



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT



SuspenTec® Zerkleinerungsmaschine für Einspritzverfahren

- SuspenTec® Maschine besteht aus:
 - Mischtrichter mit MultiCut - Zerkleinerungseinheit,
 - Lagertrichter wahlweise mit Kühlaggregaten,
 - Trichter zur Produktrückführung vom Injektor,
 - Produktrückführung in Zerkleinerungsgerät auf Wunsch möglich.
- Das Verfahren verbindet das Mischen einer Lakelösung mit kostengünstigen Zutatenstoffen zum Einspritzen in höherpreisige Ganzmuskelfleisch-Produkte.
- Das SuspenTec Baukastensystem kann je nach Anlagenplanung und unter Berücksichtigung der Raumgröße an jede einzelne Anwendungsmöglichkeit angepasst werden.
- Größere Bindung, verringerter Koch- und Kühlschwund, höherer Ertrag sowie niedrigere Produktionskosten.
- Anerkannt vom USDA and CE zugelassen. Gebaut nach den AMI Richtlinien für Hygiene und Gesundheit.

SuspenTec® VERFAHREN

Das weltweit eingesetzte patentierte Cozzini SuspenTec-Verfahren für Roast Beef, Schinken, Truthahnbrust, Geflügelprodukte, Steak, Fisch, Speck und verschiedene andere Ganzmuskelfleischprodukte hat Anwendern überall erhebliche Vorteile in der Ertragsbildung gebracht.

Weltweit wenden Hunderte von Erzeugern frischer, gekochter, gekühlter oder gefrorener Fleisch- und Fischprodukte das SuspenTec – System an, um den Produktwert zu erhöhen, während die Kosten der Endprodukte gesenkt werden.

Ein den Kundenwünschen und –anforderungen angepasstes Cozzini SuspenTec System erlaubt den Anwendern, kostengünstige Proteinstoffe in höherpreisige Ganzmuskelfleischprodukte einzuspritzen. Erweiterte Bindeeigenschaft, verminderter Koch- und Kühlschwund und erhöhter Stückzahltrug sind nur wenige von vielen Vorteilen.

Das Herzstück des SuspenTec-Verfahrens liegt in dessen mit hoher Durchlaufleistung präzisen MultiCut Zerkleinerungsmethode, in der die Mischung so lange durch die Zerkleinerungseinheit zirkuliert, bis diese zu einer homogenen Mischung aus Lake und ultrafeinen Fleischstückchen wird.

Sobald die exakte Feinheit und Temperatur erreicht ist, führt ein Ableitventil automatisch die Suspension ein, um einen oder zwei Trichter zu beschicken. Ein wahlweise eingesetztes Kühlaggregat erhält die gewünschte Suspensionstemperatur.

Eine Pumpe bringt die Suspension aus den Lagertrichtern zu einem Standard-Injektor. In das Ganzmuskelfleischprodukt wird dann die Suspension bis zum vorgegebenen Ertragsgewicht eingespritzt. Überschüssige Suspension wird durch einen Rückführtrichter aufgefangen und wiederaufbereitet.



Das SuspenTec Baukastenkompaktsystem kann praktisch an jede Anlagenplanung angepasst werden.

1/04 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