

POSI-FEED KOMPAKTANLAGE



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

NEW!
From
COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

POSI-FEED KOMPAKTANLAGE

- Fortlaufende oder chargenweise Produktion.
- Förderpumpe mit variabler Geschwindigkeit bietet vollständige Überwachung von Produktbeschaffenheit und -temperatur.
- Selbststeuernder Regler für gewünschte Ausgangstemperatur.
- Cozzini MultiCut mit großen Einzel- oder Doppelscheiben-/messern 180 mm Ø
- Allen-Bradley Sensorbildschirm, anwenderfreundliche Steuerung.
- Transportable Kompaktbauweise.
- Anerkannt vom USDA and CE zugelassen. Gebaut nach den AMI Richtlinien für Hygiene und Gesundheit.

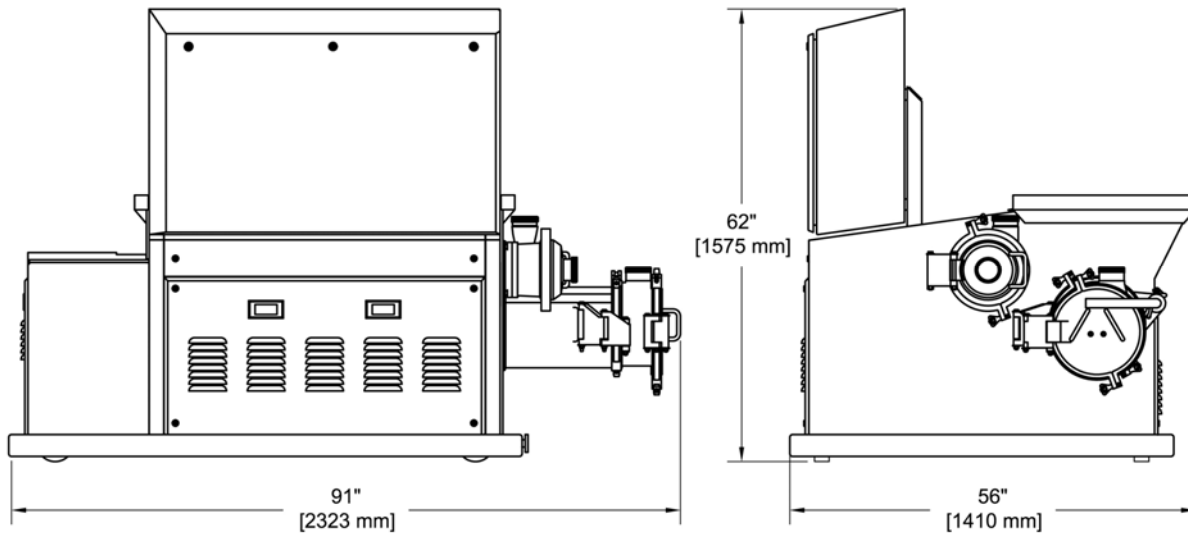
POSI-FEED KOMPAKTANLAGE

Cozzini stellt hier das neue Gerät der Posi-Feed (CPF) Kompakt- Reihe vor.

Die CPF Maschine gewährleistet die selbe gleichbleibende Qualität und Durchlaufleistung wie bei den bekannten VS und CS – Emulgier-/Zerkleinerungsserien.

Die CPF hat einen 230-kg-Fülltrichter (500 Pfund) mit einer Förderpumpe, mit variabler Geschwindigkeit. Die Pumpe beschickt das Cozzini MultiCut Emulgier-/Zerkleinerungsgehäuse.

Die CPF passt direkt unter den Entladeausgang eines Mixers/Mixers oder Schüssel-Kutters.



POSI-FEED KOMPAKTANLAGE			
Volt	PS	kW	Leistungs-Ampere
380 V or 460 V	75/20 95 total	56/15 71 total	250 A

10/03 DE

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