



EL SISTEMA CONPROLINK

Para productos torsionados en cobertura de alginato

- **EXCELENTE IMAGEN DE LOS PRODUCTOS** con extremos exactamente torsionados y firmemente cerrados
- **VERSATILIDAD** gracias al procesamiento de masas poco consistentes y de alta viscosidad
- **ALTA RENTABILIDAD** mediante el empleo de las instalaciones de cocción/ahumado existentes para productos colgados (p. ej., palitos de salami)
- **EFICIENCIA PURA** gracias a la supresión de pasos de proceso, como el anudado o la soldadura de extremos de tripa natural o artificial
- **VARIEDAD DE PRODUCTOS** en carne, queso, pescado y dulces
También para productos veganos, vegetarianos, kósher o halal
- **AHORRO EN COSTES** con un aprovechamiento óptimo de las cámaras de ahumado gracias al colgado muy compacto de productos de bajo calibre



Sistema ConProLink

Torsionado con corte o colgado opcional

El sistema patentado ConProLink de Handtmann se utiliza para la elaboración de productos con extremos cerrados. El flujo de producto coextruido se torsiona en porciones individuales durante la reticulación del alginato. La ristra así creada puede cortarse luego en puntos de torsionado definidos. De ese modo es posible obtener numerosas variantes de productos, desde salchichas individuales, que se siguen procesando en posición horizontal, hasta ristras continuas colgadas.

Un gancho de nuevo desarrollo permite el colgado muy compacto de productos de aperitivo (cal. 8 y cal. 10). Esto permite aprovechar al máximo la capacidad de las cámaras de ahumado con los ahorros en costes que ello supone.

EL PROCESO

La principal característica de la tecnología ConProLink es la reticulación de los puntos de torsionado entre las salchichas. El flujo de producto comienza ya a torsionarse cuando la reticulación del alginato no ha concluido aún por completo. De ese modo, la masa de embutición queda encerrada totalmente en la envoltura de alginato y las salchichas permanecen estancas, también ante esfuerzos mecánicos. También en masas poco consistentes es posible tras la embutición y el torsionado cortar un punto de torsionado cualquiera sin generar extremos abiertos en las salchichas. Las porciones individuales torsionadas pueden seguir procesándose en posición horizontal o bien entregarse a la unidad de colgado en forma de ristras con la separación y el número de unidades deseadas.

PARÁMETROS TÉCNICOS

- Sistema ConProLink compuesto por una embutidora al vacío maestra y una esclava con sistema AL KVLSH 162
- Rango de calibres 10 – 28 mm
- Longitud de porción a partir de 80 mm
- Velocidad de la cinta: máx. 0,65 m/s
- Capacidad de porcionado: máx. 300 porc./min (en función del producto y de la longitud):
- Separación de ganchos mínima: 20 mm

OPCIONES DE PROCESO

- Embutición y coextrusión
- Desplazamiento y torsionado
- Longitudes idénticas
- Corte
- Colgado

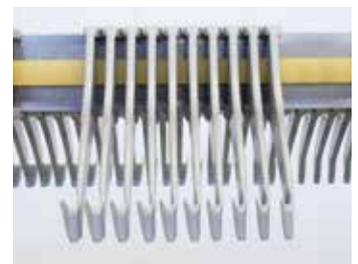
Manipulación de los productos

La integración de pasos de agrupamiento y colocación o bien la entrega a un sistema continuo para seguir procesando los productos supone la continuación hacia una solución completa.

- Productos colgados: Instalaciones de cocción y ahumado convencionales
- Productos cortados: Agrupamiento, colocación en soluciones de envasado o entrega a instalaciones continuas de ahumado/cocción/horneado



↑ Procesamiento posterior en posición horizontal



↑ Nueva separación de ganchos de 20 mm



↑ ConPro-Link con unidad de colgado

Patentes (EE. UU./Canadá):

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