

# SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR701MC



## SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR701MC

**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



*Sistema AR701MC exibido com Bomba de Alimentação forçada.*

- Sistema de corte MultiCut da Cozzini com Sistemas de Corte simples ou duplo, de  $\varnothing 7''$  de diâmetro (180 mm).
- A dimensão dos orifícios no Disco varia de  $\varnothing 1,0$  mm (0,039") a  $\varnothing 9,9$  mm (0,39").
- O design único de separação entre o mancal e a câmara de corte evita a contaminação do produto por lubrificante.
- Os sensores monitoram constantemente a pressão de entrada do produto e as temperaturas de entrada/saída.
- Disponível com sistema de eliminação de ossos e cartilagem.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.

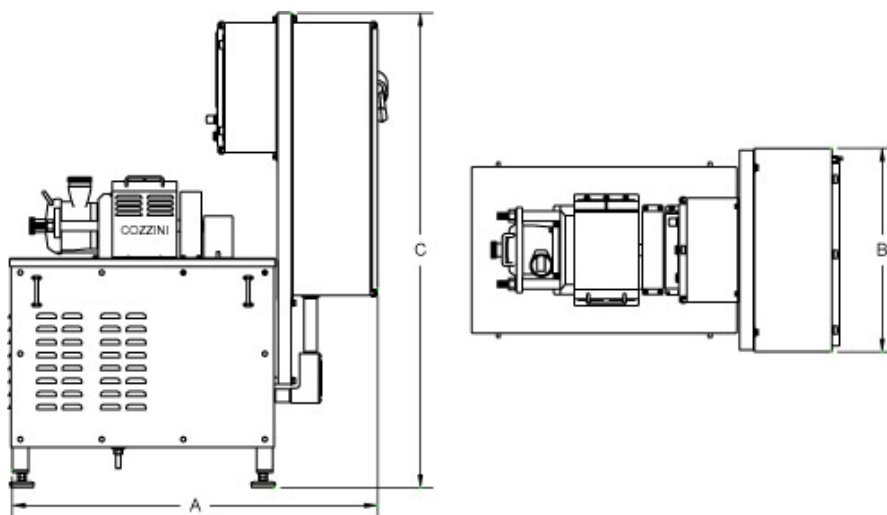
# SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR701MC

O Sistema de emulsão/redução AR701 da Cozzini patenteado tem uma bomba de velocidade variável, controlada para alimentar a câmara de redução. O produto é alimentado à força na câmara de corte AR701 de uma outra máquina, como por exemplo um carregador horizontal de rosca. A câmara de corte MultiCut reduz o produto ao tamanho e à temperatura de partícula desejados. A câmara de corte MultiCut versátil pode ser usada com um corte simples ou duplo.

À medida que a carne passa pelo porta insertos primário e disco de emulsão/redução, o porta insertos corta as partículas contra a superfície do disco. Depois, as partículas cortadas passam pelos orifícios no disco primário em direção ao porta insertos secundário. As partículas são reduzidas mais uma vez e forçadas a passar pelos orifícios menores do disco de emulsão/redução secundária. Após o corte secundário, o produto é despejado pelo tubo de saída do cabeçote de corte. O processo permite o acompanhamento constante da temperatura, estabilidade e textura do produto.

Vários porta insertos, de 3 a 6 braços, e vários tamanhos de orifícios de disco, de 1,0 mm a 9,9 mm, permitem inúmeras combinações para garantir a textura desejada do produto. Um Impulsor de bombeamento especialmente projetado permite uma descarga direta aos recipientes, eliminando assim os carrinhos de transporte de massa. A automação de partida/parada também está disponível, com sensores opcionais para os recipientes de produtos.

A unidade AR701 substitui os convencionais cortadores e outros tipos de emulsificadores como também equipamento de manuseio de produto. Resultante disto é a economia de espaço, a eliminação de mão-de-obra direta e a redução de força necessária para operar, enquanto que a produção aumenta.



SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR701

Propulsão		Capacidade/hora		Amps do serviço		A (comprim.)		B (largura)		C (altura)	
HP	kW	Grosso	Fino	@ 380 V	@ 460 V	pol.	mm	pol.	mm	pol.	mm
50	37	Até 20.000 lb (9000 kg)	Até 10.000 lb (4500 kg)	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

1/04 PO

\* A capacidade real de saída pode variar em função da textura e aplicação do produto.

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.

4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

**COZZINIGROUP**  
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

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](http://COZZINI.COM) | [SALES@COZZINI.COM](mailto:SALES@COZZINI.COM)