



- EXCELENTE ASPECTO DO PRODUTO devido às extremidades do produto torcidas com exatidão e bem fechadas
- DIVERSIDADE devido ao processamento de massas líquidas e de alta viscosidade
- **ELEVADA RENTABILIDADE** devido à utilização de sistemas de fumeiro e de cozimento existentes para os produtos suspensos (como sticks de salame)
- PURA EFICIÊNCIA devido à eliminação de etapas do processo, como o processo de atar ou soldar as extremidades de tripas naturais ou artificiais
- VARIEDADE DE PRODUTOS como carne, queijo, peixe bem como doces
  Também para produtos vegan, vegetarianos, kosher ou derivados halal
- REDUÇÃO DE CUSTOS devido à utilização ótima da câmara de fumeiro pela suspensão muito estreita de produtos com calibres finos











## Sistema ConProLink

# Torcimento com corte ou suspensão opcional

O sistema ConProLink patenteado pela Handtmann é usado para a fabricação de produtos com extremidades fechadas. O cordão de embutidos coextrudada é torcido durante a ligação de alginato em porções individuais. A corrente de embutidos assim produzida pode então ser cortada nos pontos de torcimento definidos. Deste modo é possível produzir uma diversidade de variantes de produtos, desde salsichas individuais, que são posteriormente processadas na posição horizontal, até correntes intermináveis de embutidos suspensos.

Um gancho recém-desenvolvido permite suspender os produtos do tipo snack de forma muito estreita (cal. 8 e cal. 10). Pode aumentar-se significativamente a utilização da câmara de fumeiro com a redução de custos associada.

### O PROCESSO

A característica distintiva da tecnologia ConProLink é a ligação dos pontos de torcimento entre as salsichas. O cordão de embutidos já está torcido durante a ligação do alginato que ainda não está totalmente fechada. Assim, o embutimento é totalmente fechado pelo revestimento de alginato e as salsichas permanecem espessas, mesmo sob estresse mecânico. Mesmo com massas líquidas pode assim ser imediatamente cortado em qualquer ponto de torcimento após o enchimento e o torcimento sem produzir extremidades abertas. Opcionalmente as porções individuais torcidas podem ser posteriormente processadas em posição reclinada ou transferidas para a unidade de suspensão em laçadas à distância desejada e na quantidade definida.

# PARÂMETROS DE DESEMPENHO

- Sistema ConProLink composto por uma VF mestra e uma VF escrava com sistema AL KVLSH 162
- Gama de calibres 10 28 mm
- Comprimento das porções a partir de 80 mm
- Velocidade de esteira: máx. 0,65 m/s
- Desempenho de porcionamento: máx. 300 porções/min. (dependendo do produto e do comprimento):
- Distância mínima dos ganchos: 20 mm

# OPÇÕES DE PROCESSO

- Enchimento e Coextrusão
- Deslocamento e torcimento
- Comprimentos iguais
- Corte
- Suspensão

#### Manuseio do produto

As etapas do processo agrupamento e colocação ou a transferência para um sistema contínuo para o processamento posterior consistem na continuação para a solução completa.

- Produtos suspensos: sistemas de fumeiro e de cozimento convencionais
- Produtos cortados:

agrupamento, colocação em soluções de embalagem ou transferência para sistemas de fumeiro, de assando ou de cozimento contínuos



↑ Processamento posterior em posição horizontal



↑ Nova distância dos ganchos 20 mm



↑ ConProLink com unidade de suspensão

## Patentes (USA/Canadá):

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