

**NOVITÀ**



## **SISTEMA CONPROCOMPACT**

Il nuovo sistema di base per i prodotti in budello in alginato

- **COMPACT** Modello di base conveniente nell'ambito della tecnologia dell'alginato con unità di trasporto di alginato
- **UTILIZZO SEMPLICE** tramite l'impostazione di tutti i parametri prodotto sull'insacchitrice sottovuoto
- **VERSATILITÀ** per prodotti tagliati o formati con sospensione opzionale
- **RIDUZIONE DEI COSTI** grazie al budello in alginato anziché quello naturale
- **SALVASPAZIO** grazie alla costruzione compatta
- **FLESSIBILITÀ** grazie alla semplice conversione alla lavorazione in budello naturale, in collagene e in cellulosa
- **AUMENTO DELLE PRESTAZIONI** del sistema in caso di aumento della produzione, semplicemente tramite una soluzione software
- **QUALITÀ DEL PRODOTTO** costante e di prima classe attraverso un processo costante e continuo
- **TECNOLOGIA DI COMUNICAZIONE ALL'AVANGUARDIA** tramite il sistema futuristico bus EtherCAT



↑ Unità di trasporto dell'alginato



↑ Unità di taglio e formatura



↑ Sospensione opzionale di snack

## Sistema ConProCompact

**La soluzione flessibile con tutte le opzioni per la produzione variabile in budello in alginato o in budello naturale, in collagene o di cellulosa.**

Il sistema ConProCompact è la variante di base per la produzione continua di prodotti in budello in alginato. La caratteristica essenziale del sistema ConProCompact è un'unità di trasporto dell'alginato con un volume di 40 litri per l'alimentazione della pasta in alginato. Il termine "Compact" è sinonimo di costruzione semplice, ingombro ridotto e facilità di utilizzo del sistema. Soluzione perfetta quindi per l'ingresso di start-up o piccole e medie imprese nel settore della tecnologia dell'alginato. Il sistema è scalabile e può essere ulteriormente sviluppato secondo livelli di rendimento diversi in caso di aumento della domanda di produzione. Tramite una semplice conversione, il sistema può comunque essere utilizzato in qualsiasi momento per la produzione di wurstel in budello naturale, in collagene o di cellulosa.

## OPZIONI DI PROCESSO

- Insacco/porzionatura e costruzione
- Lunghezze uniformi
- Taglio o formatura e taglio
- Sospensione

### Processo produttivo

Dopo la coestrusione e il fissaggio tramite dispositivi di taglio, il cordone di prodotto viene tagliato dritto oppure formato con un taglio sagomato (le estremità del prodotto non sono completamente chiuse dal budello in alginato).

### Campi di applicazione

- Prodotti a base di carne
- Cibi pronti
- Pesce
- Specialità gastronomiche
- Verdure/prodotti vegetariani/vegani
- Prodotti lattiero-caseari
- Prodotti da forno e molto altro

### Brevetti (USA/Canada):

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

## PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Sistema ConPro composto da VF principale e VF secondaria con sistema AL KLSH 153
- Campo di calibri 8 – 32 mm
- Lunghezza porzione a partire da 40 mm
- ConPro-1:  
Velocità del nastro: max 1 m/s  
Capacità di porzionatura (in base al prodotto e alla lunghezza):
  - Taglio: max. 1.200 porz./min
  - Formatura e taglio: max. 1.200 porz./min
- ConPro-2:  
Velocità del nastro: max 2 m/s  
Capacità di porzionatura (in base al prodotto e alla lunghezza):
  - Taglio: max. 1.800 porz./min
  - Formatura e taglio: max. 1.200 porz./min
- Distanza minima tra i ganci: 20 mm
- Lavorazione successiva nel caso di prodotti sospesi:  
Impianti di cottura/affumicatura convenzionali
- Lavorazione successiva nel caso di prodotti tagliati:  
Raggruppamento, inserimento in soluzioni di confezionamento, trasferimento a impianti di cottura al forno/cottura/affumicatura



↑ Specialità gastronomiche



↑ Cabanossi



↑ Bratwurst di pollame



↑ Wurstel di pesce



↑ Salamini ripieni



↑ Bastoncini di insaccato crudo