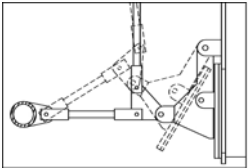


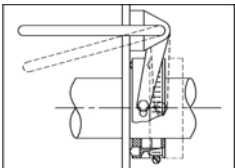
MISTURADEIRA



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



Sistema exclusivo de travamento de porta de descarga posicionado sobre o centro, garantindo fechamento durante as interrupções do equipamento.



Selos de eixo, impermeáveis e exclusivos, de liberação rápida, para sanitização completa por lavagem.

MISTURADEIRA

- Design de tampa com Grade de Proteção ou fechado disponível.
- Controles Allen-Bradley padrão ou totalmente programáveis.
- Design opcional de pá inclui agitadores do tipo pá (padrão ou sobreposição) ou do tipo fita. O design de pá de sobreposição requer descarregamento pelo lado posterior.
- Capacidade de 100 lb (45 kg) a 15.000 lb (6800 kg).
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas AMI para design de equipamentos sanitários.

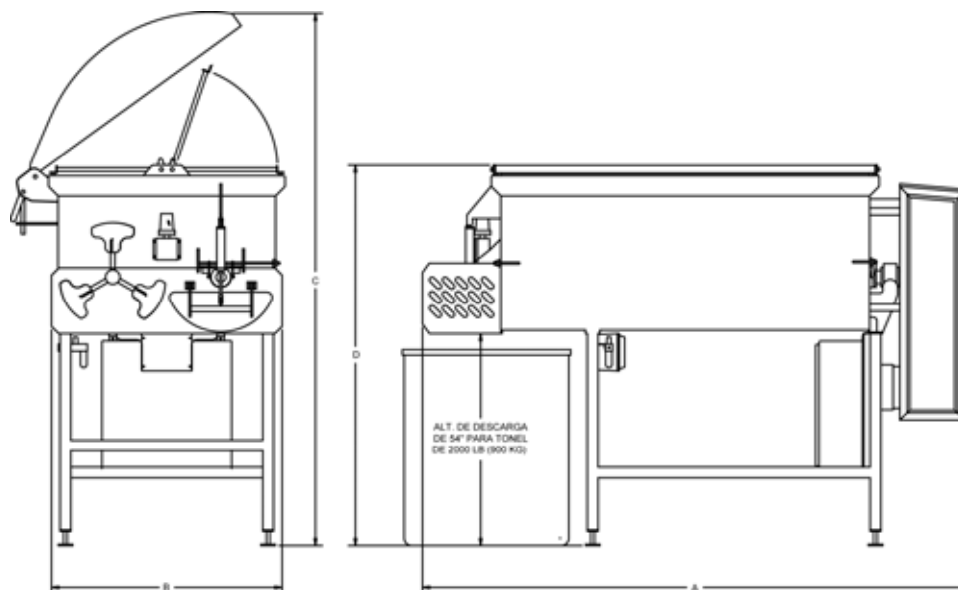
MISTURADEIRA

As Misturadeiras da série (CMB) da Cozzini são projetados para utilização em trabalho pesado e fabricadas para durarem por muitos anos. Suas poucas peças sujeitas a desgaste tornam econômicos para utilizar e fazer a manutenção.

A série CMB é usada mundialmente em inúmeras aplicações de mistura, como por exemplo pré-misturas de carnes, operações de moagem de carne, mistura de fórmulas de ingredientes para cereais, temperos, verduras e legumes, etc. Para as aplicações que requeiram controle preciso de temperatura, sistemas de resfriamento por injeção de CO₂ ou revestimento de glicol estão disponíveis.

A série CMB assegura resultados em grandes volumes e eficiência nas tarefas de carregamento e descarregamento.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento sanitário fino.



MISTURADEIRA											
DIMENSÃO*		A (comprimento)		B (largura)		C (altura aberta)		D (parte superior da tubulação)		PROPULSORES	
Lb	kg	pol.	mm	pol.	mm	pol.	mm	pol.	mm	HP	kW
100	45	<i>Misturador de laboratório dimensionado de acordo com as especificações do cliente</i>									
500	225	88	2235	50	1270	82	2083	58	1473	2	1,5
750	350	90	2286	52	1321	86	2184	85	2159	3	2
1000	450	103	2616	50	1270	95	2413	85	2159	3	2
1500	700	105	2667	67	1702	131	3327	85	2159	5	4
2000	900	121	3073	62	1575	118	2997	89	2261	8	6
2500	1000	118	2997	60	1524	123	3124	93	2362	8	6
3000	1400	140	3556	70	1778	139	3531	92	2337	10	8
4000	1800	140	3556	73	1854	123	3124	99	2515	15	11
5000	2300	154	3912	74	1880	141	3581	98	2489	20	15
6000	2700	154	3912	76	1930	126	3200	102	2591	20	15
8000	3600	167	4242	80	2032	124	3150	103	2616	30	22
10.000	4500	171	4343	88	2235	134	3404	107	2718	40	30
12.500	5700	192	4877	87	2210	133	3378	114	2896	50	38
15.000	6800	<i>Misturador dimensionado conforme as especificações do cliente</i>									

*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