

SISTEMA DI EMULSIONE/RIDUZIONE COMPACT POSI-FEED



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

SISTEMA DI EMULSIONE/RIDUZIONE COMPACT POSI-FEED

- Produzione continua o a lotti.
- La pompa di alimentazione a velocità variabile permette un controllo completo della consistenza e della temperatura del prodotto.
- Controllo autoregolante della temperatura di uscita desiderata.
- Sistema di taglio con lame a piastra singola o doppia Cozzini MultiCut 7" diametro (180 mm).
- Touchscreen Allen-Bradley, controlli di facile utilizzo.
- Design compatto e portatile.
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

NEW!
From
COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

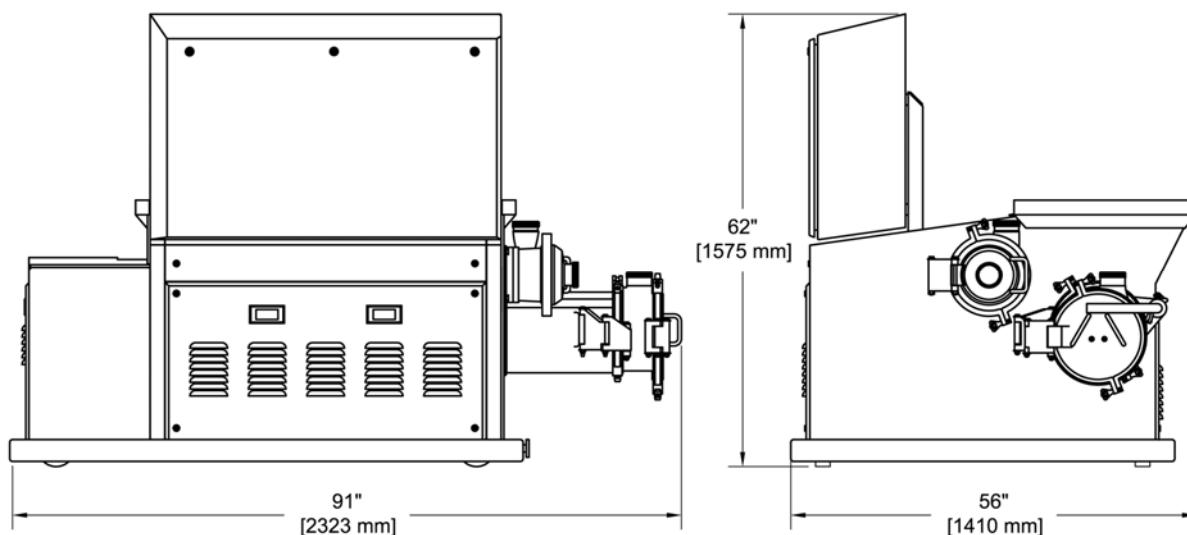
SISTEMA DI EMULSIONE/RIDUZIONE COMPACT POSI-FEED

Cozzini presenta la nuova unità di emulsione/riduzione serie Compact Posi-Feed (CPF).

Il sistema CPF garantisce la qualità e la resa costanti delle serie di sistemi di emulsione e riduzione VS e CS di Cozzini.

La CPF possiede una tramoggia da 500 libbre (230 kg) di capacità con una pompa di alimentazione a velocità variabile. La pompa a velocità variabile alimenta la testa di taglio di emulsione/riduzione MultiCut Cozzini.

La CPF si inserisce direttamente sotto lo scarico di una miscelatore / impastatrice o di un cutter.



| SISTEMA DI EMULSIONE/RIDUZIONE COMPACT POSI-FEED | | | |
|--|--------------------|--------------------|------------------|
| Tensione | hp | kW | Amp. di servizio |
| 380 V o 460 V | 75/20 95 totale | 56/15 71 totale | 250 A |

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