

Общая техническая информация по оболочкам NaloFit

Оболочка	NaloFit
Тип	фиброзный(вискозно-армированный)
Номинальный калибр в мм:	40,45,50,55,60,65
Рекомендуемый калибр набивки в мм:	43,48,53,58,65,71
Цевка в мм:	24,24,24,28,36,36
Адгезия	I- повышенная (для ск/св колбас) I 028- средняя (для пк/вк колбас) N- слабая (для ветчин)
Рекомендуемый клип (Polyclip) Калибр 40-45 Калибр 50-55 Калибр 60-65	15-07/5x1,50; 18-07/5x1,50 15-09/5x2,20; 18-09/5x2,00 18-09/5x2,00
Подготовка и замачивание	Хранить до применения в упакованном виде, Рекомендованное время замачивания: -15 минут для отрезков -30 минут для гофрированных оболочек -60 минут для оболочек с нанесенной печатью Оптимальная температура воды 28°C Оболочки должны быть погружены в воду полностью, и в идеале пропущены через рукав Для замачивания применять только питьевую воду без соли
Набивка	-гофрокуклы открывать со стороны цветной клипсы и набивать до рекомендуемого калибра набивки

Термообработка	<p>В зависимости от веса варить колбасы до необходимой температуры внутри батона можно в горизонтальном или подвешенном положении.</p> <p>-Подходит для всех видов созревания. Для того, чтобы не получить пятен копчения на продукте, необходимо не допускать появления конденционных капель на нем, но в тоже время следить за достаточной влажностью оболочки.</p> <p>- Копчение проводить при 85% относительной влажности в камере</p>
Охлаждение	<p>После термообработки колбасы охлаждают как обычно до необходимой температуры внутри батона.</p> <p>- При охлаждении избегать сквозняков</p>
Хранение	<p>Хранить всегда в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте. Предостерегать от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до 24месяцев.</p> <p>- Увлажненные гофрированные гусеницы для использования в производстве без замачивания хранятся 6 месяцев</p>

[Mykhaylo Ryabtsev](#)

Technical Sales Eastern Europe

Kalle GmbH, Rheingastr.190-196, 65203 Wiesbaden