

MULTI-TNĄCY WILK 400 PrimeGrind™



PrimeGrind™
COZZINI MULTICUT GRINDING SYSTEMS



MULTI-TNĄCY WILK 400 PrimeGrind™

- Do świeżych i mrożonych produktów.
- Napęd do pracy w ciężkich warunkach o mocy silnika 90 kW lub 110 kW.
- Multi-tnące sita o średnicy \varnothing 400 mm mogą być używane w pojedynczej lub podwójnej konfiguracji: szarpak, nóż tnący, pierwsze sito, nóż tnący, sito końcowe.
- Odchylana na bok osłona bezpieczeństwa nad głowicą wilka i dźwieg z podciąganiem do wyjmowania ślimaka.
- Unikalny kształt kosza zasypowego i profil ślimaka zapewniają stały przepływ produktu do głowicy tnącej.
- Dostępny z systemem eliminacji kości/chrząstki.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

MULTI-TNĄCY WILK 400 PrimeGrind™

Multi-tnący wilk 400 PrimeGrind™ to doskonale urządzenie do przetwórstwa szerokiej gamy świeżych i mrożonych produktów. Poza sitem szarpaka, może być wyposażony w pojedynczy lub podwójny zestaw tnący sito/nóż.

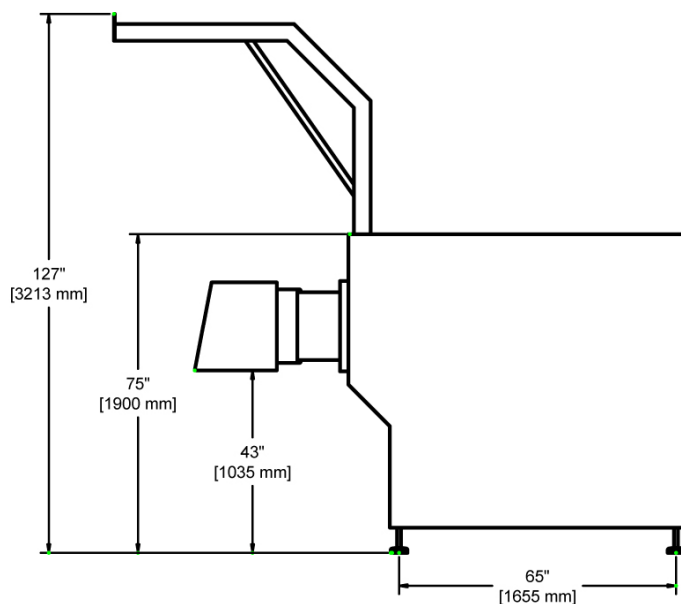
Masywny ślimak ze stali nierdzewnej jest łożyskowany z tyłu przy pomocy systemu absorbującego obciążenia wzdłużne. Ten sposób łożyskowania głównego zdecydowanie wydłuża żywotność najbardziej kosztownej przekładni, przejmując i wyrównując obciążenia wzdłużne.

Wyjątkowe rozdzielenie strefy łożyskowania od komory cięcia zapobiega zabrudzeniu produktu przez smar.

Wykonane ze stali nierdzewnej kosz, gardziel i obudowa są precyzyjnie wykończone zgodnie z wymogami sanitarnymi, aby zapewnić możliwość pełnej i dokładnej dezynfekcji.

Cozzini może dostosować wielkość kosza i sposób zabezpieczeń do zamówienia klienta.

Multi-tnący wilk 400 PrimeGrind™ dopasowuje się doskonale do każdej linii produkcyjnej – prostej czy złożonej – gdzie rozdrabnianie jest wymagane przed kolejnym procesem technologicznym.



MULTI-TNĄCY WILK 400 PRIMEGRIND™		
Napięcie	hp	kW
380 lub 460 V	125	90
	150	110

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