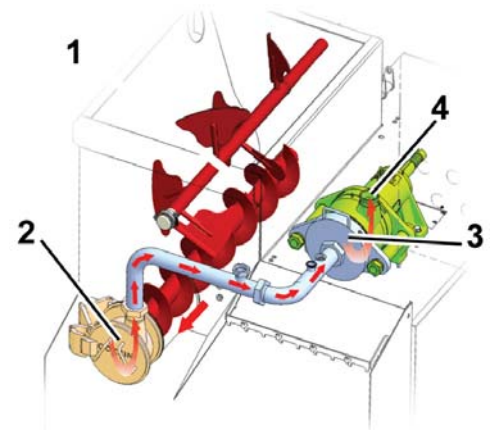




SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN DE VELOCIDAD CONSTANTE

Modelos CS722 y CS922

- Controles Allen-Bradley totalmente programables. Pueden programarse las especificaciones deseadas para los productos a fin de asegurar:
 - Repetición constante de la calidad del producto,
 - Velocidad variable de la bomba,
 - Temperatura de salida autoregurable.
- El cabezal de corte MultiCut le brinda la opción de combinaciones de discos y cuchillas sencillas o dobles.
- Nivel de vacío deseado totalmente automatizado.
- Carga rápida y fácil mediante vacío.
- Sistema opcional de eliminación de huesos y cartílagos.
- Aceptados por USDA y aprobados por CE. Construidos de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.



1. El tornillo de alimentación dirige el producto crudo y mezclado hacia la bomba de paletas.
2. La bomba de paletas dirige el producto hacia la tubería de la entrada del molino.
3. El producto crudo es forzado hacia la entrada del molino para su emulsión / reducción.
4. Después de pasar a través de las cuchillas y placas del cabezal de corte, el producto es dirigido por un impulsor para ser descargado.

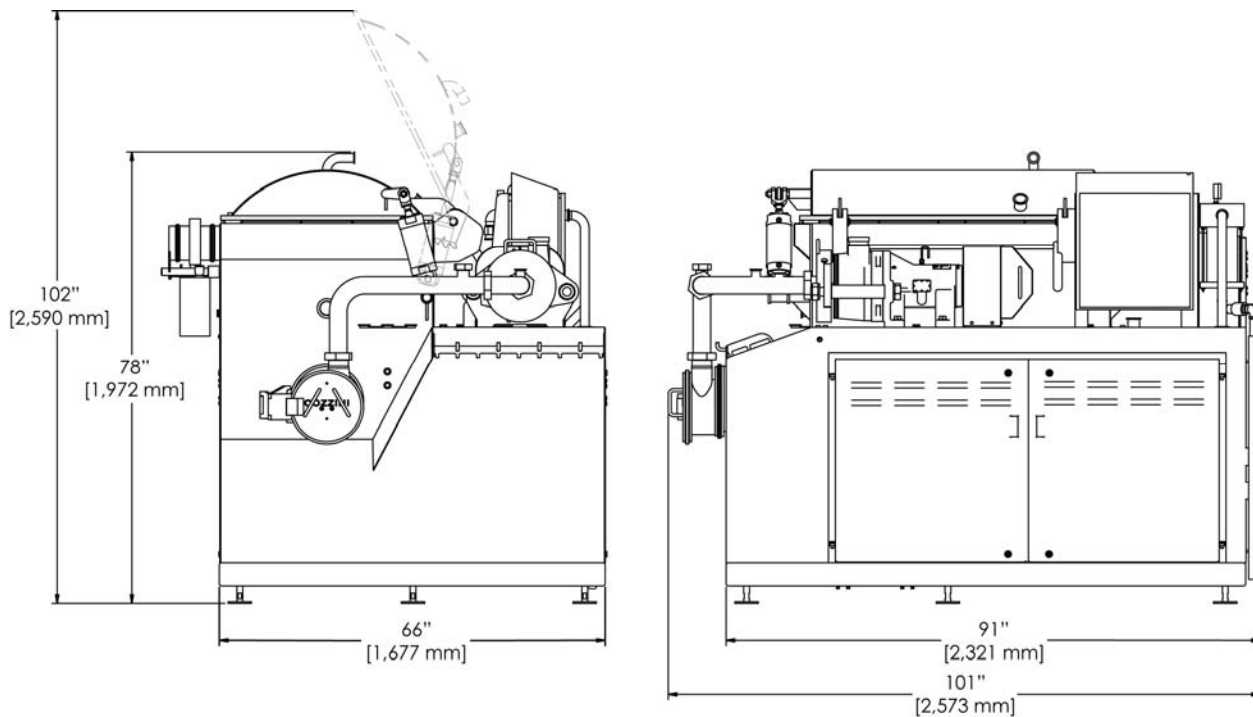
SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN DE VELOCIDAD CONSTANTE

Durante dos décadas, la tecnología de emulsión/reducción de Cozzini ha sido la opción preferida entre los procesadores de embutidos de todo el mundo. Las nuevas adiciones a la línea de Cozzini, nuestros modelos CS722 y CS922, continúan la tradición de PrimeCut, la preferencia entre los procesadores que exigen alta calidad, alta capacidad y una producción pareja y continua.

Entre sus innovadoras funciones, los modelos CS722 y CS922 ahora ofrecen:

- Una mayor base del motor que puede llevarse hasta un máximo de 200 HP (150 kW).
- Panel View instalado en un gabinete sanitario con protección IP65 (NEMA IV).
- Cilindros de aire de acero inoxidable para operar la tapa
- Anaquel sanitario para las piezas a fin de realizar inspecciones de los discos
- Paneles de puertas con bisagras y desmontables para acceso total a los componentes internos
- Nuevo diseño del empaque de la tapa del vacumizador facilita la limpieza.

Desde emulsiones finas hasta productos embutidos de picado grueso, la serie PrimeCut CS de Cozzini ofrecen versatilidad en la más amplia gama de aplicaciones.



Modelo	Tamaño de la placa	Capacidad por hora		Motores*	Total Motores	Amperios	Voltaje
		Grueso	Fino				
CS722	7" (180 mm)	20,000 lbs	10,000 lbs	100/20/5/2 HP	127 HP	250 A	460 V
		9,000 kg	4,500 kg	75/15/4/1.5 kW	95 kW	300 A	380 V
CS922	9" (248 mm)	30,000 lbs	20,000 lbs	125/20/5/2 HP	152 HP	300 A	460 V
				93/15/4/1.5 kW	113 kW	350 A	380 V
		13,500 kg	9,000 kg	150/20/5/2 HP	177 HP	350 A	460 V
				112/15/4/1.5 kW	132 kW	450 A	380 V

* Los motores están listados en este orden: molino / tornillo de alimentación / bomba de vacío / agitador

8/09 SP



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