



DAS CONPROLINK-SYSTEM

Für abgedrehte Produkte in Alginathülle

- **EXZELLENTER PRODUKTOPTIK** durch exakt abgedrehte und fest verschlossene Produktenden
- **VIELSEITIGKEIT** durch die Verarbeitung dünnflüssiger sowie hochviskoser Massen
- **HOHE WIRTSCHAFTLICHKEIT** durch Einsatz bestehender Rauch- und /Kochanlagen für die gehängten Produkte (bspw. Salami-Sticks)
- **EFFIZIENZ PUR** durch Entfallen von Prozessschritten wie Verknoten oder Verschweißen von Natur- oder Kunstdarmenden
- **PRODUKTVIELFALT** mit Fleisch-, Käse- und Fischprodukten sowie Süßspeisen
Auch für vegane, vegetarische, koschere oder halal erzeugte Produkte
- **KOSTENEINSPARUNG** durch optimale Ausnutzung der Rauchkammer durch sehr enges Hängen dünnkalibriger Produkte



ConProLink-System

Abdrehen mit wahlweisem Schneiden oder Aufhängen

Das von Handtmann patentierte ConProLink-System wird zur Herstellung von Produkten mit geschlossenen Enden eingesetzt. Der koextrudierte Wurststrang wird während der Alginatvernetzung zu Einzelportionen abgedreht. Die so erzeugte Wurstkette kann anschließend an definierten Abdrehtellen geschnitten werden. Auf diese Weise lassen sich von Einzelwürsten, welche liegend weiterverarbeitet werden, bis hin zur gehängten Endloswurstkette vielfältige Produktvarianten erzeugen.

Ein neu entwickelter Haken ermöglicht ein sehr enges Hängen von Snack-Produkten (Kal. 8 und Kal. 10). Die Auslastung der Rauchkammer lässt sich dadurch signifikant erhöhen mit einhergehender Kostenersparnis.

Der Prozess

Entscheidendes Merkmal der ConProLink-Technologie ist die Vernetzung der Abdrehtellen zwischen den Würsten. Der Wurststrang wird bereits abgedreht während die Alginatvernetzung noch nicht vollständig abgeschlossen ist. Dadurch wird die Füllmasse vollständig von der Alginathülle umschlossen und die Würste bleiben auch bei mechanischer Belastung dicht. Auch bei dünnflüssigen Füllmassen kann so unmittelbar nach dem Füllen und Abdrehen an beliebiger Abdrehtelle geschnitten werden ohne offene Wurstenden zu erzeugen. Die abgedrehten Einzelportionen können wahlweise liegend weiterverarbeitet oder in Schlaufen in gewünschtem Abstand und definierter Zahl auf die Aufhängeeinheit übergeben werden.

LEISTUNGSPARAMETER

- ConProLink-System bestehend aus VF-Master und VF-Slave mit AL-System KVLSH 162
- Kaliberbereich 10 - 28 mm
- Portionslänge ab 80 mm
- Bandgeschwindigkeit:
max. 0,65 m/s
- Portionierleistung:
max. 300 Port./min. (produkt- und längenabhängig):
- Minimaler Hakenabstand: 20 mm

PROZESSOPTIONEN

- Füllen und Koextrudieren
- Verdrängen und Abdrehen
- Gleiche Längen
- Schneiden
- Hängen

Produkthandling

Die Prozessschritte Gruppieren und Einlegen oder die Übergabe an ein kontinuierliches System zur Weiterverarbeitung sind die Weiterführung zur Komplettlösung.

- Produkte gehängt:
Konventionelle Rauch- und Kochanlagen
- Produkte geschnitten:
Gruppieren, Einlegen in Verpackungslösungen oder Übergabe an kontinuierliche Rauch-/Koch-/Backanlagen



↑ Liegende Weiterverarbeitung



↑ Neuer Hakenabstand 20 mm



↑ ConPro-Link mit Aufhängeeinheit

Patente (USA/Kanada):

7,762,874; 6,988,943; 7,591,717