



handtmann ConPro-System: Anwendungen

I. Frischwurst

1. Chipolata

Produktname: Chipolata
Herkunftsland: Frankreich
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 50g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	19	20/22 Saitling
Maschinen	ConPro-System mit GD 93-3	VF + GD 93-3 + PLS 115
Effektive Kapazität	Bis zu 1,100 kg/h	250 – 300 kg/h
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	1
VegaCasing	3 - 3.5 %	-
Einsparungen/ Vorteile	1 Person ~ 40% weniger Darmkosten Dreifache Kapazität	-

I. Frischwurst

2. Chipolata



Produktname: Chipolata
Herkunftsland: Belgien
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 35g and 90g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	19 und 23 mm	Schafsaitling
Maschinen	ConPro-System	VF 628 + PLS 115
Effektive Kapazität	400 Portionen/Minute	-
Anzahl der Bediener	0.2	1
VegaCasing	-	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

I. Frischwurst

3. Merguèz



Produktname: Merguèz
Herkunftsland: Frankreich
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 50g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	19	20/22 Saitling
Maschinen	ConPro-System mit GD 93-3	VF + GD 93-3 + PLS 115
Effektive Kapazität	Bis zu 1,100 kg/h	250 – 300 kg/h
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	1
VegaCasing	3 - 3.5 %	-
Einsparungen/ Vorteile	1 Person ~ 40% weniger Darmkosten Dreifache Kapazität	-

I. Frischwurst

4. Longanizas

Produktname: Longanizas Sin Tripa
Herkunftsland: Spanien
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 50g/ 55g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	21	Schafsaitling
Maschinen	ConPro-System	PLH 216
Effektive Kapazität	1.1 Tonnen/ Stunde	250 – 300 kg/h
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	2
VegaCasing	2% (wird als darmloses Produkt verkauft)	-
Einsparungen/ Vorteile	2 Personen ~ 30% weniger Darmkosten Dreifache Kapazität	-

I. Frischwurst

5. Boerewors



Produktname: Boerewors
Herkunftsland: Südafrika
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 100g - 150g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	28	Schweinedarm
Maschinen	ConPro-System	VF + PLH 216
Effektive Kapazität	1.3 Tonnen/Stunde	500 kg/h
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	3
VegaCasing	3.5 %	-
Einsparungen/ Vorteile	3 Personen ~ 15-20% weniger Darmkosten Doppelte Kapazität	-

I. Frischwurst

6. Braaiwors

Produktname: Braaiwors
Herkunftsland: Südafrika
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 100g – 150g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	26	Schweinedarm
Maschinen	ConPro-System	VF + PLH 216
Effektive Kapazität	1.3 Tonnen/Stunde	500 kg/h
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	3
VegaCasing	3.5%	-
Einsparungen/ Vorteile	3 Personen ~ 15-20% weniger Darmkosten Doppelte Kapazität	-

I. Frischwurst

7. Breakfast sausage

Produktname: Skinless breakfast sausage
Herkunftsland: Großbritannien
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 27g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	21	Neues Produkt
Maschinen	ConPro-System	-
Effektive Kapazität	450kg/ h	-
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	-
VegaCasing	weniger als 3% (wird als darmloses Produkt verkauft)	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

I. Frischwurst

8. Bratwurst



Produktname: Frische Bratwurst
Herkunftsland: Deutschland
Produktart: Frischwurst
Portionsgewicht: 70g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	22,8	Schafsaitling
Maschinen	ConPro-System	VF 600 + PLS 115
Effektive Kapazität	250 Portionen/ Minute	200 Portionen/ Minute
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	1
VegaCasing	4%	-
Einsparungen/ Vorteile	- Erhebliche Einsparung der Darmkosten - Erhöhung der Produktivität	-

II. Rohwurst

1. Rohwurst-Snacks

Produktname: Rohwurst-Snacks
Herkunftsland: Russland
Produktart: Rohwurst
Portionsgewicht: _____



Prozessinformationen:

