



SUSPEN^{TEC}®

COZZINI PROCESS OF INJECTING NATURAL MEAT INTO MEAT

Система измельчения SuspenTec® для процессов инъекции

- В состав системы SuspenTec® входят:
 - бункер-смеситель с блоком измельчения MultiCut,
 - бункер(ы) для выдерживания с опциональным холодильником,
 - возвратный бункер для сбора продукта из инъектора,
 - опциональный блок измельчения возвратного продукта.
- Процесс включает перемешивание рассола с недорогими компонентами, такими как мясные обрезки, восстанавливаемый брак и т.д. и введение смеси в более дорогие продукты из натурального мяса.
- Модульная система SuspenTec адаптируется под условия конкретного производства с учетом планировки и площади помещений.
- Улучшение связывания жира и воды, уменьшение усушки при термообработке и охлаждении, повышение выхода продукции и уменьшение его себестоимости.
- Установка одобрена USDA и утверждена CE, ее конструкция соответствует санитарным нормам проектирования AMI.



Система SuspenTec®

Патентованный процесс Cozzini SuspenTec используется во всем мире для приготовления ростбифа, ветчины, грудинки, курятины, бифштекса, блюд из рыбы, бекона и различных других изделий из натуральных продуктов – и повсюду он приносит значительную прибыль и создает дополнительные преимущества.

Сотни предприятий во всем мире, занимающиеся переработкой свежего, термообработанного, охлажденного или мороженого мяса и морепродуктов, с успехом пользуются системой SuspenTec, повышая ценность своей продукции при одновременном уменьшении ее себестоимости.

Оптимизированная для конкретного производства, система SuspenTec от Cozzini дает возможность вводить недорогие протеиновые материалы в более дорогостоящие натуральные продукты. Улучшение связывания жира и воды, уменьшение усушки при термообработке и охлаждении, повышение выхода продукции – это лишь немногие из реализованных преимуществ.

Основа процесса SuspenTec – это его высокопроизводительная точная система измельчения MultiCut, в которой смесь циркулирует через блок измельчения и бункер-смеситель, пока она не станет однородной смесью рассола и мельчайших частиц мяса.

Когда размер частиц или температура достигают требуемого значения, отводной клапан автоматически направляет суспензию в один или в два бункера для выдерживания. Опциональный холодильник поддерживает критическую температуру суспензии.

Из бункеров для выдерживания суспензия насосом подается в стандартный иньектор. Затем цельномышечные мясопродукты шприцуются суспензией до заданного количественного выхода. Излишек суспензии из иньектора собирается в возвратный бункер для переработки.



Компактную модульную систему SuspenTec можно адаптировать практически к любым производственным условиям.

05/07 RU

PROCESSING EQUIPMENT DIVISION OF
THE MIDDLEBY CORPORATION

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

COZZINI

FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS
INTEGRATION & TECHNOLOGIES

WORLD REPRESENTATION • 773 478-9700 • www.cozzini.com • sales@cozzini.com