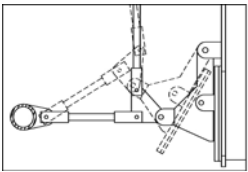


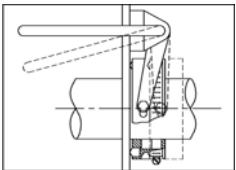
MESCOLATORE / IMPASTATRICE A VUOTO



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



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



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

MESCOLATORE / IMPASTATRICE A VUOTO

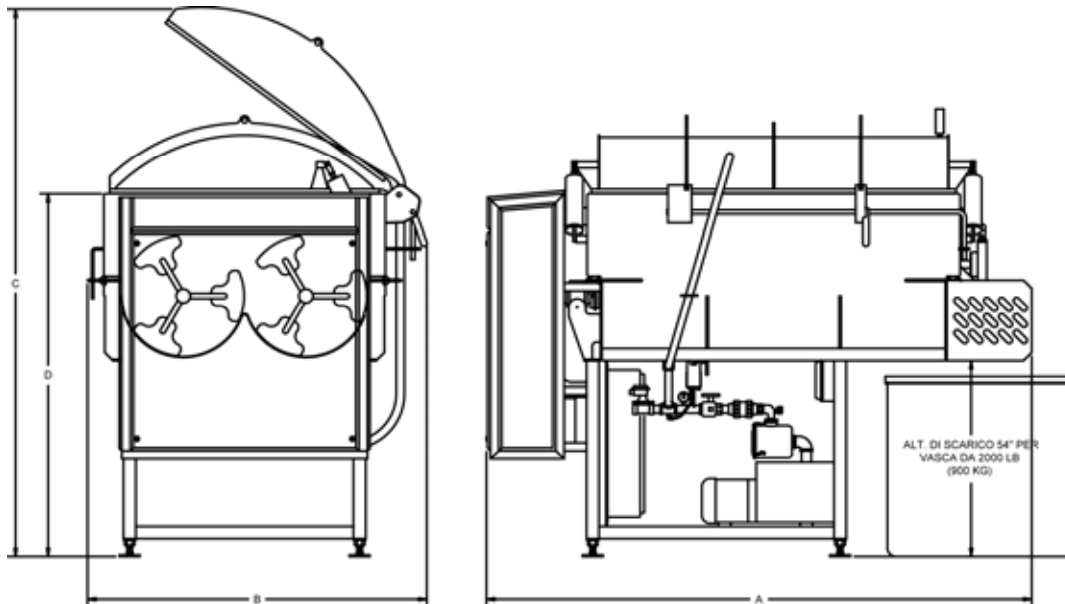
- Controlli Allen-Bradley standard o completamente programmabili.
- Caricamento a vuoto rapido e facile.
- Il dispositivo di bloccaggio previene la chiusura accidentale del coperchio.
- La versione opzionale a pale include i tipi standard o sovrapposto. La versione a pale sovrapposte prevede lo scarico dal fondo. Sono disponibili agitatori a coclea.
- Capacità da 100 lb. (45 kg) a 15.000 lb. (6800 kg).
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

MESCOLATORE / IMPASTATRICE A VUOTO

Le unità della serie Mescolatore / Impastatrice a vuoto Cozzini (CVMB) sono pensate per un uso quotidiano pesante e costruite per durare molti anni. I pochi pezzi sottoposti a usura le rendono economiche nell'uso e nella manutenzione. Struttura in acciaio inox con finiture igieniche in ogni dettaglio.

Le unità della serie CVMB sono usate in tutto il mondo per numerose applicazioni di miscelazione come premiscelazioni in cui sia necessaria una rimozione totale o parziale dell'aria.

Per applicazioni che richiedono un controllo preciso della temperatura, sono disponibili sistemi di raffreddamento a rivestimento di glicole o iniezione di CO₂.



MESCOLATORE / IMPASTATRICE A VUOTO

DIMENSIONE*		A (lunghezza)		B (larghezza)		C (alt. cop. aperto)		D (parte sup vasca)		TRASMISSIONE	
Lb	kg	Pollici	mm	Pollici	mm	Pollici	mm	pollici	mm	hp	kW
100	45	56	1422	28	711	74	1880	43	1092	2	1.5
500	225	89	2261	56	1422	109	2769	75	1905	2	1.5
750	350	95	2413	60	1524	115	2921	80	2057	3	2
1000	450	102	2591	64	1626	125	3175	81	2057	3	2
1500	700	108	2743	70	1778	134	3404	84	2134	5	4
2500	1000	116	2946	70	1778	144	3658	90	2286	8	6
3000	1400	133	3378	82	2083	148	3759	89	2261	10	8
4000	1800	133	3378	83	2108	152	3861	96	2438	15	11
5000	2300	154	3912	83	2108	154	3912	99	2515	20	15
6000	2700	160	4064	84	2134	170	4318	98	2489	20	15
8000	3600	168	4267	90	2286	175	4445	99	2515	30	22
10.000	4500	173	4394	97	2464	184	4674	104	2642	40	30
12.500	5700	194	4928	97	2464	190	4826	110	2794	50	38
15.000	6800	200	5080	100	2540	195	4953	115	2921	60	45

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

12/03 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