



SISTEMA CONPRO KLSH 153

PARA UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE
SALCHICHA EN COBERTURA DE ALGINATO.



Embutido fresco, merguez, palitos de embutido curado, chipolata, productos cóctel, salchichas de pescado, sticks de yogur, productos sustitutivos de la carne, salchichas de queso, salchichas para mascotas

El sistema ConPro de Handtmann para la producción industrial continua de productos de salchicha en cobertura de alginato. Los componentes básicos del sistema ConPro de Handtmann son dos embudidoras al vacío Handtmann. Mientras que la máquina maestra transporta continuamente la masa de producto, la máquina esclava suministra la pasta de alginato de forma precisa al cabezal de coextrusión. La cobertura de alginato se genera durante el proceso continuo de embutición mediante la gelificación de la película pastosa de alginato en una solución salina fijadora.

VENTAJAS PARA USTED

- Costes de producción hasta un 40 % menores respecto a productos equivalentes en tripas de tipo convencional
- Variante de alto rendimiento para productos cóctel
- Adaptación flexible del sistema al aumento de la capacidad de producción mediante la actualización sencilla del modelo básico
- El procesamiento posterior de los productos en cobertura de alginato es idéntico al de productos convencionales (p. ej., en instalaciones convencionales de ahumado, cocción y horneado)
- Aumento de la rentabilidad en la producción de productos colgados gracias a una unidad de colgado óptima con tiempos de preparación reducidos, mayor productividad y reducción de sobrantes con la balanza AHE integrable opcionalmente de Handtmann
- Mejor utilización de la cámara de ahumado y ahorro de costes gracias a una separación mínima de ganchos de 20 mm en la unidad de colgado

PARA UNA CALIDAD E IMAGEN CONSTANTE DE LOS PRODUCTOS

Cobertura de alginato en lugar de tripa

La tecnología ConPro (proceso de coextrusión) combina las ventajas de una cobertura de alginato comestible con la flexible técnica de embutición de salchichas de Handtmann. El proceso de producción discurre de forma continua, ya que la pasta de alginato sustituye a las tripas convencionales y no se necesitan cambios de tripa. Además, la cobertura de alginato puede adaptarse individualmente tanto en grosor, como en color y sabor. Con ello se abren posibilidades totalmente nuevas para el desarrollo, diseño y comercialización de productos variados, ya sean a base de carne, veganos/vegetarianos, kosher/halal o de otras masas de producto.

Costes de producción hasta un 40 % reducidos

La ventaja decisiva del sistema ConPro es que no se necesitan envolturas de salchichas o tripas convencionales. La producción continua sin cambio de tripa ofrece un alto potencial de automatización y una reducción de los costes de producción hasta un 40 % de los costes en el proceso completo.

Opciones de proceso muy diversas

El sistema ConPro KLSH 153 permite el moldeado y separación de los extremos de los productos para la aplicación de salchicha para freír fresca o el moldeado y separación seguido de colgado directo de los productos en una unidad de colgado para la aplicación cabanossi o palitos de salami.

Opción de alto rendimiento para productos cóctel

Con la unidad multiformadora y de separación, el sistema ConPro KLSH 153 se convierte en una línea de alto rendimiento para productos cóctel con una producción de hasta 3000 salchichas por minuto. En el proceso continuo pueden producirse salchichas en el rango de calibres de 13 a 28 mm. Se garantiza extremos de productos separados y moldeados con exactitud, incluso a las velocidades de producción más elevadas. Los productos cóctel pueden transferirse directamente a túneles de congelación o de fritura.



EQUIPAMIENTO BÁSICO:

- Variantes de potencia:
 - ConPro-1
 - ConPro-2
- Modos operativos:
 - Separación con moldeado
 - Separación con moldeado y colgado
- Unidad de formado y separación
- Cabezal de coextrusión
- 1 juego de carriles guía largos, con un juego de correas de transporte largas

OPCIONES:

- Cabezales de coextrusión, calibre 8-32
- Unidades de formado y separación 153-24, 153-25, 153-26 con elementos de moldeado y separación
- Unidad multiformadora y de separación 153-28
- Unidad de separación 152-23
- Procesamiento de tripa natural, de colágeno y celulosa
- Unidad de colgado
 - Gancho S2 para una separación de ganchos de 20 mm
- Balanza AHE
 - Elementos de moldeado y separación «S»
 - Elementos de moldeado y separación «XS»
 - Elementos de moldeado y separación «X5»

REQUISITO TÉCNICO DE LA EMBUTIDORA AL VACÍO:

- **Máquina maestra** para la embutición y el porcionado, PCK4, X40, V24 o X54
- **Máquina esclava** para la embutición, el porcionado y el torsionado servoaccionado, V24 o X54
- KLSH 153 para la separación con moldeado o la separación con moldeado y colgado, incl. dispositivo rociador, unidad de regulación y filtrado, un cabezal de coextrusión y un juego de correas de transporte largas/planas

DATOS TÉCNICOS:

Categoría	Parámetros de producto
Tensión de servicio	380 a 440 V
Velocidad de porcionado	hasta 3000 porc./min
Calibre de tripa	8 a 32 mm
Velocidades de la cinta	ConPro-1 = 1 m/s ConPro-2 = 2 m/s
Longitud de porción	a partir de 40 mm
Accionamiento	Técnica de accionamiento EtherCAT
Potencia de conexión	3,5 kW
Opción de alto rendimiento para productos cóctel con unidad multiformadora y de separación	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre: 13 a 28 mm • Longitudes de porción: 40 a 60 mm • Velocidad de la cinta máx. 2,0 m/s (ConPro-2) • Capacidad de porcionado: hasta 3000 porc./min