаген, що використовується для виробництва **НОВОГО покоління** оболонки тип «**СЕЛЕКТ-С/СЕЛЕКТ-ЦЕ**».
3. Оболонка «**РОНДО-РКью**» прийшла на зміну попереднім кільцевим серіям оболонки Девро і перевершує їх, у першу чергу, завдяки кусаємості (їстівності), більш тонкій стінці та зменшенням пучка у місці перекруту

### ІНДИВІДУАЛЬНІ ПЕРЕВАГИ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

- чітко визначений діапазон калібрування при наповненні;
- м'яка кусаємість та їстівність;
- оболонка готова до використання з упаковки (RTU);
- робота на перекрутчику і в'язальній машині у стандартному виробничому режимі;
- механічна міцність;
- тонкі пучки в місцях перекрутів, натуральний вигляд структури колагену на продукції;
- оптимальне поглинання аромату диму та кольороутворення

### РЕЗУЛЬТАТ ВИКОРИСТАННЯ

- дозволяє випускати продукцію в упаковці з фіксованою вагою;
- дає можливість вживати продукт разом з оболонкою;
- скорочує трудовитрати і підвищує рентабельність використання обладнання;
- скорочує час на наповнення, зниження простою обладнання;
- зменшення відходів оболонки на виробництві;
- максимальне наближення до зовнішнього вигляду продукції у натуральній череві;
- можливість корегувати смакові та зовнішні якісні показники продукції за потреби

Найбільш економічно вигідно використовувати для заміни натуральної череві при виробництві таких продуктів як **сардельки, шпикачки, с/к та с/в ковбаси** та інших ковбасних виробів, які виготовляються на перекрутчиках або в'язальній машині з подальшим пакуванням продукції з **фіксованою вагою**.

При використанні оболонки на перекрутчику, кількість перекрутів в межах **2,6-3,4** (калібр – 40 мм)

Характеристика	«РОНДО-РКью» діам.40
Товщина стінки	мінімальна (для кільцевих)
М'якість "укусу"	максимальна (для кільцевих)
Їстівність	максимальна (для кільцевих)
Кліпсування	не рекомендується
Технічні рекомендації	
Перекрутчик	+
Кліпсатор	- *
В'язальна машина	+ **
Зовнішній вигляд та рекомендації	
Вид батону	Короткий, півкільце
Приклад використання	Сосиски, сардельки, шпикачки, ковбаса «Краківська», «Одеська» тощо.
Цівка	17-19 (22-в'яз.машина)

\* робота на кліпсаторі не рекомендується. Даний метод наповнення можливий, але не гарантується заводом-виробником.

\*\* якість роботи оболонки та зовнішній вигляд готових виробів залежить від налаштування та виду обладнання, а також продукції, яка випускається в оболонці

