



SISTEMA CONPRO KLSH 153

PER UNA VARIETÀ DI PRODOTTI INSACCATI IN
BUDELLO IN ALGINATO.



Insaccati freschi, merguez, bastoncini di wurstel crudi, chipolata, cocktail, wurstel di pesce, stick allo yogurt, prodotti a base di sostituti della carne, wurstel di formaggio, wurstel di cibo per animali domestici

Il sistema Handtmann ConPro è destinato alla produzione industriale continua di un'ampia varietà di prodotti insaccati in budello in alginato. I componenti base del sistema Handtmann ConPro sono due insaccatrici sottovuoto Handtmann. Mentre la macchina principale trasporta l'impasto in modo continuo, la macchina secondaria fornisce con precisione la pasta in alginato alla testata di coestrusione. Il budello in alginato si ottiene durante l'insacco continuo attraverso gelificazione della pellicola pastosa in alginato in una soluzione fissativa contenente sale.

I VOSTRI VANTAGGI

- Costi di produzione ridotti fino al 40% rispetto ai prodotti equivalenti con i tipi di budello tradizionali
- Variante ad alte prestazioni per i prodotti da cocktail
- Adattamento flessibile del sistema a capacità produttive crescenti attraverso un semplice aggiornamento del modello base
- L'ulteriore lavorazione dei prodotti in budello in alginato è identica a quella dei prodotti tradizionali (ad esempio, negli impianti di affumicatura, bollitura o cottura al forno tradizionali)
- Maggiore economicità nella produzione di prodotti sospesi grazie a un'unità di sospensione ottimale con tempi di preparazione macchina ridotti, aumento dei quantitativi di produzione e riduzione degli scarti grazie alle bilance Handtmann AHE integrabili come opzione
- Maggiore sfruttamento nella camera di affumicatura e risparmio di costi grazie alla distanza minima tra i ganci pari a 20 mm sull'unità di sospensione

PER UNA QUALITÀ E UN ASPETTO COSTANTI DEL PRODOTTO

Budello in alginato al posto del budello naturale

La tecnologia ConPro (processo di coestrusione) riunisce i vantaggi del budello in alginato commestibile con la flessibile tecnologia di insacco di wurstel Handtmann. Il processo di produzione è continuo dato che la pasta in alginato sostituisce i budelli tradizionali e quindi non è necessario alcun cambio del budello. Inoltre, il budello in alginato può essere adattato in modo personalizzato in termini di spessore, colore e gusto. Ciò offre opportunità completamente nuove nello sviluppo, nella progettazione e nella commercializzazione di un'ampia varietà di prodotti, siano essi a base di carne, vegani/vegetariani, kosher/halal o costituiti da altri impasti.

Costi di produzione ridotti fino al 40%

Il vantaggio decisivo del sistema ConPro è l'eliminazione dei budelli o budelli per insaccati tradizionali. La produzione continua senza cambio del budello offre un elevato potenziale di automazione elevato con una riduzione dei costi di produzione fino al 40% nel processo complessivo.

Svariate opzioni di processo

Il sistema ConPro KLSH 153 permette la formatura e separazione delle estremità del prodotto per l'applicazione Bratwurst freschi oppure la separazione e la formatura seguiti da sospensione diretta dei prodotti su un'unità di sospensione per l'applicazione Cabanossi o Bastoncini di salame.

Opzione ad alte prestazioni per i prodotti da cocktail

Se dotato di unità di formatura e separazione multifunzione, il sistema ConPro KLSH 153 diventa una linea ad alte prestazioni per prodotti da cocktail capace di produrre fino a 3.000 wurstel al minuto. Nel processo continuo e senza fine, è possibile produrre wurstel con un calibro compreso tra 13 e 28 mm. La realizzazione di estremità dei prodotti separate e sagomate con precisione è garantita anche alla massima velocità di produzione. I cocktail possono essere trasferiti direttamente nei tunnel di congelamento/friggitura.



ATTREZZATURA DI BASE:

- Varianti di prestazioni:
 - ConPro-1
 - ConPro-2
- Tipi di funzionamento:
 - Separazione con formatura
 - Separazione con formatura e sospensione
- Unità di formatura e separazione
- Testata di coestrusione
- 1 set di binari di guida lunghi, con 1 set di cinghie di trasporto lunghe

OPZIONI:

- Teste di coestrusione calibro 8-32
- Unità di formatura e separazione 153-24, 153-25, 153-26 con elementi di formatura e separazione
- Unità di formatura e separazione multifunzione 153-28
- Unità di separazione 152-23
- Lavorazione di budello naturale, in collagene e artificiale
- Unità di sospensione
 - Gancio S2 per distanza tra i ganci di 20 mm
- Bilancia AHE
 - Elementi di formatura e separazione "S"
 - Elementi di formatura e separazione "XS"
 - Elementi di formatura e separazione "X5"

PREREQUISITI TECNICI DELLA VF:

- **Macchina principale** per l'insacco e la porzionatura, PCK4, X40, V24 o X54
- **Macchina secondaria** per insacco, porzionatura e servo-attorcigliatura, V24 o X54
- KLSH 153 per la separazione con formatura o per la separazione con formatura e sospensione, incl. unità di spruzzatura, unità di regolazione e unità di filtraggio, nonché 1 testa di coestrusione e 1 set di cinghie di trasporto lunghe/piatte

DATI TECNICI:

Categoria	Parametri prodotto
Tensione di esercizio	380-440 V
Velocità di porzionatura	fino a 3.000 porz./min.
Calibro budello	8-32 mm
Velocità del nastro	ConPro-1 = 1m/s ConPro-2 = 2m/s
Lunghezza porzione	a partire da 40 mm
Azionamento	Tecnica di azionamento EtherCAT
Potenza allacciata	3,5 kW
Versione ad alte prestazioni Cocktail con unità di formatura e separazione multifunzione	<ul style="list-style-type: none"> • Calibro: 13-28 mm • Lunghezza della porzione: 40-60 mm • Velocità nastro: max. 2,0 m/s (ConPro-2) • Capacità di porzionatura: fino a 3.000 porz./min.