

Каталог искусственных
колбасных и сосисочных
оболочек



КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ ВАЛЬСРОДЕР — ПЛАНЭТ

Планэты прекрасно подходят для выработки варено-копченых, полукопченых, сырокопченых, сыровяленых колбас, вареных колбас и ветчин. Без лишних усилий придают любому изделию благородный вид продукта премиум-класса.

Планэт Соты позволяют получить привлекательный рельеф. Планэт шнуры великолепно имитируют ручную вязку. Планэты с прошивкой придают батону уникальную форму по вашему желанию. Планэт Четырехугольник и Планэт ГОСТ можно использовать для любого типа колбас от с/к до вареных.

Планэты прекрасно подходят для создания выразительных продуктовых линеек.

Они по праву считаются лидерами в вопросах придания продукту максимально аппетитного и привлекательного внешнего вида.

Различные калибры: от 45мм до 85мм.

Гарантированный стабильный размер ячеек.

Возможна гофрировка оболочки.



Ассортимент



Соты



Соты Комби



Соты Мини



Соты Треугольник



Соты Кольчуга



Сетка ромб



Спираль



Спираль Шнур



Шнур



Двойной квадрат



Мешки и Прошивка



Мешки и Прошивка



Сетка ГОСТ и Сетка Четырехугольник



Сетка ГОСТ и Сетка Четырехугольник



Сетка ГОСТ и Сетка Четырехугольник



Сетка ГОСТ и Сетка Четырехугольник



ФИБРОУЗНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Фиброузная колбасная оболочка «ВАЛЬСРОДЕР»

Оболочки Вальсродер – это высочайший уровень технологического качества. Оболочки Вальсродер так же отличаются высокими прочностными свойствами и дольше сохраняют привлекательный товарный вид готового продукта при хранении. Имеет 6 степеней адгезии. Богатый выбор цветов и типов поверхностей (матовый, стандартный, глянцевый).



Ассортимент



Варианты специальных типов поверхности



Фиброузная колбасная оболочка «ВИСКОФАН»

Надежная, стабильная оболочка обладает всеми лучшими качествами фиброуза. Фиброуз Вискофан прост в использовании, сохраняет производственные ресурсы и обладает массой других преимуществ.



Ассортимент



Производство: CaseTech, Германия

Внимание! Новые цвета.

Появился полный спектр промежуточных тонированных оттенков. Особенно эффективно они работают на сохранение цвета при длительном хранении. И настоящая хай-тек революция — цветовая линейка металл. Раньше цвета фиброузных оболочек всех производителей были примерно одинаковыми: оттенки копчения и бесцветные варианты. Новая технология CaseTech позволила добавить привычным оттенкам нескромного шика. Можно создавать эксклюзивные линейки, которые будут блистать на витрине.

Калибры – от 35 мм до 170мм.

Возможна перфорация, антибактериальная пропитка и гофрирование оболочки.

Производство: Viscofan, США

Одиннадцать оттенков на выбор.

Любые варианты маркировки. Калибры от 438мм до 80мм

Особый козырь Фиброуза Вискофан — цена.



Производитель:
CaseTech, Германия

Новинка. Старт продаж — осенью 2014 г.

Калибры – от 35 мм до 170мм.

КОЛЛАГЕНОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Коллагеновая колбасная оболочка «НАТУРИН» и «НАТУРИН-С»

Значительно превосходят натуральные оболочки по бактериальной чистоте и прочности. Оболочки Натурин обладают так же высокой эластичностью, повышенной фаршеемкостью, термоусадочными свойствами, придают продукту натуральный вид.

Производитель:
Kotex-Viscofan, Сербия

Различные цветовые решения оболочек Натурин позволяют улучшить внешний вид продукта и разнообразить продуктовые линейки. Цена приятная.



Ассортимент



бесцветный R2L-D бесцветный EWD коричневый махагон лук карамель светлый махагон темный лук

Коллагеновая кольцевая колбасная оболочка «НАТУРИН»

Уникальная оболочка, много лет лидирующая на рынке. Кольцевой Натурин позволяет производить любые типы колбас кольцевой, полукольцевой и дугообразной формы без дополнительной формовки и вязки.

Производитель: Naturin, Сербия



Легко клипсуется. Благодаря хорошим прочностным характеристикам не морщит и отлично прилегает к фаршу.

Калибры 34-58мм.

Возможна гофрировка.

