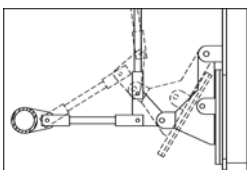


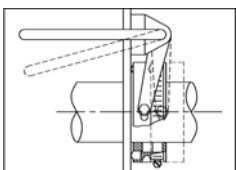
# MASSAGEADOR/MISTURADOR A VÁCUO



**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS



O sistema exclusivo de travamento da porta de descarga central garante o fechamento nas interrupções do equipamento.



Selos do eixo herméticos a vácuo, de engate rápido, para sanitização completa por lavagem.

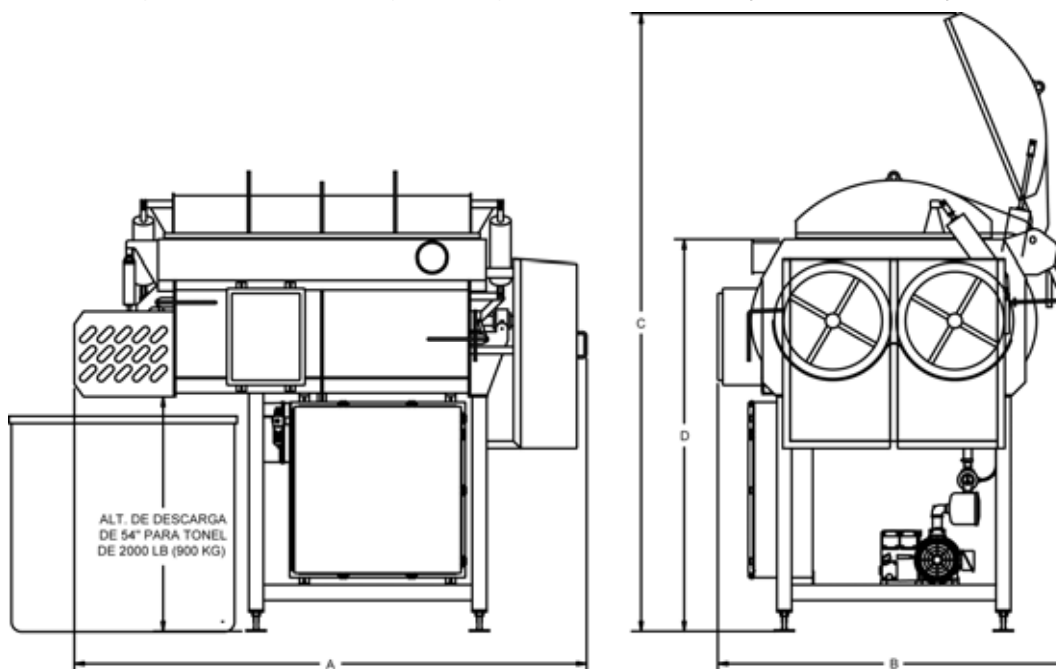
## MASSAGEADOR/MISTURADOR A VÁCUO

- Menor tempo de massagem. Reduz ou elimina o tempo de espera.
- Ação de massagem suave ou agressiva, com agitadores de velocidade variável.
- Controles Allen-Bradley padrão ou totalmente programáveis.
- Carregamento rápido e fácil do vácuo.
- Capacidades de 1500 (700 kg) a 12.500 lb (5700 kg).
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.

# MASSAGEADOR/MISTURADOR A VÁCUO

Quando uma etapa fundamental da produção do seu produto muscular completo incluir massagem a vácuo, considere um massageador/misturador a vácuo da série (CVMM) da Cozzini, personalizada para atender às suas necessidades exatas. A série CVMM de massageadores oferece a versatilidade, o rendimento e controle necessários que você precisa para uma aparência, sabor, textura superiores, e excelente resultado nos seus produtos finais, enquanto mantém produção em grande volume.

O Massageador a vácuo da Cozzini soluciona o problema crítico de controle de temperatura, com dois sistemas de resfriamento: revestimento com glicol ou injeção de CO<sub>2</sub>. Além do revestimento com glicol nas paredes da cuba do CVMM, o design especial do agitador da Cozzini permite que o glicol circule dentro do misturador, aumentando em muito a capacidade de resfriamento. O design exclusivo do agitador garante a distribuição e penetração ótimas da cura.



MASSAGEADOR/MISTURADOR A VÁCUO											
DIMENSÃO*		A (comprimento)		B (largura)		C (alt. tampa ab.)		D (topo cuba)		ACIONAM.	
Lbs.	kg	pol.	mm	pol.	mm	pol.	mm	pol.	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

\*As dimensões podem variar de acordo com as necessidades do cliente ou modificações feitas no equipamento.

10/03 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