



## Крупнокалиберные целлюлозные оболочки (LCC)

Крупнокалиберные целлюлозные оболочки могут использоваться для колбас типа болонская, мортаделла, ветчин, колбас к пиву и сыровяленых колбас.



Крупнокалиберные целлюлозные оболочки используются для придания мясным продуктам цилиндрической или овальной формы.

### Характеристики и преимущества оболочек:

- Регенерированная целлюлоза
- Проницаемость для дыма и водяного пара
- Обладает разными эластичными свойствами, что позволяет получить мясной продукт цилиндрической формы в стандартной оболочке или типа PR и овальную форму с оболочками VISREX, HS или ZEPHYR®
- Доступна в предварительно увлажненном виде
- Доступна в бобинах, лентах, отрезках или гофрированном виде
- Доступна бесцветной, цвета копчения и других цветов (цвет не передается продукту)
- Обеспечивают исключительную прозрачность и блестящую поверхность, улучшая внешний вид конечного продукта
- Печать с использованием до 6 цветов на лицевой и/или обратной стороне

**Viskase предоставляет оболочки наивысшего качества согласно самым высоким стандартам пищевой безопасности!**

Мы используем систему непрерывного совершенствования систем управления, чтобы гарантировать безопасность продукции, лучшее качество и полную отслеживаемость.

### ДИАПАЗОН КАЛИБРОВ

- Северная и Южная Америка: от 65 до 244 мм
- Европа: от 34 до 250 мм

### ЦВЕТА

- Бесцветный
- Цвет копчения
- Доступны другие цвета

### ОБРАБОТКА

- REG (без дополнительной обработки) с предварительным увлажнением
- E-Z PEEL® для легкого снятия
- SEC с обработкой для защиты от плесени

### ФОРМАТЫ ПОСТАВКИ

- Бобины
- Ленты
- Отрезы
- Гофрированные гильзы

### ПЕЧАТЬ

- От 1 до 6 цветов, на лицевой и обратной стороне

## Замачивание:

- Оболочки, которые не были предварительно увлажнены, необходимо перед использованием замачивать в воде. Предварительно увлажненные оболочки не требуют замачивания.

## Набивка / клипсация:

- Следует выбрать правильный размер клипсы и отрегулировать давление клипсации, чтобы обеспечить плотное зажатие клипсы без повреждения оболочки.
- Рекомендуемый диаметр набивки (РДН) указывает на предусмотренный диаметр набивки. Набивка с отклонением диаметра в большую или меньшую сторону может повлиять на характеристики оболочки.

## Хранение и обращение:

- Использовать предварительно увлажненные продукты в течение 1 года после поставки, а не увлажненные — в течение 2 лет
- Хранить в сухом прохладном месте
- Избегать хранения в местах с подогревом или замораживанием
- Хранить в оригинальной упаковке до использования
- Неиспользованные открытые оболочки должны быть помещены в герметичные воздухонепроницаемые пакеты, в оригинальный контейнер
- Во избежание повреждения материала не открывать картонную упаковку ножами, острыми инструментами или крюками

EUROPA			
HS		VISREX	
Калибр оболочки	РДН (мм)	Калибр оболочки	РДН (мм)
HS 8	87	VX 55/75	55 do 75
HS 9	95	VX 60/87	60 do 87
HS 10	109	VX 85	85
HS 12	122	VX 90	90
HS 13	138	VX 98	98
HS 15	153	VX110	110
HS 18	180	VX 85/120	85 do 120
HS 21	211	VX 115	115

СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА			
ОБОЛОЧКА С			
Калибр оболочки	Длина окружности (дюйм)	РДН (дюйм)	РДН (мм)
65	6,5	2,07	53
75	7,5	2,39	61
85	8,5	2,71	69
97	9,75	3,10	79
110	11	3,50	89

СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА			
HS и ZEPHYR®			
Калибр оболочки	Длина окружности (дюйм)	РДН (дюйм)	РДН (мм)
Z R	21	6,69	170
Z U	23,625	7,52	191
Z W	25	7,96	202
Z Y	28	8,90	226
Z Z	30,167	9,61	244

EUROPA					
Калибр оболочки	PR		Калибр оболочки	ZEPHYR®	
	Вручную	Автоматически		Вручную	Автоматически
PR 34	37	34	AE	87	-
PR 36	40	36	DE	97	-
PR 38	45	38	FE	113	-
PR 40	46	40	HE и HP	129	120
PR 42	47	42	LE и LP	150	140
PR 45	50	45	RE	170	155
PR 50	55	50	RP	170	160
PR 53	58	53	WE	202	190
PR 55	60	55	YP	220	208
PR 58	63	58	Y	226	205
PR 60	65	60	Z	240	220
PR 66	70	66	ZP	240	230
PR 70	80	70	XLG	245	240
PR 80	90	80	XXL	250	245
PR 86	95	86			
PR 92	100	92			
PR 108	120	108			

\*Крупнокалиберная целлюлозная оболочка предназначена для использования в качестве формы для формирования продукта на пищевом производстве и не пригодна для употребления в пищу. Крупнокалиберная целлюлозная оболочка не переваривается, и должна быть удалена с продукта перед его употреблением в пищу.