Ассортимент



бесцветный R2L-D бесцветный EWD коричневый

Коллагеновая колбасная оболочка «НАТУРИН СИНЮГА»

6



*Производство:
Naturin, Германия*

*Калибры: 50мм, 65мм,
78мм, 100мм, 120мм.*

*Дешевле в 4-5 раз при
полном визуальном
соответствии
натуральной синюге.*

Ассортимент



Экстраординарная разработка, позволяющая полностью отказаться от натуральной синюги без потери внешнего вида и с приобретением выгоды.

Коллагеновая колбасная оболочка «ВИСКОФАН КЛАСС»

Позволяет решать задачи различного уровня сложности. О плюсах кратко: высокая надежность и прочность, эластичность, многообразие цветов.



*Производитель:
Naturin, Сербия*

*Высококачественная
альтернатива оболочкам
Фабиос, Кутизин
и Фибран.*

Ассортимент



бесцветный коричневый махагон

лук

карамель

светлый махагон

Коллагеновая колбасная оболочка «Белкозин»

Настолько известная на рынке РФ оболочка, что в описаниях не нуждается.



*Производитель:
Белкозин, Россия*

*Калибры от 35мм до
120мм.*

Коллагеновая колбасная оболочка с сеткой

7



Иначе выглядит цена. Технологические условия работы зависят от выбора оболочки-основы.

Ассортимент



Давно зарекомендовавшие себя с лучшей стороны сетки теперь доступны и на коллагеновой оболочке. Плюсы остались неизменными. Широкие возможности для решения маркетинговых задач, масса комбинаций цветов оболочки и цветов шнура.



Новинка!
Появилась новая премиальная линейка для вареных колбас.

Коллагеновая армированная колбасная оболочка «Хукки»



Производитель: Huckfeldt & Thorlichen GmbH & Co, Германи

*Калибры от 35мм до 120мм.
Для всех видов колбасных изделий.
Дорого. Хотите дешевле - смотрите раздел Вальсродер-Планет.*

Хукки – уникальный тип оболочек. Представляют собой прочную эластичную капроновую сетку, пропитанную коллагеном.

Коллагеновая прошитая колбасная оболочка «Натурин»



Уникальное решение для премиальных вареных колбас, ветчин и п/к, в/к колбас

Производитель: Naturin, Сербия

На витринах с осени 2014г

КОЛЛАГЕНОВЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Коллагеновые съедобные сосисочные оболочки NDC, NDX, SCC, Colfan P, Colfan F и Natur – идеальный вариант для замены натуральных кишечных оболочек. Плюс отличные показатели по бактериальной чистоте и заметное упрощение производственных процессов, сокращение

расхода оболочки за счет стабильности калибра и устойчивости к порывам. Автоматизация формовки. Уменьшение термопотерь.

Ассортимент коллагеновых съедобных сосисочных оболочек весьма широк. Доступны различные типы, цвета и формы.

Коллагеновая съедобная сосисочная оболочка «NDC»

Подходит для выработки всех типов сосисок, сарделек и копченых колбасок. Традиционная прямая форма. Отлично справляется с любыми рецептурами.

Производство: *Naturin, Германия*

Есть варианты для изготовления сосисок и колбасок для жарки, заморозки и т.д. Четыре оттенка.

Калибры 17-28мм.



Ассортимент



бесцветный карамель лосось фреш-блум

Коллагеновая съедобная сосисочная оболочка «NDX»



Максимально приближены к натуральным оболочкам. Как на вид, так и на раскус. Форма прямая. Прекрасные технологические характеристики.

Производство: *Viscofan, Испания*

Калибры 17-32мм.

Коллагеновая кольцевая сосисочная оболочка «SCC»



Изогнутая дугообразная форма. И это главное преимущество оболочек SCC. Внешний вид готового продукта практически полностью соответствует виду продукции в бараньих черевах.

Производство: *Naturin, Германия*

Калибры 19-23мм.

Коллагеновая съедобная сосисочная оболочка «NATUR»



Позволяет увеличить производительность в 3 раза (по сравнению с натуральной оболочкой). По органолептике и внешнему виду полностью имитирует череву. Не теряет мягкости на раскус даже после термической обработки.

Производство: *Viscofan, Испания*

Калибры 17-24мм.

