

SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR901MC



SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR901MC

PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Sistema AR901MC con coclea di carico

- Sistema di taglio piastra/lama singola o doppia MultiCut diametro Ø9" (230 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/grasso.
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

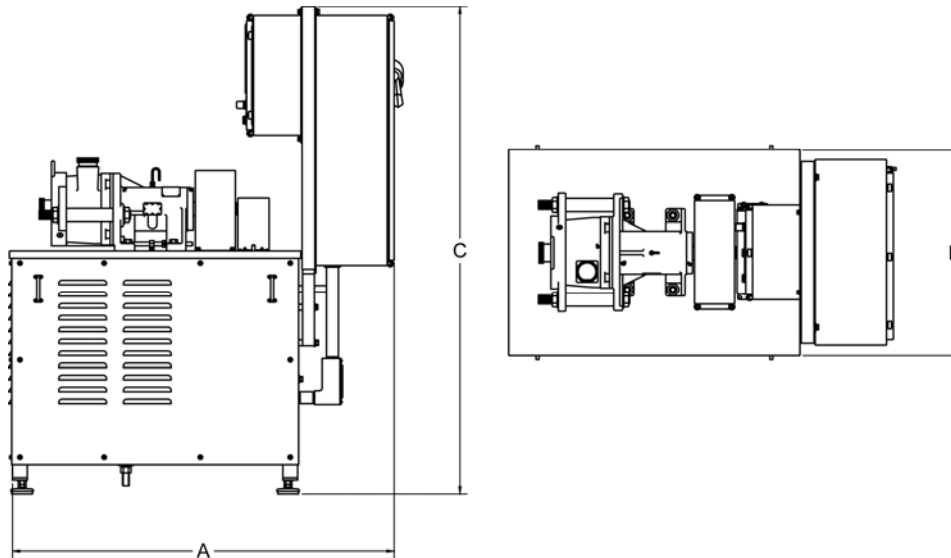
SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR901MC

Il sistema brevettato Emulsione/Riduzione AR901 Cozzini incorpora una pompa a velocità variabile controllata per alimentare la camera di riduzione. Il prodotto viene sospinto a forza nella camera di taglio AR901 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 primario 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 portalame 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'AR901 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.



SISTEMA EMULSIONE/RIDUZIONE AR901											
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
125	93	Fino a 30.000 lb (13.500 kg)	Fino a 20.000 lb (9.000 kg)	350	300	65	1651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

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

1/04 IT

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