

SISTEMA MEZCLADOR DE SALMUERA



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

SISTEMA MEZCLADOR DE SALMUERA

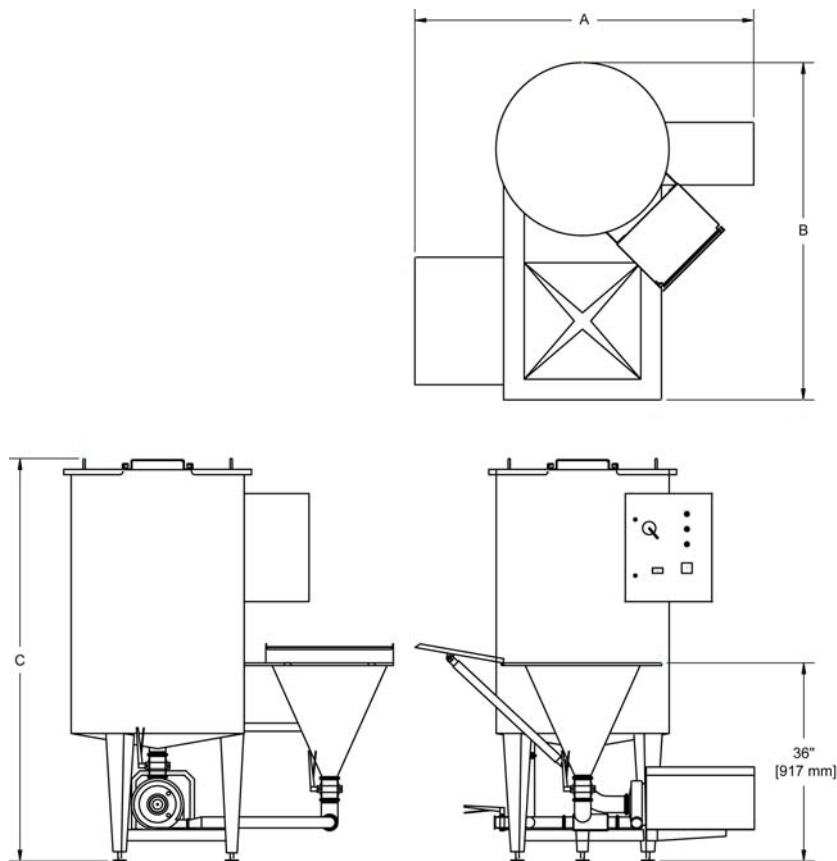
- Mezclado y enfriado eficiente de salmueras de carne y adobos de aves.
- Las salmueras pueden prepararse como soluciones sobresaturadas con hasta 30% de sólidos pesados.
- Alimenta directamente equipos auxiliares o tanques de almacenamiento.
- Capacidades: 130 galones (500 litros), 200 galones (750 litros) y 260 galones (1,000 litros).
- Sistema opcional de enfriamiento por cubierta de glicol disponible.
- Agitador de un solo propulsor o de cabezal de reducción disponible para adaptarse a la medida de su aplicación.
- Controles Allen-Bradley estándar o totalmente programables.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

SISTEMA MEZCLADOR DE SALMUERA

El sistema mezclador de salmuera de Cozzini es ideal para aplicaciones de mezclado, enfriado y almacenamiento de grandes volúmenes. Ahora usted puede preparar salmueras de carne y adobos de aves de manera rápida y eficiente en un sistema controlado y obtener una repetición perfecta de lote a lote.

El proceso de mezclado de salmuera comienza en la tolva de ingredientes secos que se encuentra ubicada a una altura conveniente para una carga fácil. Cuando se abre la válvula de la tolva, una acción de vacío envía por sifón la cantidad precisa de ingredientes al tanque de preparación. Una vez que los ingredientes están en el tanque, una poderosa bomba centrífuga circula y homogeniza la mezcla. Incluso ingredientes difíciles de mezclar como fosfatos, proteínas, gomas y almidones pueden ser homogenizados rápida y completamente.

Sistema de acero inoxidable con finos acabados sanitarios. Tanques de almacenamiento diseñados a la medida con capacidad de hasta 530 galones (2,000 litros).



MEZCLADOR DE SALMUERA										
Capacidad		Voltaje	A (largo)		B (ancho)		C (altura)		Motor de bomba	
Galones	Litros		pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	HP	kW
130	500	380 ó 460 V	63	1,600	60	1,525	73	1,850	5	4
200	750		63	1,600	63	1,600	73	1,850	5	4
260	1,000		79	2,000	69	1,750	71	1,800	7.5	5.6

10/05 SP