Коллагеновые съедобные сосисочные оболочки «COLFAN P» И «COLFAN F»

9



Эластичная и прочная оболочка. Внешний вид — абсолютно натуральный. Место перекрутки - тонкое. Сохраняет геометрию и плотность набивки в течение всего технологического процесса

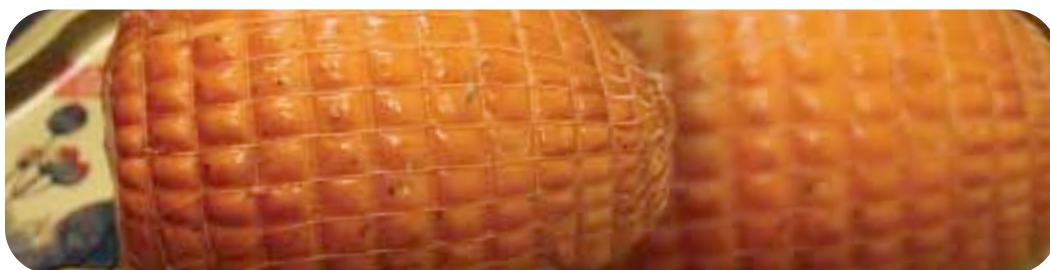
Производство: *Viscofan, Испания*

Калибры F 17-34мм, P 16-26мм.

КОЛЛАГЕНОВЫЕ ПЛЕНКИ

Коллагеновая съедобная плёнка «КОФФИ»

Пленка Коффи производится из коллагена высокого качества. Применяется для изготовления кусковых копченостей в сетке или формованных мясных продуктов без сетки. Пожалуй, лучший вариант для производства деликатесных продуктов, таких как рулеты и т.п. Может использоваться для производства изделий в формах.



Производство: *Naturin, Германия*

Не требует дополнительной подготовки.

Поставляется в рулонах. Ширина 400-570 мм. Варианты: бесцветная нейтральная, с пропиткой специями (Коффи-спайс) или с обсыпкой.

Ассортимент



бесцветный коффи-спайс

ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Целлюлозная сосисочная оболочка «ВИСКОФАН»

В 2014 г. появилось несколько новых типов эластичности. Осенью 2014г. на рынок выходят абсолютно новые цвета оболочек. Подходит для выработки всех видов сосисок и сарделек. Отличается стабильностью и гарантированной легкоусвояемостью. Проста в использовании, подходит для всех автоматизированных линий и шприцов с перекрутчиком.

Ассортимент



бесцветный красные полосы



бесцветный триколор



бесцветный с логотипом



лайт-смок с логотипом



рэд-оранж



лайт-рэд



Производство: *Viscofan, Испания*

Калибры 16 до 60 мм.

Существует небезынтересный вариант «ShadowPrint» - печать специальной краской, не пропускающей воздух, влагу и копильный дым. Изображение на маркировке идентично повторяется на самом изделии. Маркировка «ShadowPrint» поможет сделать продукт узнаваемым даже без

Возможна длина трубки от 55 до 200 футов.

ЦЕЛЛЮЛОЗНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Целлюлозная колбасная оболочка «ДЕЛИ ПАК»

Делипак теперь производится на абсолютно новом заводе в Испании. Оболочка стала более плотной, глянцевой. Значительно снизилось время заказа. Подходит для вареных колбас и ветчин. Два оттенка: классический и тонированный.

Производство:
Viscofan, США

Лучшая цена в своей группе.

Калибры 65-90мм.



Ассортимент



бесцветный с маркировкой



тонированный

Целлюлозные рукава

Самая традиционная российская оболочка, знакомая до боли с советских времен. Незаменима для ретро-линеек. Очень простая: 3 или 4 слоя, этикетка (бумажная или полиэтиленовая) между слоями, 100% проницаемость, великолепная органолептика.

Производство:
Россия

Подходит для вареных колбас.

Калибры от 65 до 120 мм.



Ассортимент



без этикетки



с этикеткой

ПОЛИАМИДНЫЕ НЕПРОНИЦАЕМЫЕ ОБОЛОЧКИ

Полиамидная колбасная оболочка



Что такое «Атлантис-Пак» и «Слава» знают все. Необъятное количество цветов, форм, типов для любой продукции. Увеличение сроков хранения. Производство отечественное. Качество достойное. Весь ассортимент к вашим услугам. Хватит делать колбасу в пластике. Мы за натуральную оболочку, коллаген и фиброуз.

Производство: Слава, Россия и Атлантис-Пак, Россия

ПОЛИАМИДНЫЕ ПРОНИЦАЕМЫЕ ОБОЛОЧКИ

Полиамидная проницаемая колбасная оболочка «ВИСКОФАН-СМОК»

Вискофан-Смок представляет собой тонкую и прочную оболочку отличного качества. Подходит для всех групп колбасных изделий. Проницаемость убедительная. Минимальные термопотери. Легкость формования.



