



## SISTEMA CONPRO KLSH 153

PARA UMA VARIEDADE DE PRODUTOS DE  
SALSICHA EM REVESTIMENTO DE ALGINATO.



Embutido fresco, Merguez, palitos de embutido cru, Chipolata, produtos de coquetel, embutido de peixe, sticks de iogurte, produtos substitutos de carne, salsichas de queijo, alimentos para animais em forma de salsicha

O sistema ConPro da Handtmann para a produção contínua industrializada de produtos de salsicha com revestimento de alginato. Os componentes básicos do sistema ConPro da Handtmann são duas enchedoras a vácuo Handtmann. Enquanto a máquina mestre transporta continuamente a massa de produto, a máquina escrava alimenta de forma precisa a pasta de alginato ao cabeçote de coextrusão. O revestimento de alginato é formado durante o processo contínuo de enchimento por gelificação do filme de alginato pastoso numa solução salina de fixação.

### AS SUAS VANTAGENS

- Custos de produção até 40 % inferiores aos dos produtos equivalentes em tipos de tripa convencionais
- Variante de alto desempenho para produtos de coquetel
- Adequação flexível do sistema a capacidades de produção crescentes através de uma simples atualização do modelo de ingresso
- A continuidade de processamento dos produtos em revestimento de alginato é idêntica a de produtos convencionais (por exemplo, em instalações convencionais de fumeiro, de cozimento ou de assado)
- Maior rentabilidade na produção de produtos suspensos por meio de uma unidade de suspensão ideal com tempos de preparação reduzidos, maior número de produtos suspensos e redução de desperdícios com ajuda da balança AHE Handtmann, opcionalmente integrável
- Elevada utilização da câmara defumeiro e redução de custos devido a um distância mínima entre os ganchos de 20 mm na unidade de suspensão

### PARA UMA QUALIDADE E VISUAL CONSISTENTE DOS PRODUTOS

#### Revestimento de alginato ao invés de tripa

A tecnologia ConPro (processo de coextrusão) combina as vantagens de um revestimento de alginato comestível com a tecnologia de enchimento de salsichas flexível da Handtmann. O processo de produção se realiza continuamente, pois a pasta de alginato substitui as tripas convencionais e não são necessárias trocas de tripa. Além disso, o revestimento de alginato pode ser individualmente adaptado quanto à sua espessura, cor e sabor. Assim abre um conjunto de novas possibilidades de desenvolvimento, design e comercialização de produtos muito variados, sejam eles à base de carne, veganos/vegetarianos, kosher/halal ou outras massas de produtos.

#### Até 40 % de redução nos custos de produção

A vantagem decisiva do sistema ConPro é a eliminação dos revestimentos ou tripas convencionais de embutidos. A produção contínua sem troca de tripa oferece um alto potencial de automação com nítida redução dos custos de produção de até 40 % em o processo global.

#### Opções de processo diversas

O sistema ConPro KLSH 153 permite a formação e separação das extremidades dos produtos para a aplicação de salsicha de grelhar fresca ou a formação e separação com posterior suspensão direta dos produtos numa unidade de suspensão para a aplicação de cabanossi ou palitos de salame.

#### Opção de alto desempenho para produtos de coquetel

O sistema ConPro KLSH 153, equipado com a unidade de multi-formação e de separação, torna-se uma linha de alto rendimento para produtos de coquetel com até 3.000 salsichas por minuto. No processo contínuo e sem fim, são produzidas salsichas na faixa de calibre de 13 a 28 mm. Extremidades dos produtos separadas e moldadas de forma exata são asseguradas mesmo nas mais altas velocidades de produção. Os produtos de coquetel podem ser transferidos diretamente para os túneis de congelamento/fritura.



## EQUIPAMENTO DE BASE:

- Variantes de capacidade:
  - ConPro-1
  - ConPro-2
- Modos de operação:
  - Separação com formação
  - Separação com formação e suspensão
- Unidade de formação e de separação
- Cabeçote de co-extrusão
- Um conjunto de calhas-guia longas, com um conjunto de correias de transporte longas

## OPÇÕES:

- Cabeçotes de coextrusão calibre 8 a 32
- Unidade de moldagem e de separação 153-24, 153-25, 153-26 com elementos de formação e separador
- Unidade de multi-formação e de separação 153-28
- Unidade de separação 152-23
- Processamento de tripa natural, de colágeno e celulósica
- Unidade de suspensão
  - Gancho S2 para uma distância entre ganchos de 20 mm
- Balança AHE
  - Elementos de formação e separador "S"
  - Elementos de formação e separador "XS"
  - Elementos de formação e separador "X5"

## REQUISITOS TÉCNICOS DA ENCHEDORA A VÁCUO:

- **Máquina mestre** para o enchimento e porcionamento, PCK4, X40, V24 ou X54
- **Máquina escrava** para o enchimento, porcionamento e servo-torcimento, V24 ou X54
- KLSH 153 para separação com formação ou separação com formação e suspensão, incl. dispositivo pulverizador, unidade de regulagem e de filtragem, bem como 1 cabeçote de coextrusão e 1 conjunto de correias de transporte longas/planas

## DADOS TÉCNICOS:

Categoria	Parâmetros do produto
Tensão de funcionamento	380 a 440 V
Velocidade de porcionamento	até 3.000 porções/min.
Calibre de tripa	8 a 32 mm
Velocidades de esteira	ConPro-1 = 1 m/s ConPro-2 = 2 m/s
Comprimento da porção	a partir de 40 mm
Accionamento	Tecnologia de accionamento EtherCAT
Potência de conexão	3,5 kW
Versão de alto desempenho coquetel com unidade de multi-formação e de separação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibre: 13 a 28 mm</li> <li>• Comprimentos da porção: 40 a 60 mm</li> <li>• Velocidade de esteira máx. 2,0 m/s (ConPro-2)</li> <li>• Capacidade de porcionamento: até 3.000 porções/min.</li> </ul>