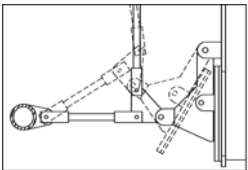


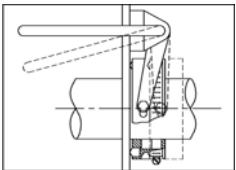
MASSAGGIATORE A VUOTO / TIPO MISCELATORE



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



L'eccezionale sistema di chiusura sportelli di scarico "over-center" assicura la chiusura durante le interruzioni.



Straordinarie guarnizioni albero impermeabile con rilascio rapido per un lavaggio a scolo completo.

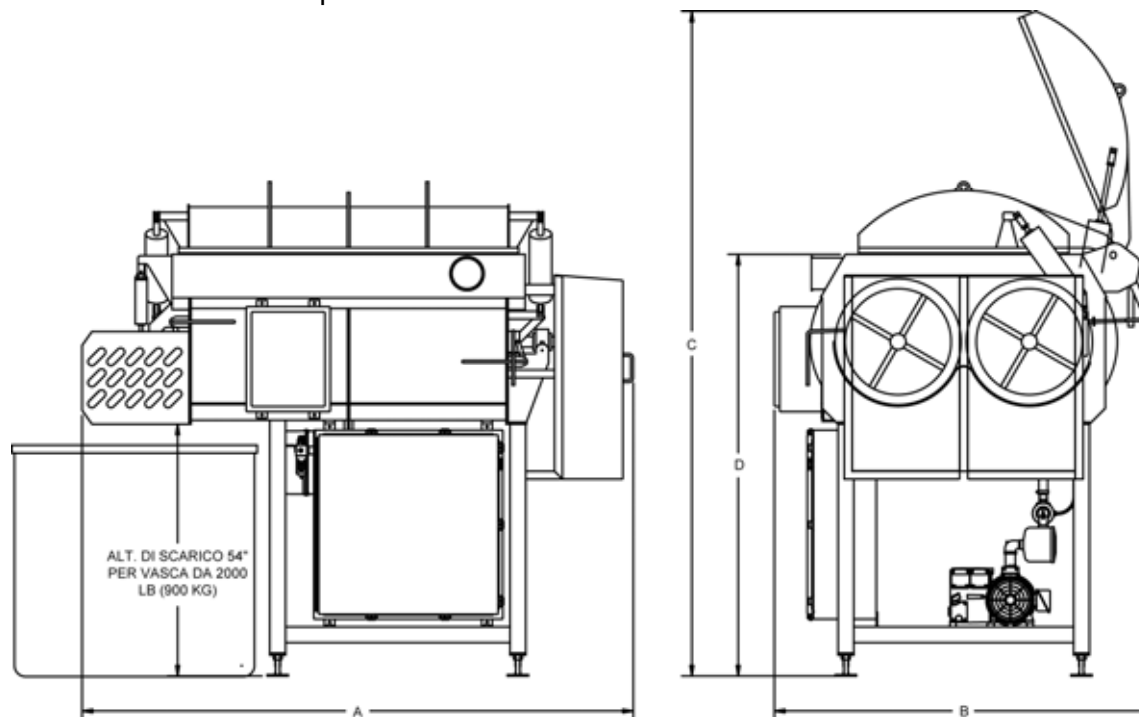
MASSAGGIATORE A VUOTO / TIPO MISCELATORE

- Tempi di zangolatura inferiori. Riducete o eliminate i tempi morti.
- Azione di massaggio delicata o aggressiva con agitatori elettrici o idraulici a velocità variabile.
- Controlli Allen-Bradley standard o completamente programmabili.
- Caricamento a vuoto rapido e facile.
- Capacità da 1500 lb. (700 kg) a 12.500 lb. (5700 kg).
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

MASSAGGIATORE A VUOTO / TIPO MISCELATORE

Quando la zangolatura a vuoto rappresenta un passaggio vitale nella produzione del vostro prodotto a muscolo intero, insistete per avere un'unità della serie Massaggiatore a vuoto / Tipo miscelatore Cozzini (CVMM), personalizzata per soddisfare esattamente le vostre necessità. La serie di massaggiatori CVMM vi offre la versatilità, la resa e il controllo di cui avete bisogno per un aspetto, un gusto, una consistenza e un rendimento superiori dei vostri prodotti finiti, mantenendo al tempo stesso una produzione di alto volume.

Il Massaggiatore a vuoto Cozzini affronta la questione critica del controllo della temperatura con due sistemi di raffreddamento: rivestimento di glicole o iniezione di CO₂. Oltre al rivestimento di glicole nelle pareti della vasca del CVMM, lo speciale agitatore a coclea Cozzini permette al glicole di circolare all'interno dell'agitatore, incrementando fortemente la capacità di raffreddamento. Lo straordinario design dell'agitatore garantisce una distribuzione e penetrazione ottimali del trattamento.



MASSAGGIATORE A VUOTO / TIPO MISCELATORE

DIMENSIONE*		A (lunghezza)		B (larghezza)		C (alt.cop. aperto)		D (parte sup. del vasca)		TRASMISSIONE	
Libbre	kg	Pollici	mm	Pollici	mm	Pollici	mm	pollici	mm	hp	kW
1500	700	105	2667	72	1829	133	3378	86	2184	10	8
3000	1400	120	3048	78	1981	148	3759	100	2540	20	15
4000	1800	133	3378	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
5000	2300	152	3861	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
6000	2700	171	4343	83	2108	160	4064	110	2794	40	30
8000	3600	179	4547	90	2286	162	4115	104	2642	60	42
10,000	4500	186	4724	90	2286	166	4216	104	2642	75	56
12,500	5700	193	4902	102	2587	172	4369	110	2794	100	75

*Le dimensioni possono variare in base ai requisiti della clientela o alle modifiche all'apparecchiatura.

10/03 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