Ассортимент



бесцветный



тонированный



светлый орех

Производство:
Naturin, Германия

Эластичность позволяет использовать Вискофан-Смок с нерастяжимыми сетками – готовая продукция приобретет ярко выраженный аппетитный рельеф. Сочетается с любыми цветами и рисунками сеток. Внимание! Появилась кольцевая версия оболочки Вискофан-Смок. Цена порадует обязательно.

Полиамидная проницаемая сосисочная оболочка «АМИЦЕЛ»

Удобная в использовании, стабильная оболочка российского производства. Легкое формование, низкие термопотери. Органолептические показатели на уровне. Оболочка Амицел подходит для всех видов вареных сосисок и сарделек.



Ассортимент



Производство:
Атлантис-Пак, Россия

Возможности по маркировке фактически не ограничены. Вплоть до полноцвета. Форма – прямая или кольцевая.

Калибры 22-40мм.

Полиамидная проницаемая сосисочная оболочка «АЙПИЛ»

Главное отличие оболочки Айпил – легкосъёмность. Подходит для работы на пиллере. То есть может успешно использоваться «под съём».



Ассортимент



Производство:
Атлантис-Пак, Россия

Высокая проницаемость, больше аромата и цвета копчения. Все это при сохранении привычных для полиамида «Атлантис-Пак» прочностных показателей, простоты и качества маркировки и гофрировки.

СЕТКИ

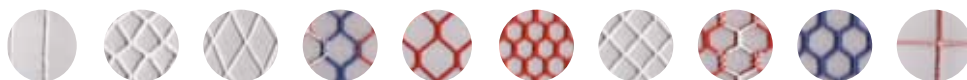
Сетки нерастяжимые



МАХ

Прочная нерастяжимая нить, обеспечивающая четкий стабильный рисунок. Нерастяжимые сетки отлично имитируют ручную вязку. При сохранении эффекта ручного изготовления позволяют автоматизировать процесс. Они сочетаются с любыми видами оболочек.

Ассортимент



Производство:
Роснет, Россия

Калибры от 45 до 120 мм.

Множество форм, цветов и комбинаций. Легко расширяют ассортимент любой продуктовой линейки. Слава Роснету!

Сетки эластичные формовочные для деликатесов

Специальная латексная нить в сочетании со специальной полиэфирной нитью. Эластичные сетки применяются для формовки и подпрессовки кусков мяса и придания оригинального товарного вида вареным, варено-копченым и сырокопченым целномышечным продуктам (мясные деликатесы, рулеты, ветчины).



Производство:
Роснет, Россия

Заслужили всенародную популярность за счет сочетания функциональности и выдающейся эстетичности. Любые цвета и комбинации цветов нитей.

Типы: классик, стринг, экстра, микро.

Калибры от 45 до 220мм.

Ассортимент



ОБОЛОЧКИ READY

Оболочка Ready не требует никакой дополнительной подготовки. Ни замачивания, ни гофрирования. Полностью готовая и упакованная. Не нужно подбирать температуру воды, концентрацию соли, экспозицию. Не нужно дополнительных емкостей для рассола, избыточного расхода воды. Избавляет от лишних трудозатрат, проб и ошибок. Особенно актуально для белковых оболочек.

Оболочка Ready гарантирует идеальную бактериальную чистоту. Экономия, надежность и простота.



ТЕКСТИЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Благодаря уникальным свойствам текстильных оболочек, продукту можно задать любую геометрию. Возможности ограничиваются только фантазией заказчика.



*Производство:
швейная машинка.*

*Множество цветов
основного материала
и прошивки. Любые
формы: от самых
авангардных до
имитирующих
натуральный продукт
ручного изготовления.*

Ассортимент



МАРКИРОВКА И ГОФРИРОВАНИЕ

Печать на любой оболочке; максимально возможное для данного типа оболочки количество цветов. Полноценный сервис по гофрировке. Делаем антибактериальную обработку.



ГОВЯЖИЙ БЕЛОК

*Производство:
Россия*

Три функциональных типа: для рассолов, для полуфабрикатов и для колбасных изделий. Используется в сухом виде, в виде гелей или в составе белково-жировых эмульсий для замены основного сырья и улучшения его качества.

Пригоден для изготовления гранул, имитирующих структуру фарша. Отличная альтернатива растительным белкам и мясу. Не имеет привкуса и посторонних запахов. Подходит для всех групп колбасных изделий, ветчин, деликатесов. На фото наш белок справа.





*Более подробную информацию можно получить на сайте www.mart.rf
или по телефону +7 (495) 229-14-02*