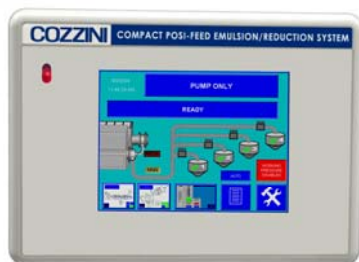


KOMPAKTOWY SYSTEM EMULGOWANIA /ROZDRABNIANIA POSI-FEED



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Ekran dotykowy

KOMPAKTOWY SYSTEM EMULGOWANIA/ ROZDRABNIANIA POSI-FEED

- Produkcja ciągła lub partiami.
- Pompa podająca o regulowanej prędkości zapewnia pełną kontrolę rozdrobnienia i temperatury.
- Samonastawna regulacja temperatury wylotowej.
- Multi-tnący system Cozzini o średnicy Ø180 mm z pojedynczym lub podwójnym zestawem sito/nóż.
- Ekran dotykowy Allen-Bradley przyjazny w obsłudze dla operatora.
- Kompaktowa budowa i mobilność.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

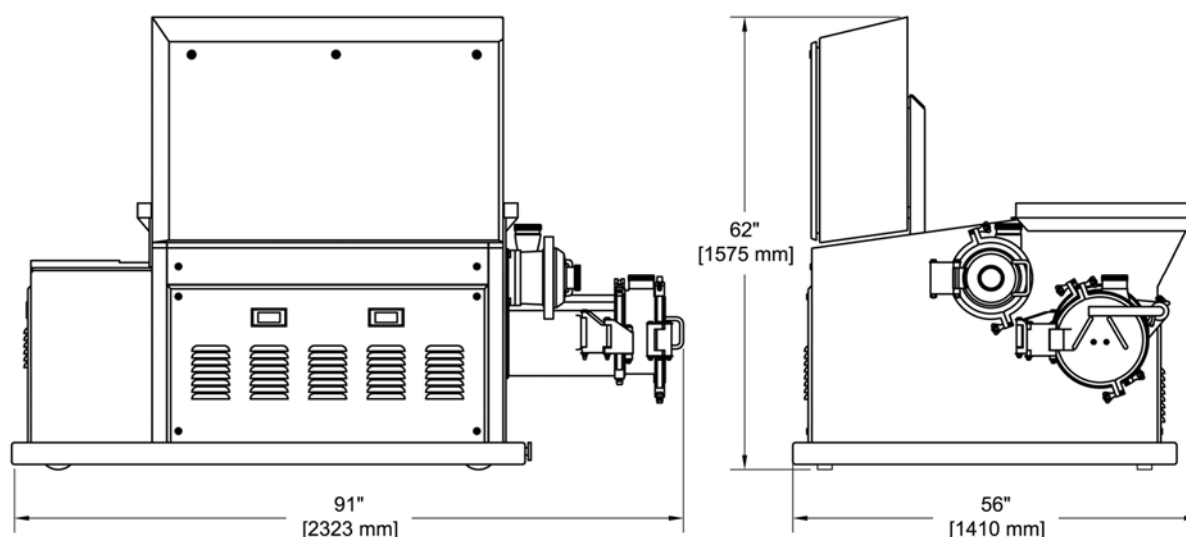
KOMPAKTOWY SYSTEM EMULGOWANIA/ ROZDRABNIANIA POSI-FEED

Firma Cozzini wprowadziła nowy kompaktowy system emulgowania/rozdrabniania Posi-Feed (Compact Posi-Feed).

System CPF zapewnia tę samą powtarzalną jakość i wydajność pracy, co dobrze znane urządzenia Cozzini z serii VS i CS do emulgowania/rozdrabniania.

CPF cechuje się obniżoną konstrukcją oraz koszem zasypowym o pojemności 230 kg z pompą o regulowanej prędkości. Pompa o regulowanej prędkości dostarcza produkt do multi-tnącej głowicy Cozzini.

Urządzenie CPF ustawia się bezpośrednio pod rozładunkiem z mieszalki lub kutra misowego.



KOMPAKTOWY SYSTEM EMULGOWANIA /ROZDRABNIANIA POSI-FEED			
Napięcie	hp	kW	Zabezpieczenie A
380 V lub 460 V	75/20 Razem 95	56/15 Razem 71	250 A

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