

SISTEMA DE MISTURA DE SALMOURA



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

SISTEMA DE MISTURA DE SALMOURA

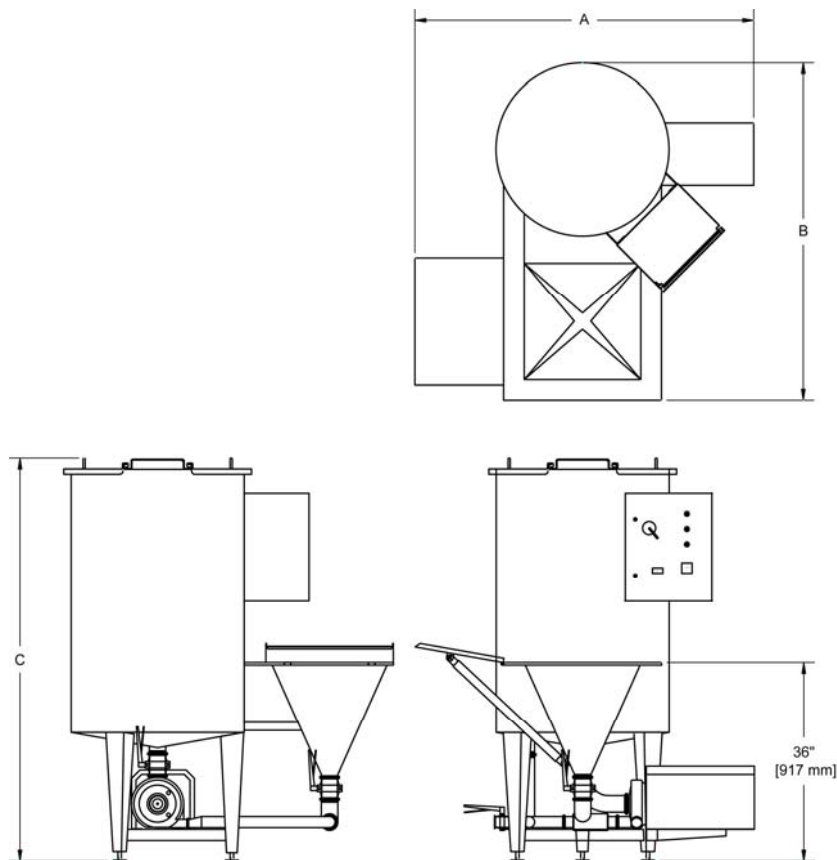
- Mistura e resfriamento eficiente e controlado de salmouras de carne e marinados de aves.
- As salmouras podem ser preparadas como soluções supersaturadas, com até 30% de sólidos pesados.
- Alimenta diretamente o equipamento auxiliar ou tanques de armazenamento.
- Capacidades: 130 galões (500 litros), 200 galões (750 litros) e 260 galões (1000 litros).
- Opção disponível de sistema de resfriamento por revestimento de glicol.
- Agitador do tipo cabeçote redutor ou hélice simples para personalizar a sua aplicação.
- Controles Allen-Bradley padrão ou programáveis.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.

SISTEMA DE MISTURA DA SALMOURA

O Sistema de mistura de salmoura da Cozzini é ideal para aplicações de mistura, resfriamento e armazenamento de grandes volumes. Agora você pode preparar salmouras de carne ou marinados de aves rápida e eficientemente em um sistema controlado, para executar repetidamente, lote após lote.

O processo de mistura da salmoura começa no recipiente de ingredientes secos, que está localizado a uma altura conveniente para facilitar o carregamento. Quando a válvula do recipiente é aberta, um vácuo puxa pelo sifão a quantidade exata de ingredientes para o tanque de preparação. Quando os ingredientes estiverem dentro do tanque, uma bomba centrífuga circula e homogeneiza a mistura. Até mesmo os ingredientes difíceis de misturar, como fosfatos, proteínas, gomas e amidos podem ser homogenizados inteira e rapidamente.

Sistema em aço inoxidável com excelente acabamento sanitário. Tanques de armazenamento projetados sob medida, estão disponíveis em capacidades de até 530 galões (2000 litros).



MISTURADOR DE SALMOURA										
Capacidade		Tensão	A (comp.)		B (larg.)		C (altura)		Motor da bomba	
Galões	Litros		pol.	mm	pol.	mm	pol.	mm	HP	kW
130	500	380 ou 460 V	63	1.600	60	1.525	73	1.850	5	4
200	750		63	1.600	63	1.600	73	1.850	5	4
260	1000		79	2.000	69	1.750	71	1.800	7,5	5,6

7/05 PO

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