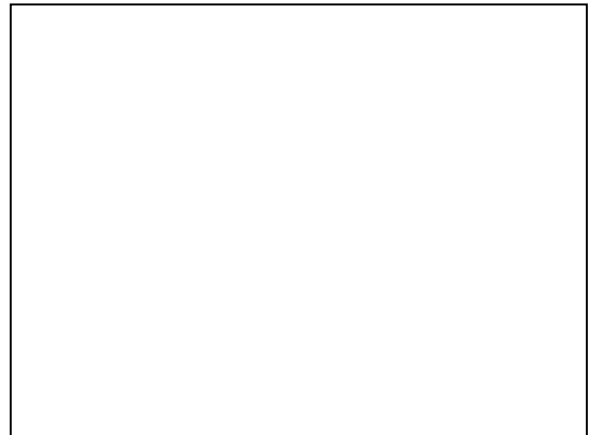
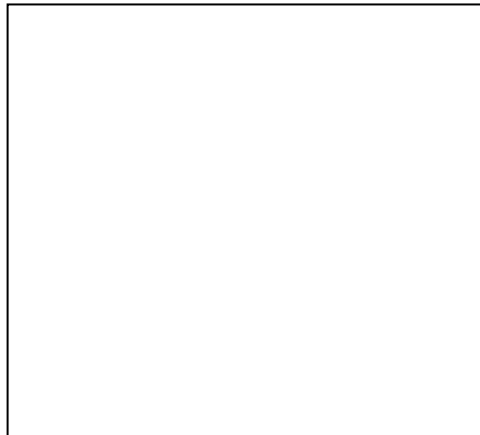
	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	13	Neues Produkt
Maschinen	ConPro-System	-
Effektive Kapazität	-	-
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	-
VegaCasing	-	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

II. Rohwurst

2. Fuet



Produktname: Fuet
Herkunftsland: Spanien
Produktart: Rohwurst
Portionsgewicht: 360g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	21/30	Neues Produkt
Maschinen	ConPro-System	-
Effektive Kapazität	400 Portionen/ Minute	-
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	-
VegaCasing	3 bis 4%	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

II. Rohwurst

3. Chorizo

Produktname: Chorizo
Herkunftsland: Spanien/ Frankreich
Produktart: Rohwurst
Portionsgewicht: 400g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber		Neues Produkt
Maschinen	ConPro-System	-
Effektive Kapazität		-
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	-
VegaCasing	5 %	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

III. Convenience

1. Fischwurst (salmon sticks)

Produktname: Lachswurst
Herkunftsland: USA
Produktart: Fisch
Portionsgewicht: 90g



Prozessinformationen:

	ConPro-System	Bisherige Produktion
Kaliber	26	Schafsaitling
Maschinen	ConPro-System	-
Effektive Kapazität	300 Portionen/ Minute	-
Anzahl der Bediener	0.2 (nur für das Befüllen von Brät und VegaCasing)	-
VegaCasing	3-5 %	-
Einsparungen/ Vorteile	-	-

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
D-88400 Biberach an der Riss
Telefon 0 73 51/45-0
Telefax 0 73 51/45 15 01
www.handtmann.de
sales.machines@handtmann.de

12.04.2007

Fragebogen handtmann ConPro-System – Ruitenberg VegaCasing

Kunde	
Name	
Adresse	
Postleitzahl	
Ort	
Land	
Kontaktperson	
Telefon	
Email	

Produktart	Tagesproduktion	Darmart	Sonstige wichtige Informationen
Frischwurst			
Brühwurst			
Rohwurst			
Andere			

Produktinfo	Sonstige wichtige Informationen
Kaliber max 250 kg	
Portionslänge in mm	
Schlaufenlänge in mm	
Geplante Kapazität kg/h	

Zutateninfo	Gramm /kg	Sonstige wichtige Informationen
		Natrium enthaltende Zutaten wie Phosphat und Zitrat können die Stabilität des Darms beeinflussen.
Phosphate		
Zitrate		
Konservierungsmittel		
Weitere Natriumquellen (außer Salz)		
Etikettierung		Eine Zutatenliste ist sehr sinnvoll. (Kopie Etikett)

Further processing	C°	Feuchtigkeit	Zeit	Sonstige wichtige Informationen
Vortrocknen				
Holzrauch				
Flüssigrauch				
Kochen				
Kühlen				
Andere				

Verpackung	Sonstige wichtige Informationen
Unverpackt	
Vakuumverpackt	
unter Gas	
in Dosen	
Andere	