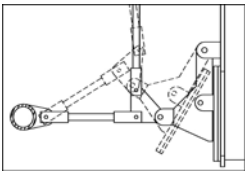


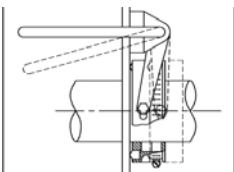
# MEZCLADORA/BATIDORA AL VACÍO



**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS



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



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

## MEZCLADORA/BATIDORA AL VACÍO

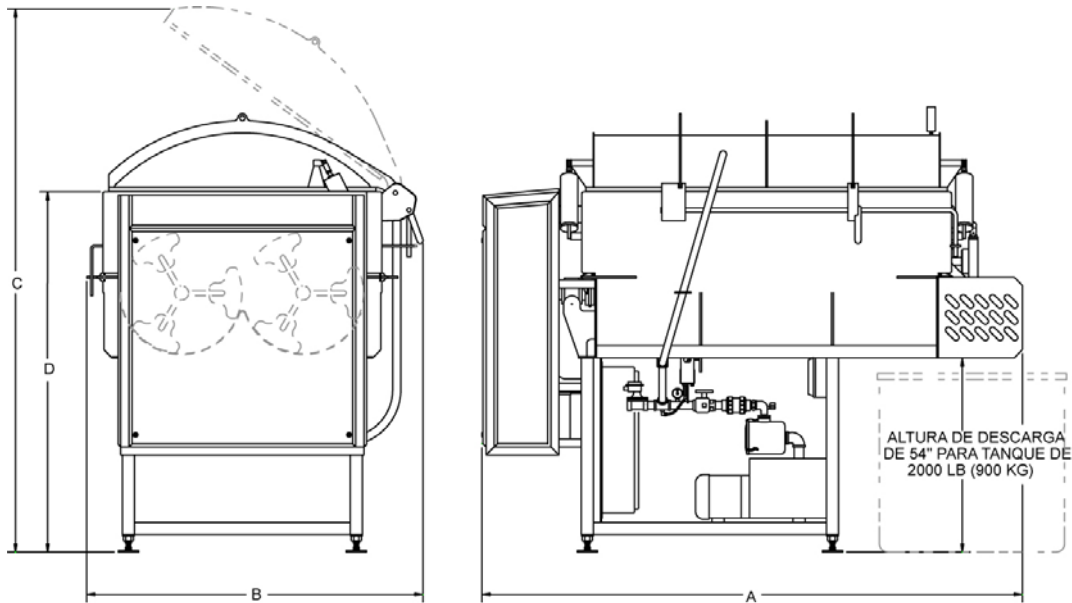
- Controles Allen-Bradley estándar o totalmente programables.
- Carga de vacío rápida y fácil.
- Dispositivo de seguridad impide el cierre accidental de la tapa.
- Los diseños de paletas opcionales incluyen los tipos estándar o de traslape. El diseño de paletas de traslape requiere una descarga en la base. También se encuentran disponibles agitadores de cinta.
- Capacidades desde 100 lb (45 kg) hasta 15,000 lb (6,800 kg).
- Aceptada por USDA y aprobada por CE. Construida de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

# MEZCLADORA/BATIDORA AL VACÍO

Las unidades de la serie mezcladora/batidora al vacío de Cozzini (CVMB) están diseñadas para trabajos pesados de uso diario y han sido construidas para durar muchos años. Pocas partes se desgastan por lo que su uso y mantenimiento son económicos. Su construcción es de acero inoxidable con finos acabados sanitarios.

Las unidades de la serie CVMB son usadas en todo el mundo para numerosas aplicaciones de mezclado/batido, tales como premezclas donde es necesario retirar el aire total o parcialmente.

Para aplicaciones que requieren un control preciso de la temperatura, se encuentran disponibles sistemas de enfriamiento por cubierta de glicol o inyección de CO<sub>2</sub>.



## MEZCLADORA/BATIDORA AL VACÍO

DIMENSIONES*		A (largo)		B (ancho)		C (alt.c/tapa abierta)		D (alto del recipiente)		ENERGÍA	
lb	kg	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	HP	kW
100	45	56	1,422	28	711	74	1,880	43	1,092	2	1.5
500	225	89	2,261	56	1,422	109	2,769	75	1,905	2	1.5
750	350	95	2,413	60	1,524	115	2,921	80	2,057	3	2
1,000	450	102	2,591	64	1,626	125	3,175	81	2,057	3	2
1,500	700	108	2,743	70	1,778	134	3,404	84	2,134	5	4
2,500	1,000	116	2,946	70	1,778	144	3,658	90	2,286	7.5	6
3,000	1,400	133	3,378	82	2,083	148	3,759	89	2,261	10	8
4,000	1,800	133	3,378	83	2,108	152	3,861	96	2,438	15	11
5,000	2,300	154	3,912	83	2,108	154	3,912	99	2,515	20	15
6,000	2,700	160	4,064	84	2,134	170	4,318	98	2,489	20	15
8,000	3,600	168	4,267	90	2,286	175	4,445	99	2,515	30	22
10,000	4,500	173	4,394	97	2,464	184	4,674	104	2,642	40	30
12,500	5,700	194	4,928	97	2,464	190	4,826	110	2,794	50	38
15,000	6,800	200	5,080	100	2,540	195	4,953	115	2,921	60	45

\*Las dimensiones pueden variar de acuerdo a los requerimientos del cliente o a modificaciones al equipo.

10/05 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