



## LE SYSTÈME CONPROLINK

Pour les produits fermés en enveloppe d'alginate

- **ASPECT EXCELLENT DU PRODUIT** grâce à des extrémités de produit fermées avec exactitude et solidité
- **POLYVALENCE** grâce au traitement des chairs fluides hautement visqueuses
- **GRANDE RENTABILITE** grâce à l'utilisation des installations de fumage ou de cuisson existantes pour les produits suspendus (par ex. des bâtons de salami)
- **EFFICACITE PURE** par élimination des étapes de procédé telles que nouage ou soudage des extrémités de boyaux naturels ou artificiels
- **VARIETE DE PRODUITS** avec des produits à base de viande, fromage et poisson ainsi que desserts  
Également pour les produits végétaliens, végétariens, kascher ou halal
- **ECONOMIE** grâce à l'utilisation optimale d'une chambre de fumage par suspension très serrée des produits d'un calibre fin



## Système ConProLink

### Fermeture avec découpe ou suspension au choix

Le système ConProLink breveté par Handtmann est utilisé pour la fabrication de produits avec des extrémités fermées. Le chapelet de saucisses coextrudé est fermé pendant la réticulation d'alginate pour obtenir des portions individuelles. La chaîne de saucisses fabriquée de cette manière peut être ensuite coupées aux points de fermeture définis. Ainsi, des variantes de produits diversifiés peuvent être fabriquées à partir de saucisses individuelles traitées ultérieurement en position horizontale jusqu'à une chaîne suspendue sans fin de saucisses.

Un crochet nouvellement conçu permet une suspension très serrée de produits snack (cal. 8 et cal. 10). L'utilisation de la chambre de fumage peut être ainsi augmentée de manière significative avec des économies concomitantes.

### LE PROCÉDÉ

La caractéristique essentielle de la technologie ConProLink est la réticulation des points de fermeture entre les saucisses. Le chapelet de saucisses est déjà fermé tandis que la réticulation d'alginate n'est pas encore totalement terminée. De cette façon, la chair de remplissage est totalement enfermée par l'enveloppe d'alginate et les saucisses restent denses même en cas de contrainte mécanique. Même avec des chairs fluides de remplissage, une découpe peut être effectuée immédiatement après le remplissage ou la fermeture à n'importe quel point de fermeture sans créer des extrémités ouvertes de saucisses. Les portions individuelles fermées peuvent soit être traitées en position horizontale soit être transmises sous forme de boucles à l'unité de suspension dans les intervalles et les nombres souhaités.

### PARAMETRES DE PERFORMANCE

- Le système ConProLink comprenant maître VF et esclave VF avec le système AL KVLSH 162
- Plage de calibres 10 à 28 mm
- Longueur de portions à partir de 80 mm
- Vitesse de défilement : 0,65 m/s max.
- Capacité de portionnement : 300 port./min. max. (en fonction du produit et des longueurs) :
- Distance minimale entre crochets : 20 mm

## OPTIONS DE PROCESSUS

- Remplissage et coextrusion
- Déplacement et fermeture
- Longueurs égales
- Découpage
- Suspension

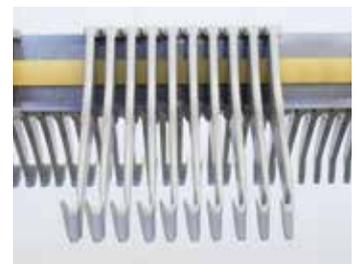
### Manipulation du produit

Les étapes groupage et dépose ou le transfert vers un système continu pour traitement ultérieur sont la poursuite d'une solution complète.

- Produits suspendus : Installations de fumage et de cuisson conventionnelles
- Produits coupés : Groupage, dépose dans des solutions d'emballage ou transfert vers les installations de fumage et de cuisson en continu



↑ Traitement ultérieur en position horizontale



↑ Nouvelle distance entre crochets 20 mm



↑ ConPro-Link avec unité de suspension

### Brevets (USA/Canada) :

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