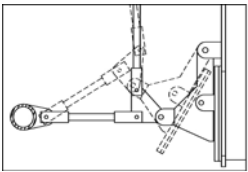


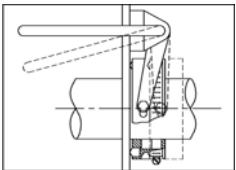
MODELE MASSAGE/MELANGE SOUS VIDE



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



Un système original de verrouillage de la porte centrale de déchargement garantit la fermeture pendant les interruptions de l'appareil.



Jointes de l'arbre hermétiques originaux à dégageage rapide pour un nettoyage intégral.

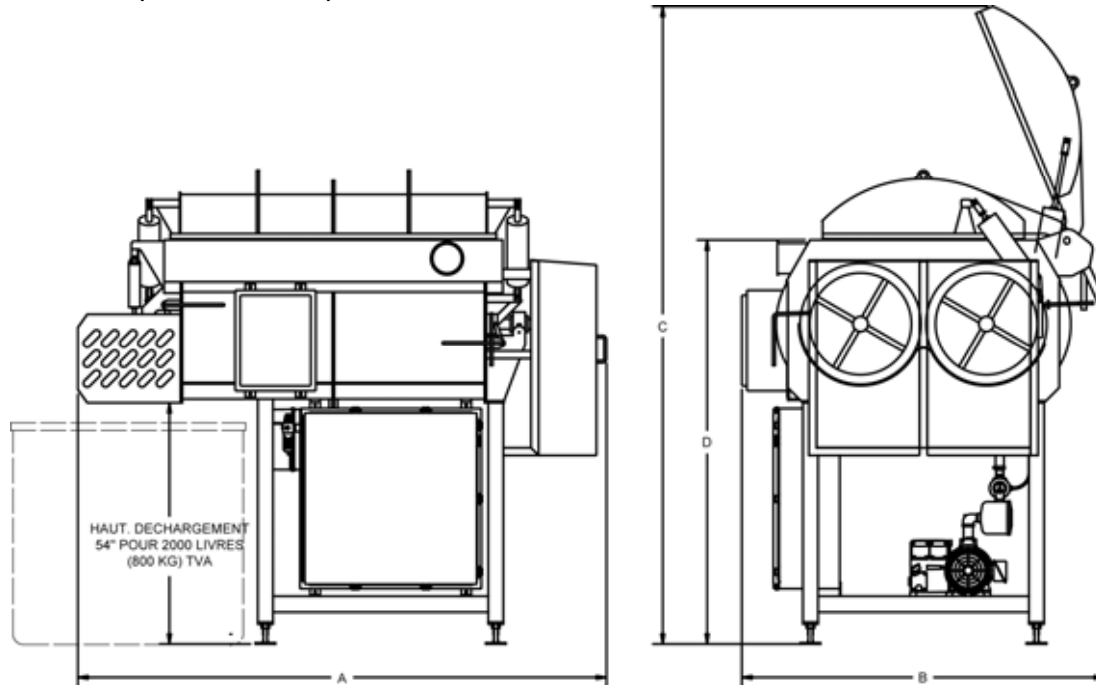
MODELE MASSAGE/MELANGE SOUS VIDE

- Durée de massage réduite. Réduit ou élimine les temps d'attente.
- Action massante douce ou agressive grâce à des agitateurs hydrauliques ou électrique à vitesse variable.
- Commandes Allen-Bradley standard ou entièrement programmables.
- Chargement sous vide rapide et facile.
- Capacités de 1.500 livres (700 kg) à 12.500 livres (5.700 kg).
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

MODELE MASSAGE/MELANGE SOUS VIDE

Lorsque une étape essentielle de la production de votre produit tout muscle comprend un massage sous vide, insistez pour obtenir un appareil de la série modèle massage/mélange sous vide Cozzini (CVMM), personnalisé afin de s'adapter exactement à vos besoins. La série d'appareils de massage CVMM vous propose la versatilité, le débit et le contrôle dont vous avez besoin pour une apparence, une saveur, une texture et une productivité de qualité supérieures pour vos produits finis tout en maintenant une production de gros volumes.

L'appareil de massage sous vide Cozzini prend en charge la question essentielle du contrôle de la température grâce à deux systèmes de refroidissement : la double enveloppe au glycol ou l'injection de CO₂. De plus, la double enveloppe au glycol des parois du bac du CVMM, la conception particulière de l'agitateur en ruban de Cozzini permet au glycol de circuler à l'intérieur de l'agitateur, augmentant ainsi de façon importante la capacité de refroidissement. La conception unique de l'agitateur assure une distribution et une pénétrations optimales de la salaison.



MODELE MASSAGE/MELANGE SOUS VIDE											
DIMENSION*		A (longueur)		B (largeur)		C (haut. Couverture ouvert)		D (haut du bac)		ENTRAÎNEMENT	
Livres	kg	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	hp	kW
1500	700	105	2667	72	1829	133	3378	86	2184	10	8
3000	1400	120	3048	78	1981	148	3759	100	2540	20	15
4000	1800	133	3378	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
5000	2300	152	3861	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
6000	2700	171	4343	83	2108	160	4064	110	2794	40	30
8000	3600	179	4547	90	2286	162	4115	104	2642	60	42
10.000	4500	186	4724	90	2286	166	4216	104	2642	75	56
12.500	5700	193	4902	102	2587	172	4369	110	2794	100	75

*Les dimensions sont susceptibles de varier en fonction des besoins du client et des modifications des équipements.

10/03 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