

Title (en)

PROCESS AND DEVICE FOR FILLING AND SUSPENDING SPIRALLY COILED SAUSAGE SKINS.

Title (de)

VERFAHREN UND VORRICHTUNG ZUM FÜLLEN UND AUFHÄNGEN SPIRALFÖRMIG GEWUNDENER WURSTHÜLLEN.

Title (fr)

PROCEDE ET DISPOSITIF DE REMPLISSAGE ET DE SUSPENSION DE BOYAUX DE SAUCISSES ENROULES EN SPIRALE.

Publication

**EP 0373166 A1 19900620 (DE)**

Application

**EP 88903208 A 19880323**

Priority

DE 3712187 A 19870414

Abstract (en)

[origin: WO8807819A1] In a process and device for filling and suspending spirally coiled sausage skins, the sausage meat is introduced under pressure into the contracted sausage skin, while extending the skin (3) to be filled and rotating it about its longitudinal axis. The filled sausage skin is coiled into a spiral as it rotates and suspended in spiral form.

Abstract (fr)

Selon un procédé et un dispositif de remplissage et de suspension de boyaux de saucisses enroulés en spirale, on introduit sous pression la chair à saucisse dans le boyau rétréci de saucisse, en étirant celui-ci, le boyau (3) à remplir étant mis en rotation autour de son propre axe longitudinal, et le boyau rempli encore en rotation étant déplacé et suspendu en spirale.

IPC 1-7

**A22C 11/00**; **A22C 11/10**

IPC 8 full level

**A22C 11/00** (2006.01); **A22C 11/10** (2006.01)

CPC (source: EP)

**A22C 11/00** (2013.01); **A22C 11/10** (2013.01); **A22C 15/001** (2013.01)

Citation (search report)

See references of WO 8807819A1

Designated contracting state (EPC)

AT CH DE FR GB IT LI SE

DOCDB simple family (publication)

**WO 8807819 A1 19881020**; EP 0373166 A1 19900620; FI 894291 A0 19890912; JP H02502963 A 19900920; ZA 882577 B 19881011

DOCDB simple family (application)

**EP 8800235 W 19880323**; EP 88903208 A 19880323; FI 894291 A 19890912; JP 50302788 A 19880323; ZA 882577 A 19880413