

SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION AR701MC



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION AR701MC

- Système de coupe à plaque unique ou double/couteau Cozzini MultiCoupe de Ø7" de diamètre (180 mm).
- Les tailles de trous de plaques disponibles varient entre Ø1,0 mm (0,039") et Ø9,9 mm (0,39").
- Une conception de séparation unique entre l'enveloppe du palier et la chambre de coupe empêche toute contamination du produit par la lubrification.
- Des capteurs surveillent en permanence la pression d'entrée du produit ainsi que les températures d'entrée/de sortie.
- Disponible avec un système d'élimination des os/cartilages.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.



Système AR701MC présenté avec la vis sans fin

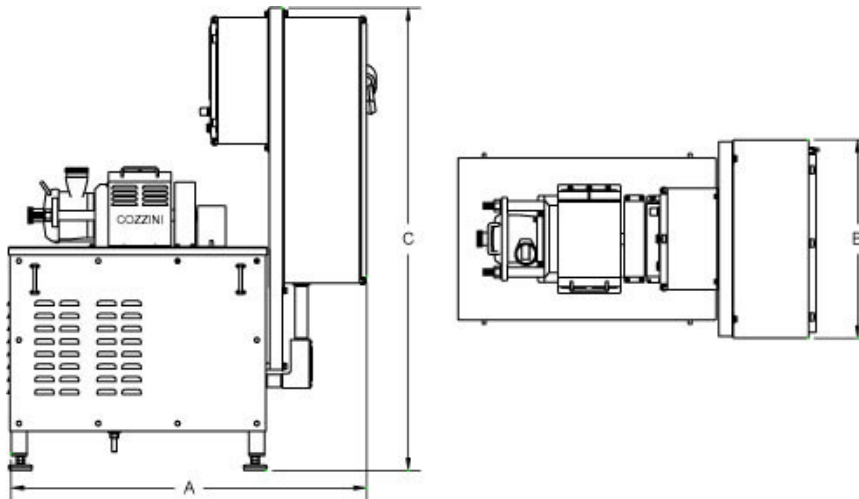
SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION AR701MC

Le système d'émulsion/réduction AR701 breveté de Cozzini intègre une pompe à vitesse variable contrôlée pour l'alimentation de la chambre de réduction. Le produit est dirigé dans la chambre de coupe AR701 en provenance d'une autre machine, comme une vis sans fin horizontale. La chambre MultiCoupe réduit le produit à la taille de particule et à la température souhaitées. La chambre de coupe MultiCoupe versatile peut être utilisée avec une plaque unique et un couteau ou avec deux plaques et deux couteaux.

Tandis que la viande traverse le support de couteau primaire et la plaque d'émulsion/réduction, le support de couteau découpe les particules contre la surface de la plaque. Les particules découpées passent alors par des trous situés sur la plaque primaire et se dirigent vers le deuxième support de couteau. Les particules sont à nouveau réduites puis envoyées dans les petits trous de la plaque d'émulsion/réduction secondaire. Après le découpage secondaire, le produit est déchargé par le conduit de sortie de la tête de découpe. Ce processus permet une excellente reproductibilité de la température, de la stabilité et de la texture du produit.

Un choix de supports de couteaux variant entre 3 et 6 bras, et un choix de diamètres de trous pour les plaques variant entre 1,0 mm et 9,90 mm permettent une infinité de combinaisons afin de garantir la texture souhaitée pour le produit. Une tête de pompe spécialement conçue permet un déchargement direct vers les hachoirs, éliminant ainsi les chariots de cuisine. L'automatisation de la fonction marche/arrêt est également disponible avec des capteurs pour hachoir en option.

L'AR7701 remplace les découpeuses traditionnelles et les autres types d'émulsifieurs ainsi que les équipements annexes de manipulation de produit. L'AR9701 permet donc une optimisation de l'espace en éliminant le travail de production direct et nécessite beaucoup moins d'énergie pour fonctionner tout en augmentant la production.



SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION AR701

Entraînement		Capacité/heure		Amps service		A (longueur)		B (largeur)		C (hauteur)	
hp	kW	En gros	Précision	@ 380 V	@ 460 V	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm
50	37	Jusqu'à 20.000 livres (9.000 kg)	Jusqu'à 10.000 livres (4.500 kg)	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

1/04 FR

* La capacité de production réelle est susceptible de varier en fonction de la texture du produit et de l'application.

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.

4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

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

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM