

Die Innovation geht weiter:

# VOLLAUTOMATISCHE WÜRSTCHEN-PRODUKTION!



KOEXTRUDIEREN  
ABDREHEN  
KOCHEN

## RATIONELLE **CONPRO**-SYSTEME **KOMPLETT BIS ZUR VERPACKUNG!**

- ConProLink 200/ConProLink 400 mit der Funktion „Abdrehen“.
- ConProTherm als Komplettsystem für eine vollautomatische Würstchenproduktion mit Kochanlage und Einlegeroboter.



### ConProLink

- Kontinuierliche Wurstproduktion für abgedrehte Feinbrätprodukte mit formschönen und verschlossenen Enden.
- Prozesssicherheit in Portionierleistung, Gewichtsgenauigkeit, Längentreue und Produktpräsentation.
- Erhebliche Kosteneinsparungen durch innovative Darmtechnologie.
- Schnelle Reinigung.
- Hoher Automatisierungsgrad mit enormem Rationalisierungseffekt bis zum Einlegen in die Verpackung.



### ConProTherm

- Schlüssiges, steuerungstechnisches Konzept für optimale Auslastung der einzelnen Systemeinheiten und kontinuierlichen Produktfluss.
- Steigerung der Produktivität und Hygiene bei geringem Personaleinsatz.
- Sicheres und produktschonendes Einlegen, auch mehrlagig, in Verpackungsmaschinen.
- Produktspeicher für diverse Ablagemuster, dadurch sehr einfache und flexible Umstellung auf andere Verpackungsformate.
- Reduzierung des Kochverlustes um bis zu 50 %.



### Technologie

- Darmmaterial mit rein pflanzlichen Inhaltsstoffen auf Alginatbasis.
- Das RudinVegaCasing wird in verschiedenen Stärken, Farben angeboten und ist zusätzlich produkt- und prozessspezifisch anpassbar.
- Ideal für koschere, halal und vegetarische Produkte.
- Perfekte Produktpräsentation.

Albert Handtmann  
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12  
D-88400 Biberach/Riss  
Deutschland  
Tel.: + 49 (0) 73 51 / 45 - 0  
Fax: + 49 (0) 73 51 / 45 - 15 01  
info.machines@handtmann.de  
www.handtmann.de

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.