

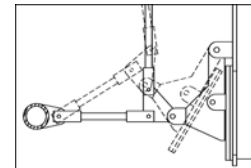


PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS

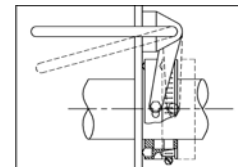
FastHam®
COZZINI CONTINUOUS HAM PROCESS

ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР/МИКСЕР

- Сокращается время массажиования; выдержка уменьшается или устраняется вовсе.
- Мягкое или интенсивное массажиование производится мешалками переменной скорости с гидравлическим или электрическим приводом.
- Стандартная или полностью программируемая система управления фирмы Allen-Bradley.
- Быстрая и удобная вакуумная загрузка.
- Грузоподъемность - от 1000 до 9100 кг.
- Установка одобрена USDA и утверждена CE, ее конструкция соответствует санитарным нормам проектирования AMI.



Механическая блокировка разгрузочной двери со складывающимся подкосом гарантирует закрытие двери во время остановок.



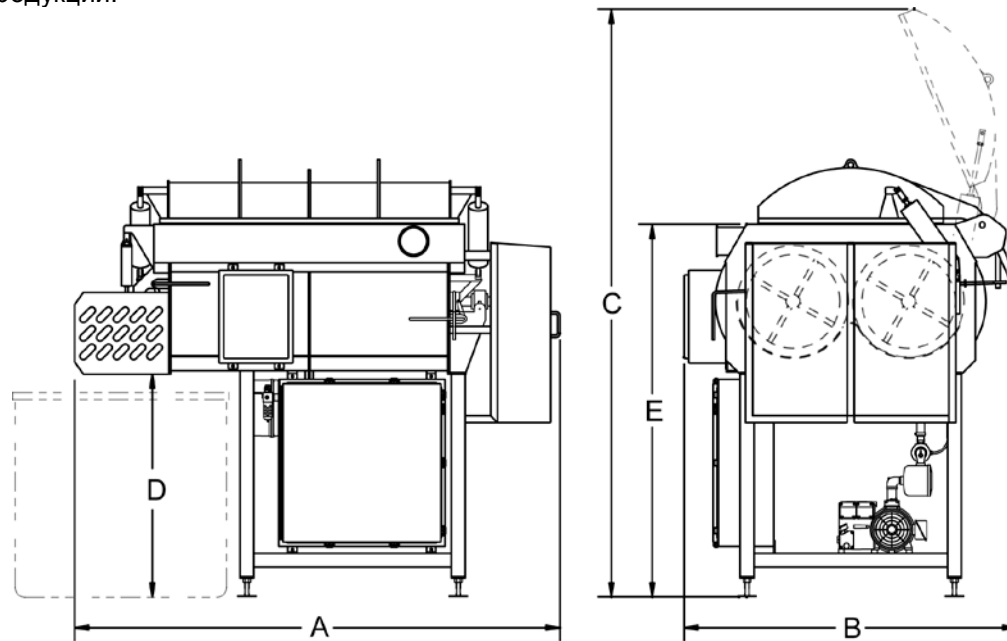
Быстроразъемные водонепроницаемые уплотнения валов специальной конструкции обеспечивают полную санобработку промывкой под давлением.

COZZINI
FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS
INTEGRATION & TECHNOLOGIES

ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР/МИКСЕР

Если вакуумное массажирование является важным этапом Вашего технологического процесса переработки мясных продуктов, воспользуйтесь вакуумным массажером/миксером Cozzini (CVMM), изготовленным по индивидуальному заказу с учетом потребностей Вашего производства. Массажеры серии CVMM обеспечивают такую эксплуатационную гибкость, пропускную способность и средства управления, которые необходимы для получения продукции с превосходным товарным видом, вкусом, структурой и выходом готового продукта при высоких объемах производства.

Вакуумный массажер Cozzini успешно решает важнейшую проблему температурного контроля при помощи двух систем охлаждения: охлаждающих рубашек с гликолем или системы нагнетания CO₂. Кроме применения рубашек с гликолем в стенках бака массажера CVMM, ленточная мешалка Cozzini специальной конструкции позволяет гликолю циркулировать внутри мешалки, что намного повышает эффективность системы охлаждения. Особая конструкция мешалки гарантирует равномерное распределение добавок во время замеса продукции.



ВАКУУМНЫЙ МАССАЖЕР/МИКСЕР													
Capacity*		А (длина)		В (ширина)		С (высота с откр. крышкой)		D (высота выгрузки)		Е (верх бака)		ПРИВОД (2)	
фунт	кг	дюйм	мм	дюйм	мм	дюйм	мм	дюйм	мм	дюйм	мм	HP	kW
2200	1000	105	2667	66	1854	127	3220	48	1219	81	2057	3	2
3500	1600	138	3505	72	2108	133	3366	50	1270	88	2235	5	4
5000	2300	138	3505	75	2134	137	3480	50	1270	90	2286	7,5	6
6000	2750	150	3810	84	2137	148	3760	50	1270	92	2336	10	7,5
8000	3650	170	4318	86	2185	153	3886	50	1270	96	2438	10	7,5
10000	4550	168	4267	90	2286	158	4013	60	1524	106	2692	15	11
12000	5450	188	4775	94	2388	172	4369	60	1524	109	2768	20	15
13500	6150	193	4978	98	2489	179	4547	60	1524	114	2895	25	19
20000	9100	246	6248	106	2693	230	5842	113	2870	169	4292	30	23

* Размеры могут изменяться в зависимости от требований заказчика или в результате модернизации

10/09 RU