



IL SISTEMA CONPROLINK

per i prodotti attorcigliati, in budello in alginato

- **ECCELLENTE ASPETTO DEI PRODOTTI** grazie a estremità prodotto attorcigliate e ben chiuse con precisione
- **VERSATILITÀ** grazie alla lavorazione di impasti fluidi e ad elevata viscosità
- **ELEVATA ECONOMICITÀ** grazie all'utilizzo di impianti di affumicatura e cottura esistenti per prodotti sospesi (per es. bastoncini di salame)
- **EFFICIENZA PURA** grazie all'eliminazione di fasi di processo quali l'annodatura o la saldatura di estremità in budello naturale o artificiale
- **VARIETÀ DI PRODOTTI** con prodotti ittici, formaggio e carne, nonché dolci
Anche per prodotti vegani, vegetariani, kosher o halal
- **RISPARMI SUI COSTI** grazie a un utilizzo ottimale della camera di affumicatura attraverso una sospensione molto serrata di prodotti dal calibro sottile



Sistema ConProLink

Attorcigliatura con taglio o sospensione a scelta

Il sistema ConProLink brevettato da Handtmann viene utilizzato per la produzione continua di prodotti con estremità chiuse. Il filare di impasto per wurstel coestruso viene attorcigliato in porzioni singole durante la reticolazione dell'alginato. La catena di wurstel così realizzata può quindi essere tagliata in punto di attorcigliatura definiti. In questo modo è possibile produrre dai wurstel singoli, che vengono poi lavorati successivamente appoggiati in orizzontale, fino a catene di wurstel senza fine sospese di versatili varianti di prodotto.

Un gancio di nuova concezione consente di sospendere in modo molto serrato prodotti snack (cal. 8 e cal. 10). Si può quindi aumentare l'utilizzo della camera di affumicatura e, di conseguenza, ottenere al contempo notevoli risparmi sui costi.

IL PROCESSO

La caratteristica essenziale della tecnologia ConProLink consiste nella interconnessione dei punti di attorcigliatura tra i wurstel. Il filare di impasto per wurstel viene già attorcigliato mentre la reticolazione dell'alginato non si è ancora completamente conclusa. In questo modo il ripieno viene completamente racchiuso dal budello in alginato e i wurstel restano ermetici anche se sottoposti a sollecitazione meccanica. Anche nel caso di impasti fluidi, direttamente in seguito all'insacco e all'attorcigliatura, si può effettuare un taglio in un punto di attorcigliatura a scelta senza creare estremità del wurstel aperte. Le porzioni singole attorcigliate possono, a scelta, essere ulteriormente lavorate appoggiate in orizzontale oppure trasportate in file alla distanza desiderata e in numero definito all'unità di sospensione.

PARAMETRI DI PRESTAZIONE

- Sistema ConProLink composto da VF principale e VF secondaria con sistema AL KVLSH 162
- Campo di calibri 10 – 28 mm
- Lunghezza porzioni da 80 mm
- Velocità del nastro:
max 0,65 m/s
- Capacità di porzionatura:
max. 300 porz./min (in base al prodotto e alla lunghezza):
- Distanza minima tra i ganci: 20 mm

OPZIONI DI PROCESSO

- Insacco e coestrusione
- Calcolo volumetrico e attorcigliatura
- Lunghezza uniforme
- Taglio
- Sospensione

Manipolazione prodotti

Le fasi di processo raggruppamento e inserimento, oppure il trasferimento a un sistema continuo per la lavorazione successiva, costituiscono la continuazione fino alla soluzione completa.

- Prodotti sospesi:
Impianti di cottura e affumicatura convenzionali
- Prodotti tagliati:
Raggruppamento, inserimento in soluzioni di confezionamento o trasferimento a impianti di cottura al forno/cottura/affumicatura



↑ Lavorazione successiva in orizzontale



↑ Nuova distanza tra i ganci 20 mm



↑ ConPro-Link con unità di sospensione

Brevetti (USA/Canada):

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