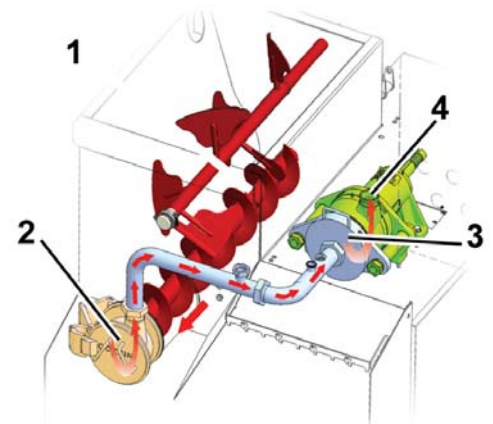


EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT

Modelle VS722 und VS922

- Allen-Bradley programmierbare Steuerung. Gewünschte Produktspezifikationen können voreingestellt werden, um zu gewährleisten:
 - Gleichbleibende Wiederholpräzision der Produktqualität
 - Variable Geschwindigkeit von Messer und Pumpe,
 - Selbsteinstellende Auslasstemperatur.
- MultiCut Schneidekopf wahlweise mit Einzel- oder Doppelschneidblatt und Messerkombination.
- Voll automatisch einstellbares Vakuum.
- Schnelle und einfache Vakuumbeschickung
- Eine Feststellvorrichtung verhindert unbeabsichtigtes Schließen des Deckels.
- Auf Wunsch mit Knochen und Knorpel-Trennsystem.
- Anerkannt-vom USDA and CE zugelassen. Gebaut nach den AMI Richtlinien für Hygiene und Gesundheit.



1. Einzugschnecke führt rohes Mischprodukt zur Cozzini Flügelpumpe.
2. Flügelpumpe befördert Produkt in die Eingangsröhren der Anlage.
3. Rohprodukt wird für Emulgierung/ Reduktion in den Einlass gepresst.
4. Während das Produkt die Schneidköpfe und -scheiben passiert, wird es durch einen Impeller nach draußen befördert.

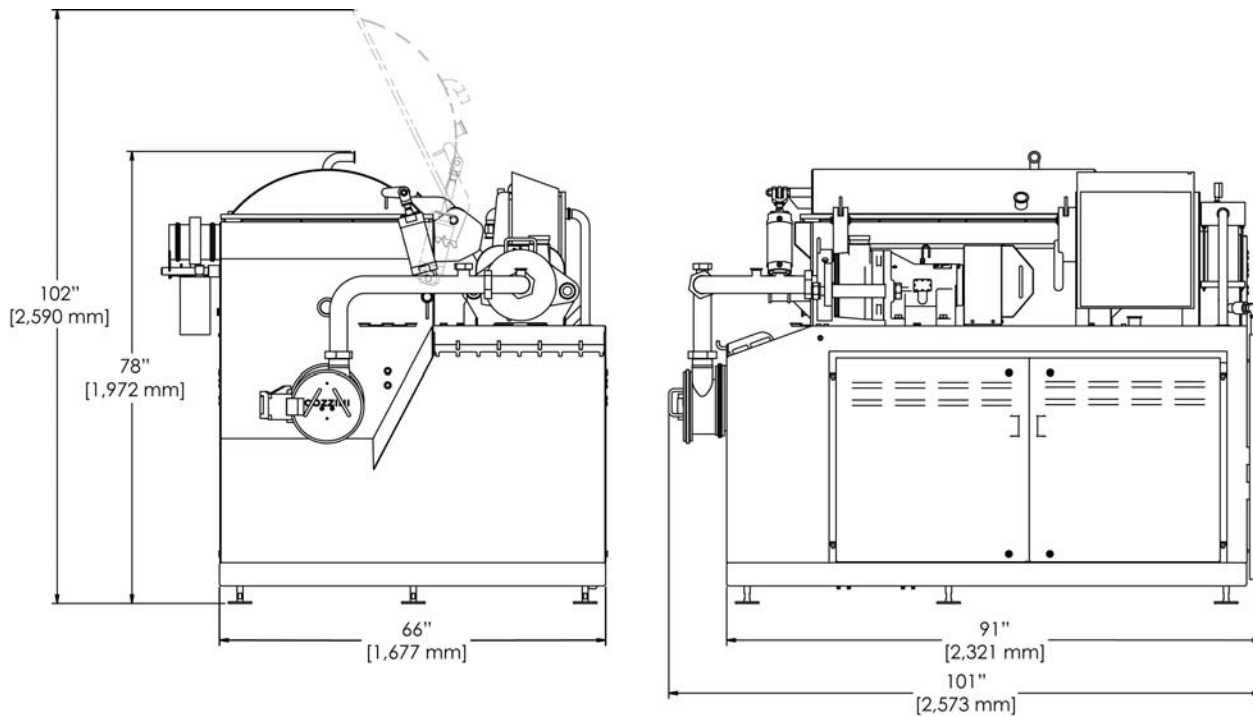
EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT

Seit zwei Jahrzehnten gilt die Cozzini Emulgier-/Zerkleinerungstechnologie als weltweit führend in Wurstverarbeitungsprozessen. Diese Tradition wird heute durch die PrimeCut Variabelgeschwindigkeits-Geräte weitergeführt. Unsere Modelle VS722 und VS922 sind die bevorzugten unter allen Anlagen, wenn hohe Ansprüche an Qualität, hohe Ertrag und beständige und konstante Produktion gewünscht wird.

Die Modelle VS722 und VS922 bieten unter anderem folgende neue Funktionen:

- Größere Motorbasis, die auf 200 PS (150 kW) erweitert werden kann
- Eingebaute, hygienische Bedienungsstation mit PanelView-Steuerung
- Druckluftzylinder aus Edelstahl zum Öffnen und Schließen des Deckels
- Hygienische Ablage für Teile zur Durchführung von Scheibenprüfungen
- Abnehmbare Schwenktüren für Zugang zu allen inneren Komponenten
- Neue, einfach zu reinigende Vakuumdichtung des Deckels

Von fein emulgierten bis zu grobkörnigen Wurstprodukten bietet die Cozzini PrimeCut VS-Reihe Vielseitigkeit über ein breites Spektrum an Anwendungsmöglichkeiten.



Modell	Scheiben-größe	Kapazität/Std.		Antriebe*	Antriebe Gesamt	Betriebs-Strom	Spannung
		Grob	Fein				
VS722	7" (180 mm)	20,000 lbs (9000 kg)	10,000 lbs (4500 kg)	100/20/5/2 PS 75/15/4/1,5 kW	127 PS 95 kW	250 A 300 A	460 V 380 V
VS922	9" (248 mm)	30,000 lbs (13.500 kg)	20,000 lbs (9000 kg)	125/20/5/2/PS 93/15/4/1,5 kW	152 PS 113 kW	300 A 350 A	460 V 380 V
				150/20/5/2/PS 112/15/4/1,5 kW	177 PS 132 kW	350 A 450 A	460 V 380 V

* Antriebe in folgender Reihenfolge: Mühle / Beschickungsschnecke / Vakuumpumpe / Rührwerk

8/09 DE



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

COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS