

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Коллагеновая съедобная оболочка BPS Casing

Описание: Оболочка поставляется полностью готовой к использованию и не требует дополнительного замачивания. Вскрывать упаковку следует непосредственно перед использованием оболочки. Вскрытые и неиспользованные оболочки следует упаковать в пакеты из газонепроницаемой пленки. Хранение оболочки в открытой упаковке или увлажненном состоянии оказывает отрицательный эффект на ее технологические свойства.

Настройка оборудования

При подготовке формовочного оборудования особое внимание следует уделять центровке цевки и ее люфту относительно перекрутчика. Центровка цевки должна быть идеальной, а люфт - минимальным. В противном случае - порывы на оболочке неизбежны.

Наполнение

1. Не рекомендуется наполнять оболочку на оборудовании, которое используется для работы с целлюлозной и полиамидной оболочками. При переходе к наполнению съедобной коллагеновой оболочки, любое формовочное оборудование требует перенастройки.
2. Рабочие поверхности, контактирующие с оболочкой должны быть сухими и чистыми.
3. Рекомендуется снизить скорость наполнения для коллагеновых колбасных оболочек относительно скорости наполнения целлюлозных и полиамидных оболочек.
4. При задании количества перекрутов необходимо руководствоваться правилом: чем больше калибр оболочки, тем больше количество перекрутов (это необходимо, чтобы не было раскручивания батончиков при осадке).
5. При навешивании сосисок на рамы, во избежание порывов в местах перекрутки и раскручивания (вытягивания) батончиков, на круг должно приходиться не более 300 граммов (примерно 4-5 штук для сосисок стандартной длины). При длине сосисок более 12 см, рекомендуется навешивать на круг по одной паре.

Хранение

Оболочку следует хранить в герметичной упаковке во избежание контакта с воздухом в сухих помещениях (защищенных от прямых солнечных лучей), при температуре 15-20 градусов и влажности воздуха 60-70%. Срок годности два года с даты производства.

При хранении и транспортировке следует избегать сильного охлаждения и нагревания. После воздействия отрицательных температур, оболочку следует выдержать в помещении с температурой около 12 градусов в течение 1-2 суток. Производство Китай.

Калибр, мм	Диаметр набивки, мм
19	20
24	25,5