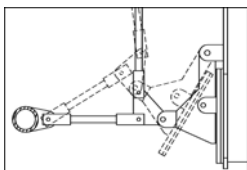


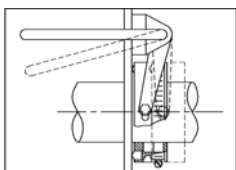
MASOWNICA VACUUM TYPU MIESZAŁKA



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



Dzięki unikalnemu mocowaniu zamknięć, kłapy rozładunkowe przylgają się podczas przerw w rozładunku.



Wyjątkowe, szybko zwalniane uszczelnienie próżniowe wału zapewnia utrzymanie higieny i łatwość mycia.

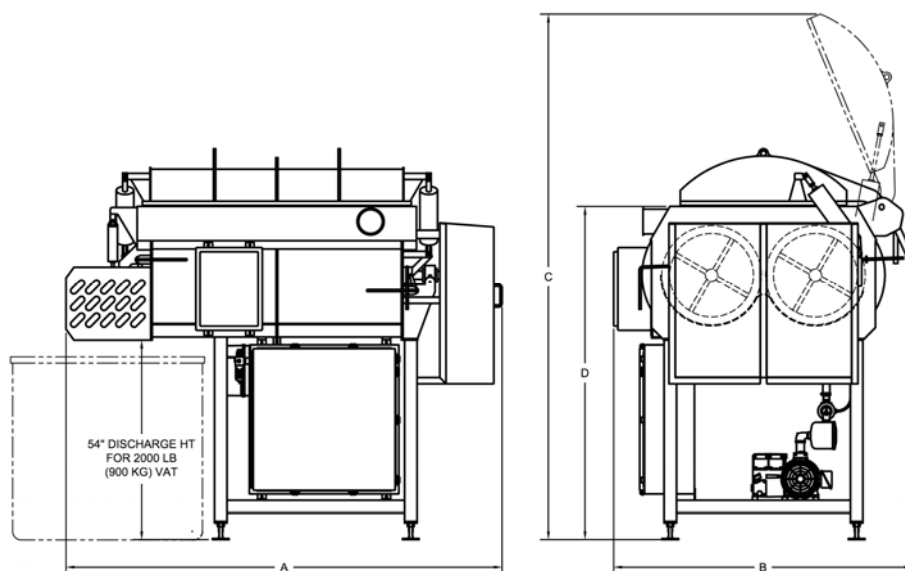
MASOWNICA VACUUM TYPU MIESZAŁKA

- Krótszy czas masowania.
- Skraca lub eliminuje czas spoczynku.
- Delikatne lub agresywne masowanie mieszadłami o napędzie hydraulicznym lub elektrycznym z regulacją prędkości.
- Sterowanie standardowe lub sterownikiem programującym Allen-Bradley.
- Szybki i łatwy załadunek próżniowy.
- Pojemność od 700 kg do 5,700 kg.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowana zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

MASOWNICA VACUUM TYPU MIESZAŁKA

Jeśli istotnym elementem procesu produkcyjnego z całych mięśni jest masowanie, zastosuj masownicę Vacuum typu mieszalnia (CVMM) firmy Cozzini. Masownice z serii CVMM są dostosowane do potrzeb klienta; mają wszechstronne zastosowanie, podnoszą wydajność produkcji, a także poprawiają wygląd, smak i teksturę produktów.

Masownice Vacuum firmy Cozzini, przeznaczone do procesów, w których parametrem krytycznym jest temperatura, wyposażone są w jeden z systemów chłodzenia: płaszcz z glikolem lub wtrysk CO₂. Oprócz płaszcza chłodzącego w ścianach, masownica CVMM posiada również specjalne mieszadła ślimakowe z glikolem cyrkulującym w ich wnętrzu, co znacznie podnosi skuteczność chłodzenia. Unikalny kształt mieszadeł zapewnia optymalne rozprowadzanie solanki i doskonałą penetrację.



MASOWNICA VACUUM TYPU MIESZAŁKA											
POJEMNOŚĆ*		A (długość)		B (szerokość)		C (wysokość otw.)		D (wys. zamk.)		NAPĘD	
funty	kg	cale	mm	cale	mm	cale	mm	cale	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

*Pojemność w dużym stopniu zależy od życzeń klienta i dostosowania wyposażenia do wymogów zakładu.

10/05 PL

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