



## CONPROLINK-СИСТЕМА

Для перекрученных продуктов в альгинатной оболочке

- **ПРЕВОСХОДНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД** благодаря точно перекрученным и плотно закрытым концам продукта
- **МНОГООБРАЗИЕ** за счет переработки как жидких, так и вязких масс
- **ВЫСОКАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ** с применением имеющихся коптильных и варочных установок для навешанных продуктов (например, салями-палочки)
- **ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ** благодаря отмене таких этапов процесса, как завязывание узлов или склейка концов натуральной или искусственной оболочек
- **РАЗНООБРАЗИЕ АССОРТИМЕНТА** с мясными, сырными и рыбными продуктами, а также сладкими блюдами. Также для веганских, вегетарианских, кошерных или халяльных продуктов.
- **ЭКОНОМИЯ ЗАТРАТ** благодаря оптимальному использованию коптильной камеры за счет навешивания продуктов небольшого калибра очень близко друг к другу



## ConProLink-система

### Перекрутка с резкой или навешиванием по выбору

Запатентованная ConProLink-система Handtmann применяется для изготовления продуктов с закрытыми концами. Кокструдированный жгут колбасных изделий перекручивается во время отверждения альгинатной оболочки в отдельные порции. Таким путем созданную цепочку колбасного изделия можно затем отрезать в заданных местах перекрутки. По такому методу изготавливаются и отдельные колбаски, которые подвергаются последующей обработке в горизонтальном положении, и непрерывная подвешанная цепочка колбасных изделий, позволяющая получать разнообразный ассортимент продуктов.

Разработка нового крюка предоставляет возможность навешивать снеки очень близко друг к другу (калибр 8 и калибр 10). Благодаря этому загрузка коптильной камеры значительно увеличивается, что приводит к снижению затрат.

### ПРОЦЕСС

Важнейшей особенностью ConProLink-технологии является отверждение мест перекрутки между колбасными изделиями. Жгут колбасных изделий уже перекручен, в то время как отверждение альгинатной оболочки еще полностью не завершилось. Вследствие этого наполняемая масса полностью покрывается альгинатной оболочкой и колбасные изделия остаются и под действием механической нагрузки непроницаемыми. Также и для жидких наполняемых масс можно сразу после наполнения и перекрутки на любом месте перекрутки произвести отрезание, не получая при этом открытых концов колбасного изделия. Отдельные перекрученные порции можно обрабатывать по выбору либо в горизонтальном положении, либо передавать в петлях с требуемым расстоянием и определенным количеством на навешивающее устройство.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- ConProLink-система состоит из главной машины VF и вспомогательной машины VF с AL-системой KVLSH 162
- Диапазон калибров 10 - 28 мм
- Длина порций от 80 мм
- Скорость движения транспортера: макс. 0,65 м/с
- Производительность порционирования: макс. 300 порций в мин. (зависит от продукта и его длины):
- Миним. расстояние между крюками: 20 мм

## ОПЦИИ ПРОЦЕССА

- Наполнение и коэкструзия
- Вытеснение и перекрутка
- Одинаковая длина
- Резка
- Навешивание

### Обработка продуктов

Этапы процесса группирование и укладка или передача непрерывно работающей системе для последующей дальнейшей обработки являются составляющими комплексного решения.

- Навешанные продукты: обычные коптильные и варочные установки
- Отрезанные продукты: группирование, укладка в упаковку или дальнейшая передача в коптильные/варочные установки и печи непрерывного действия



↑ Последующая обработка в горизонтальном положении



↑ Новое расстояние между крюками 20 мм



↑ ConPro-Link с навешивающим устройством

Патенты (США/Канада):

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