

SEPARATEUR DE CHAPELETS



SEPARATEUR DE CHAPELETS

COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

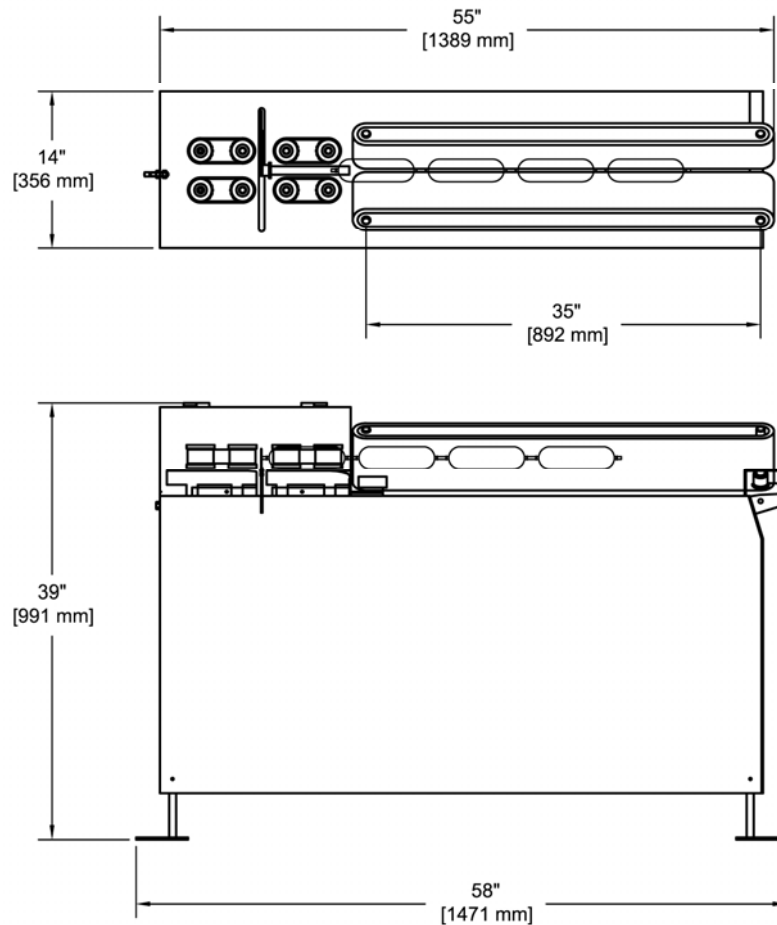
- Le découpage automatisé élimine tout contact humain avec le produit prêt à consommer.
- Fonctionne avec tout type d'emballage de saucisse et avec des tailles jusqu'à 3" (76 mm).
- Le séparateur de chapelets peut alimenter directement un Déclippeur Cozzini.
- Les commandes du SCC peuvent surveiller le comptage des pièces.
- Découpe 120 pièces par minute dans des poches clippées d'une longueur de 6 à 8" (152 à 203 mm).
- Démontage rapide pour un nettoyage et une inspection faciles.
- Structure en acier inoxydable avec finition sanitaire fine.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

SEPARATEUR DE CHAPELETS

Automatisez le processus de séparation des chaînes individuelles à partir de longues ficelles de produit en chaînes grâce au Séparateur de chaînes de Cozzini. Protégez vos produits prêts à consommer de tout risque de contamination en éliminant tout contact humain à l'aide de cette machine qui augmente la productivité.

Un convoyeur alimente la machine en ficelles de chaînes. Le séparateur de chaînes utilise un capteur afin de détecter la forme de chaque chaîne et découpe exactement entre les clips, quels que soient la longueur ou le type d'emballage.

Avec une vitesse de sortie de 120 chaînes par minute, des contrôles du comptage des pièces et un nettoyage facile, le séparateur de chaînes Cozzini peut être un ajout utile sur votre chaîne de production.



SEPARATEUR DE CHAPELETS			
<i>Tension</i>	<i>HP</i>	<i>kW</i>	<i>Amps service</i>
460 V	.33/.33 .66 TOTAL	.25/.25 .50 TOTAL	5 A

2/04 FR

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM