handtmann
Ideas con futuro.

NOVEDAD

SISTEMA CONPROCOMPACT

El nuevo modelo básico para productos en cobertura de alginato

- **COMPACT** Modelo básico económico en la tecnología del alginato con unidad de alimentación de alginato
- **MANEJO SENCILLO** ajuste de todos los parámetros de producción en la embutidora al vacío
- **VERSATILIDAD** para productos cortados o moldeados con la opción de colgado
- **REDUCCIÓN DE COSTES** utilizando cobertura de alginato en lugar de tripa
- **REQUIERE POCO ESPACIO** gracias a su construcción «compacta»
- **GRAN FLEXIBILIDAD** con su reconversión sencilla para el procesamiento de tripa natural, de colágeno y celulosa
- **AUMENTO DE POTENCIA** del sistema mediante una solución de software en caso de que se requiera un mayor volumen de producción
- **CALIDAD DEL PRODUCTO** uniforme y de primera clase mediante un proceso constante y continuo
- **LA MÁS MODERNA TECNOLOGÍA DE COMUNICACIÓN** con el avanzado sistema de bus EtherCAT

↑ Unidad de alimentación de alginato

↑ Unidad de formado y separación

↑ Opción de colgado de snacks

Sistema ConProCompact

La solución flexible con todas las opciones para una producción variable en cobertura de alginato o tripa natural, de colágeno o celulosa.

El sistema ConProCompact es la variante básica para la elaboración continua de productos en cobertura de alginato. La principal característica del sistema ConProCompact es una unidad de alimentación de alginato con un volumen de 40 litros para el suministro de la pasta de alginato. «Compact» indica que el sistema posee una estructura sencilla, requiere poco espacio y se maneja fácilmente. Esto lo hace perfecto para aquellas empresas emergentes o con producciones pequeñas o medianas que desean introducirse en la tecnología del alginato. El sistema no solo es escalable y puede ampliarse con distintos niveles de potencia en caso de que aumenten las necesidades de producción, sino que también puede reconvertirse fácilmente y utilizarse en todo momento para la producción de salchichas en tripa natural, de colágeno o celulosa.

OPCIONES DE PROCESO

- **Embutición/porcionado y coextrusión**
- **Longitudes idénticas**
- **Corte o moldeado y corte**
- **Colgado**

Proceso de producción

Tras la coextrusión y la fijación, el flujo de producto se corta recto mediante dispositivos separadores o se moldea durante el corte con ayuda de un corte moldeador (los extremos del producto no quedan cerrados por completo por la cobertura de alginato).

Campos de aplicación

- Productos cárnicos
- Precocinados
- Pescado
- Productos selectos
- Verdura/productos vegetarianos/productos veganos
- Lácteos
- Productos de panificación y pastelería y mucho más

Patente (USA/Kanada):

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

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Sistema ConPro compuesto por una embutidora al vacío maestra y una esclava con sistema AL KLSH 153
- Rango de calibres 8 a 32 mm
- Longitud de porción a partir de 40 mm
- ConPro-1:
  Velocidad de la cinta: máx. 1 m/s
  Capacidad de porcionado (en función del producto y de la longitud):
  • Corte: máx. 1200 porc./min
  • Moldeado y corte: máx. 1200 porc./min
- ConPro-2:
  Velocidad de la cinta: máx. 2 m/s
  Capacidad de porcionado (en función del producto y de la longitud):
  • Corte: máx. 1800 porc./min
  • Moldeado y corte: máx. 1200 porc./min
- Separación de ganchos mínima: 20 mm
- Procesamiento posterior de productos colgados: instalaciones de cocción y ahumado convencionales
- Procesamiento posterior de productos cortados: Agrupamiento, colocación en soluciones de envasado, entrega a instalaciones continuas de ahumado/cocción/horneado

↑ Delicatesen

↑ Cabanossi

↑ Salchicha para freír de carne de aves

↑ Salchichas de pescado

↑ Minisalamis rellenos

↑ Palitos de embutido curado

701299 | Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.