



СИСТЕМА CONPRO KLSH 153

ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В
АЛЬГИНАТНОЙ ОБОЛОЧКЕ.



Сырокопченая колбаса, мергес, сырокопченые колбасные палочки, чиполата, коктейльные сосиски, рыбная колбаса, йогуртовые палочки, заменители мяса, сырные сосиски, сосиски для животных

Система ConPro от Handtmann разработана для непрерывного промышленного производства различных колбасных изделий в альгинатной оболочке. Базисными компонентами системы ConPro от Handtmann являются два вакуумных наполнителя. В то время как главная машина непрерывно подает массу продукта, вспомогательная машина точно подает альгинатную оболочку на головку для коэкструдирования. Альгинатная оболочка образуется во время непрерывного процесса наполнения за счет гелеобразования пастообразной пленки альгината в солевом фиксирующем растворе.

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Экономия производственных затрат до 40 % по сравнению с равноценными продуктами в обычных оболочках
- Высокоэффективный вариант для производства коктейльных продуктов
- Гибкая адаптация системы к повышению объемов производства благодаря простой модернизации модели начального уровня
- Дополнительная переработка продукции в альгинатной оболочке идентична стандартным продуктам (например, на обычных копильных, варочных установках и в печах)
- Повышение экономичности при производстве навешенных продуктов благодаря оптимальному навешивающему устройству с сокращенным временем переоснащения, увеличением количества навешанных продуктов и уменьшением производственных потерь за счет дополнительно встраиваемых весов ANE Handtmann
- Оптимизация загрузки копильной камеры с сокращением затрат благодаря минимальному расстоянию между крюками 20 мм на навешивающем устройстве

НЕИЗМЕННО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ОТЛИЧНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД

Альгинатная оболочка вместо кишечной

Технология ConPro (технология коэкструзии) сочетает преимущества съедобной альгинатной оболочки с гибкой технологией вакуумного наполнения Handtmann. Производственный процесс осуществляется непрерывно, поскольку альгинатная паста заменяет стандартную кишечную оболочку, а поэтому производить смену оболочки не требуется. Кроме того, альгинатная оболочка позволяет индивидуально подбирать ее толщину, цвет и вкус. Таким образом, открываются совершенно новые возможности в разработке, дизайне и маркетинге инновационных изделий: мясных, веганских/вегетарианских, кошерных/халяльных и других масс продуктов.

Снижение производственных затрат до 40%

Ключевым преимуществом системы ConPro является отсутствие стандартных колбасных оболочек и кишок. Непрерывное производство без смены оболочек обеспечивает высокий потенциал автоматизации с сокращением производственных затрат до 40 % в рамках всего производственного процесса.

Различные опции процесса

Система ConPro KLSH 153 позволяет: выполнять формование с разделением концов изделий для изготовления свежих колбасок для жарки или с последующим непосредственным навешиванием изделий на навешивающее устройство для производства кабаносси или салами-палочек.

Высокоэффективная опция для коктейльных продуктов

Система ConPro KLSH 153 в сочетании с многопоточным формовочным и разделительным устройством превращается в высокоэффективную производственную линию для коктейльных продуктов, позволяющую выпускать до 3000 колбасок в минуту. В рамках непрерывного процесса без остановок можно изготавливать колбаски калибром 13—28 мм. Точное разделение и формование концов изделий обеспечивается даже при высочайшей скорости производства. Коктейли могут непосредственно передаваться на морозильный аппарат / фритюрницу туннельного типа.



ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

- Варианты производительности:
 - ConPro-1
 - ConPro-2
- Режимы работы:
 - Разделение с формованием
 - Разделение с формованием и навешиванием
- Формовочное и разделительное устройства
- Кокструзионная головка
- 1 комплект длинных направляющих, с 1 комплектом длинных транспортерных ремней

ОПЦИИ:

- Кокструзионные головки, калибр 8–32
- Формовочные и разделительные устройства 153-24, 153-25, 153-26 с формовочными и разделительными элементами
- Многопоточное формовочное и разделительное устройство 153-28
- Разделительное устройство 152-23
- Обработка натуральных, коллагеновых и целлюлозных оболочек
- Навешивающее устройство
 - Крюк S2, расстояние между крюками 20 мм
- Весы AHE
 - Формованный и разделительный элементы „S“
 - Формованный и разделительный элементы „XS“
 - Формованный и разделительный элементы „X5“

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ VF:

- **Главная машина** для наполнения и порционирования, PCK4, X40, V24 или X54
- **Вспомогательная машина** для наполнения, порционирования и сервоперекрутки, V24 или X54
- KLSH 153 для разделения с формованием или для разделения с формованием и навешиванием, включая распыляющее устройство, регулирующий блок и блок фильтров, а также 1 кокструзионную головку и 1 комплект длинных/плоских транспортерных ремней

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Категория	Параметры продуктов
Рабочее напряжение	от 380 до 440 В
Скорость порционирования	до 3 000 порций/мин.
Калибр оболочки	8 – 32 мм
Скорость перемещения лент	ConPro-1 = 1м/с ConPro-2 = 2м/с
Длина порции	от 40 мм
Привод	Привод EtherCAT
Потребляемая мощность	3,5 кВт
Высокоэффективная версия для коктейльных продуктов с многопоточным формовочным и разделительным устройством	<ul style="list-style-type: none"> • Калибр: 13 – 28 мм • Длины порций: 40 – 60 мм • Скорость движения транспортера макс. 2 м/с (ConPro -2) • Производительность порционирования: до 3 000 порций/мин.