

NEUHEIT



CONPRO COMPACT-SYSTEM

Das neue Einstiegsmodell für Produkte in Alginathülle

- **COMPACT** Günstiges Einstiegsmodell in die Alginate-Technologie mit Alginate-Fördereinheit
- **EINFACHE BEDIENUNG** durch Einstellen sämtlicher Produktionsparameter am Vakuumfüller
- **VIELSEITIGKEIT** für geschnittene oder geformte Produkte mit der Option Hängen
- **KOSTENREDUZIERUNG** durch Alginathülle statt Darm
- **PLATZSPAREND** durch „compacte“ Bauweise
- **FLEXIBILITÄT** durch einfachen Umbau zur Verarbeitung von Natur-, Collagen- und Schäldarm
- **PRODUKTQUALITÄT** gleichbleibend und erstklassig durch konstanten, kontinuierlichen Prozess
- **MODERNSTE KOMMUNIKATIONSTECHNOLOGIE** durch zukunftsweisendes EtherCAT Bus-System



↑ Alginat-Fördereinheit



↑ Form- und Trenneinheit



↑ Option Hängen von Snacks

ConProCompact-System

Die flexible Lösung mit allen Optionen für eine variable Produktion in Alginathülle oder Natur-, Collagen- oder Schäldarm.

Das ConProCompact-System ist die Einstiegsvariante für die kontinuierliche Herstellung von Produkten in Alginathülle. Das wesentliche Merkmal des ConProCompact-Systems ist eine Alginat-Fördereinheit mit 40 Liter Volumen für die Zuführung der Alginatpaste. „Compact“ steht für einen einfachen Aufbau, geringen Platzbedarf sowie einfache Bedienung des Systems. Perfekt also für den Einstieg von Start-ups oder Klein- und Mittelbetrieben in die Alginat-Technologie. Das System ist skalierbar und kann bei steigender Produktionsanforderung in verschiedene Leistungsstufen gesteigert werden. Durch einfachen Umbau ist das System aber auch jederzeit für die Würstchenproduktion in Natur-, Collagen- oder Schäldarm einsetzbar.

PROZESSOPTIONEN

- Füllen/Portionieren und Koextrudieren
- Gleiche Längen
- Schneiden oder Formen und Schneiden
- Hängen

Produktionsprozess

Der Produktstrang wird nach der Koextrusion und Fixierung durch Trenneinrichtungen gerade geschnitten oder mithilfe eines Formschnittes während des Schneidens geformt (die Produktenden sind nicht komplett von der Alginathülle umschlossen).

Anwendungsbereiche

- Fleischwaren
- Convenience
- Fisch
- Feinkost
- Gemüse/Vegetarisch/Vegan
- Molkerei
- Backwaren und mehr

Patente (USA/Kanada):

9,688,492; 9,433,221; 7,524,240

LEISTUNGSPARAMETER

- ConPro-System bestehend aus Vakuutfüller, Alginat-Fördereinheit und AL-System KLSH 153
- Kaliberbereich 8 - 32 mm
- Portionslänge ab 40 mm
- ConPro-1:
Bandgeschwindigkeit: max. 1 m/s
Portionierleistung (produkt- und längenabhängig):
 - Schneiden: max. 1.200 Port./min.
 - Formen und Schneiden: max. 1.200 Port./min.
- ConPro-2:
Bandgeschwindigkeit: max. 2 m/s
Portionierleistung (produkt- und längenabhängig):
 - Schneiden: max. 1.800 Port./min.
 - Formen und Schneiden: max. 1.200 Port./min.
- Option Hängen: Minimaler Hakenabstand 20 mm
- Weiterverarbeitung bei gehängten Produkten: konventionelle Rauch- und Kochanlagen
- Weiterverarbeitung bei geschnittenen Produkten: Gruppieren, Einlegen in Verpackungslösungen, Übergabe an kontinuierliche Rauch-/Koch-/Backanlagen



↑ Feinkostprodukte



↑ Cabanossi



↑ Geflügelbratwurst



↑ Fischwürstchen



↑ Gefüllte Minisalami



↑ Rohwurst-Sticks