

SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR701MC



SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR701MC

PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Sistema AR701MC mostrado con cargador de gusano sinfín

- Sistema de corte MultiCut de Cozzini con cedazo/cuchilla simple o doble de Ø7" de diámetro (180 mm).
- Los tamaños de cedazos con perforaciones disponibles van desde Ø1.0 mm (.039") hasta Ø9.9 mm (.39").
- El diseño único que separa la chumacera de la cámara de corte evita la contaminación del producto con lubricantes.
- Los sensores controlan continuamente la presión de entrada del producto y las temperaturas de entrada y salida.
- Sistema de eliminación de huesos/cartílagos disponible.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido según los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

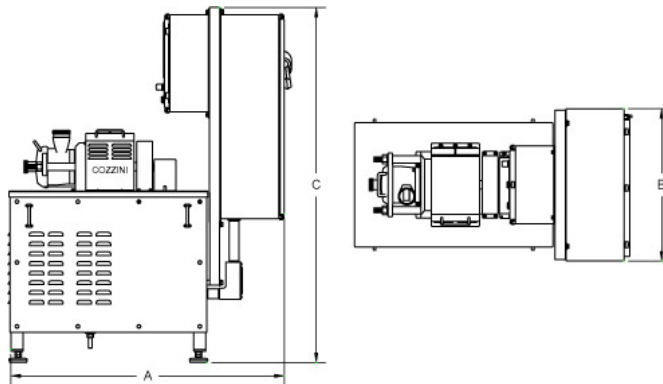
SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR701MC

El sistema de emulsión/reducción AR701 de Cozzini patentado, incorpora una bomba controlada de velocidad variable del ART701 para alimentar la cámara de reducción. El producto es forzado a la cámara de reducción desde otra máquina, como un cargador de gusano sinfín horizontal. La cámara de corte MultiCut reduce el producto al tamaño de partícula y temperatura deseados. La versátil cámara de corte MultiCut puede usarse con un solo cedazo y cuchilla o dos cedazos y cuchillas.

Mientras la carne pasa por el porta-navajas y el cedazo de emulsión/reducción principales, el soporte de cuchilla corta las partículas contra la superficie del cedazo. Las partículas cortadas pasan a través de las perforaciones del cedazo principal hacia el porta-navajas secundario. Las partículas son reducidas una vez más y forzadas a través de las perforaciones más pequeñas del cedazo de emulsión/reducción. Después del corte secundario, el producto se descarga a través del tubo de salida del cabezal de corte. El proceso brinda una excelente reproducibilidad de temperatura, estabilidad y textura del producto.

Una selección de porta-navajas, desde 3 hasta 6 brazos, y una selección de tamaños de perforaciones de cedazo, desde 1.0 mm hasta 9.9 mm, permiten infinitas combinaciones para asegurar la textura deseada del producto. Un impulsor de descarga especialmente diseñado permite la descarga directa a tolvas, eliminando el empleo de carros de cocina. La automatización para el inicio/detención con sensores de nivel para la tolva opcionales también se encuentra disponible.

El AR701 reemplaza los recipientes de picado convencionales y otros tipos de emulsificadores, así como equipamiento para el manejo de productos. Como resultado, ahorra espacio, elimina la mano de obra directa de producción y requiere mucha menos energía para funcionar al tiempo que aumenta la producción.



SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR701											
Energía		Capacidad/hora		Amperes		A (largo)		B (ancho)		C (altura)	
HP	kW	Grueso	Fino	@ 380 V	@ 460 V	pulg.	mm	pulg.	mm	pulg.	mm
50	37	Hasta 20,000 lb (9,000 kg)	Hasta 10,000 lb (4,500 kg)	150	125	57	1448	32	800	74	1,880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2,108
100	75			300	250						

10/05 SP

* La capacidad de salida real puede variar dependiendo de la textura del producto y de la aplicación.

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

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

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