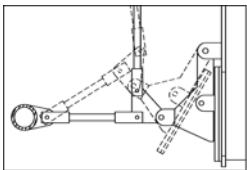


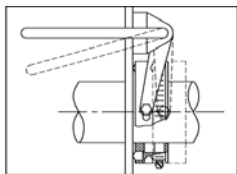
# AMASADORA/MEZCLADORA AL VACÍO



**FastHam™**  
COZZINI CONTINUOUS HAM PROCESS



El sistema único de seguridad de la puerta de descarga sobre el centro asegura el cierre durante las interrupciones de los servicios públicos.



Sellos de la flecha únicos al vacío, de rápida liberación para un higiénico lavado completo.

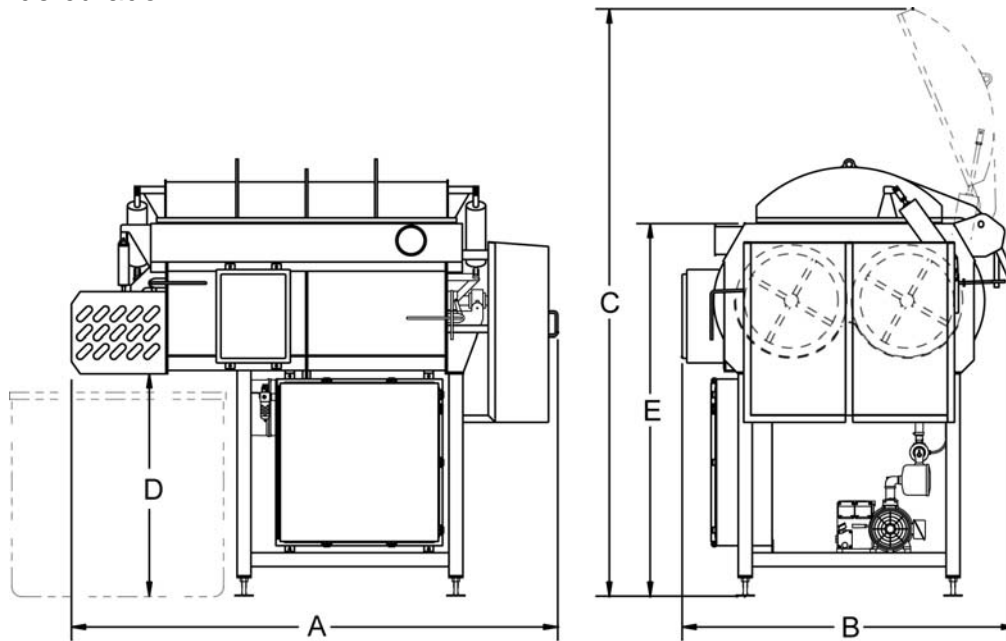
## AMASADORA/MEZCLADORA AL VACÍO

- Disminuye el tiempo de amasado. Reduce o elimina los tiempos de espera.
- Acción suave o enérgica de amasado con agitadores hidráulicos o eléctricos de velocidad variable.
- Controles Allen-Bradley estándar o totalmente programables.
- Carga por vacío rápida y fácil.
- Capacidades desde 2200 lb (1000 kg) hasta 20,000 lb (9100 kg).
- Aceptada por USDA y aprobada por CE. Construida de acuerdo a los principios de diseño de el equipamiento sanitario del AMI.

# AMASADORA/MEZCLADORA AL VACÍO

Cuando un paso vital en la producción de su producto de puro músculo incluye un amasado al vacío, insista en una unidad de la serie amasadora/mezcladora al vacío de Cozzini (CVMM), hecha a la medida para cumplir exactamente con sus necesidades. La serie CVMM de amasadoras le ofrece la versatilidad, rendimiento y control que usted necesita para una apariencia, sabor, textura y rendimiento superiores en sus productos terminados, al tiempo que mantiene un alto volumen de producción.

La amasadora al vacío de Cozzini se encarga del importante control de la temperatura con dos sistemas de enfriamiento: por cubierta de glicol o inyección de CO<sub>2</sub>. Además de la cubierta de glicol en las paredes del recipiente de la CVMM, el diseño especial de agitador de cinta de Cozzini permite que el glicol circule dentro del agitador, aumentando en gran medida la capacidad de enfriamiento. El diseño único del agitador garantiza una óptima distribución y penetración de curado.



AMASADORA/MEZCLADORA AL VACÍO													
Capacidad*		A (largo)		B (ancho)		C (alt. c/tapa abierta)		D (Altura de Descarga)		E (alto del recipiente)		Transmision Motores (2)	
Lbs.	kg	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	HP	kW
2,200	1,000	105	2,667	66	1,854	127	3,220	48	1,219	81	2,057	3	2
3,500	1,600	138	3,505	72	2,108	133	3,366	50	1,270	88	2,235	5	4
5,000	2,300	138	3,505	75	2,134	137	3,480	50	1,270	90	2,286	7.5	6
6,000	2,750	150	3,810	84	2,137	148	3,760	50	1,270	92	2,336	10	7.5
8,000	3,650	170	4,318	86	2,185	153	3,886	50	1,270	96	2,438	10	7.5
10,000	4,550	168	4,267	90	2,286	158	4,013	60	1,524	106	2,692	15	11
12,000	5,450	188	4,775	94	2,388	172	4,369	60	1,524	109	2,768	20	15
13,500	6,150	193	4,978	98	2,489	179	4,547	60	1,524	114	2,895	25	19
20,000	9,100	246	6,248	106	2,693	230	5,842	113	2,870	169	4,292	30	23

\*Capacidades estan basadas en 60 lbs/ft<sup>3</sup> (960 kg/m<sup>3</sup>) densidad.

10/09 E

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

10/05 SP