

SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR701MC



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Sistema AR701MC con coclea di carico

SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR701MC

- Sistema di taglio piastra/lama singola o doppia MultiCut diametro Ø7" (180 mm) Cozzini.
- Piastre forate disponibili da Ø1,0 mm (.039") a Ø9,9 mm (.39").
- Il design a separazione unica tra l'alloggiamento del cuscinetto e la camera di taglio previene una contaminazione del prodotto dovuta a lubrificazione.
- I sensori tengono costantemente sotto controllo la pressione d'ingresso del prodotto e le temperature d'ingresso/uscita.
- Disponibile con sistema di eliminazione ossa/cartilagini.
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

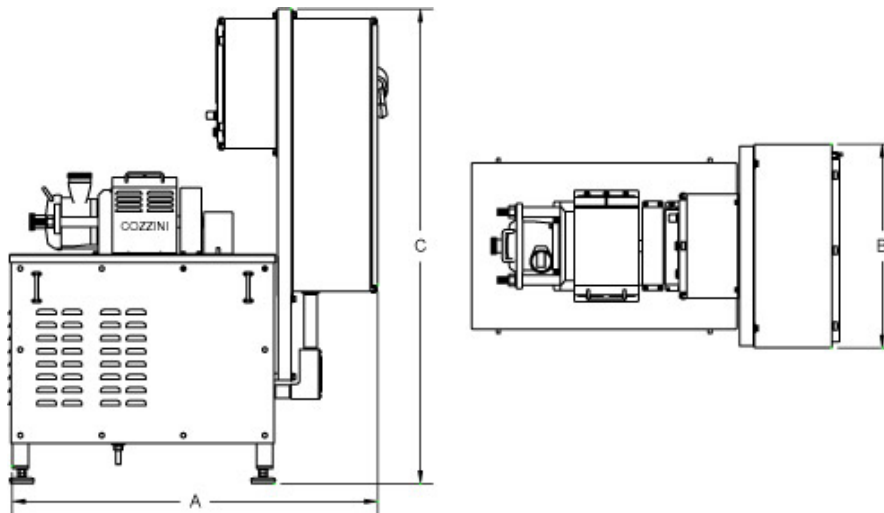
SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR701MC

Il sistema brevettato Emulsione/Riduzione AR701 Cozzini incorpora una pompa a velocità variabile controllata per alimentare la camera di riduzione. Il prodotto viene sospinto a forza nella camera di taglio AR701 da un'altra macchina, come una coclea di carico orizzontale. La camera di taglio MultiCut riduce il prodotto alle dimensioni e alla temperatura desiderata. La versatile camera di taglio MultiCut può essere usata con una piastra e lama singola o con due piastre e lame.

Man mano che la carne attraversa il portalame secondario della lama e la piastra di emulsione/riduzione, il supporto della lama taglia le particelle contro la superficie della piastra. Le particelle tagliate passano quindi attraverso i fori sulla piastra primaria verso il portale secondario. Le particelle vengono ridotte ancora una volta e forzate attraverso i fori più piccoli della piastra di emulsione/riduzione secondaria. Dopo il secondo taglio, il prodotto viene scaricato attraverso il tubo di uscita della testa di taglio. Il processo produce una superba ripetibilità della temperatura, della stabilità e della consistenza del prodotto.

La vasta gamma di portalame, da 3 a 6 braccia, e di dimensioni dei fori delle piastre, da 1,0 mm a 9,9 mm, permette infinite combinazioni per garantire la consistenza desiderata del prodotto. Un girante di pompaggio appositamente progettato permette di scaricare direttamente nelle tramogge, eliminando così i carrelli. L'automazione in fase di avvio/arresto è inoltre disponibile con i sensori prodotto opzionali per le tramogge.

L'AR701 sostituisce i cutter convenzionali e altri tipi di emulsificatori oltre che apparecchiature per la gestione dei prodotti. Come risultato, conserva spazio, elimina lavoro in fase di produzione diretta e richiede molta meno energia per il funzionamento, incrementando al contempo la produzione.



1/04 IT

* La reale capacità di uscita può variare a secondo della consistenza del prodotto e dell'applicazione.

SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR701											
Trasmissione		Capacità/ora		Amp. di servizio		A (lunghezza)		B (larghezza)		C (altezza)	
hp	kW	Grosso	Fine	@ 380 V	@ 460 V	inch	mm	inch	mm	inch	mm
50	37	Fino a 20.000 lb (9000 kg)	Fino a 10.000 lb (4500 kg)	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

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