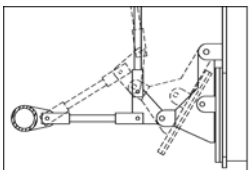


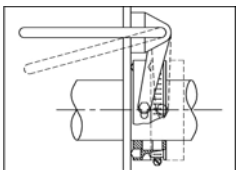
MELANGEUR



PrimeMix™
COZZINI MIXING SYSTEMS



Un système original de verrouillage de la porte centrale de déchargement garantit la fermeture pendant les interruptions de l'appareil.



Jointes de l'arbre hermétiques originaux à dégagement rapide pour un nettoyage intégral.

MELANGEUR

- Des modèles à fermeture par un couvercle ou par une grille sont disponibles.
- Commandes Allen-Bradley standard ou entièrement programmables.
- Des modèles de pales en option proposent des styles de pales (standard ou s'entrecroisant) ou de style ruban. Le modèle à pales s'entrecroisant nécessite un déchargement par le bas.
- Capacités de 100 livres (45 kg) à 15.000 livres (6.800 kg).
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

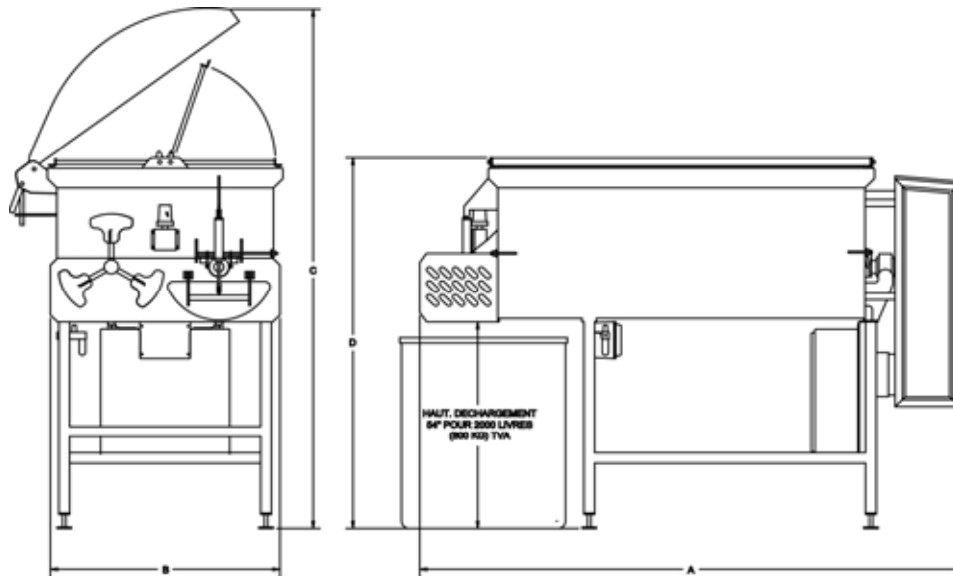
MELANGEUR

Les appareils de la série du Mélangeur Cozzini (CMB) sont conçus pour une utilisation quotidienne intensive et sont construits pour durer des années. Très peu de pièces d'usure en font un appareil économique tant pour son utilisation que pour sa maintenance.

Les appareils de la série CMB sont utilisés dans le monde entier pour de nombreuses applications de mélange comme les pré-mélanges de viande, les opérations sur la viande hachée, la formulation du mélange des ingrédients pour les céréales, les épices, les légumes, etc. Pour les applications nécessitant un contrôle précis de la température, des systèmes de refroidissement par enrobage au glycol ou par injection de CO₂ sont disponibles.

La série CMB permet un gros volume de débit et une efficacité de chargement et de déchargement.

Structure en acier inoxydable de haute qualité avec une excellente finition sanitaire intégrale.



MELANGEUR

DIMENSION*		A (longueur)		B (largeur)		C (haut. ouvert)		D (haut du bac)		ENTRAÎNEMENT	
Livres	kg	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	hp	kW
100	45	<i>Dimension du mélangeur de laboratoire en fonction des spécifications du client</i>									
500	225	88	2235	50	1270	82	2083	58	1473	2	1.5
750	350	90	2286	52	1321	86	2184	85	2159	3	2
1000	450	103	2616	50	1270	95	2413	85	2159	3	2
1500	700	105	2667	67	1702	131	3327	85	2159	5	4
2000	900	121	3073	62	1575	118	2997	89	2261	8	6
2500	1000	118	2997	60	1524	123	3124	93	2362	8	6
3000	1400	140	3556	70	1778	139	3531	92	2337	10	8
4000	1800	140	3556	73	1854	123	3124	99	2515	15	11
5000	2300	154	3912	74	1880	141	3581	98	2489	20	15
6000	2700	154	3912	76	1930	126	3200	102	2591	20	15
8000	3600	167	4242	80	2032	124	3150	103	2616	30	22
10000	4500	171	4343	88	2235	134	3404	107	2718	40	30
12500	5700	192	4877	87	2210	133	3378	114	2896	50	38
15000	6800	<i>Taille du mélangeur adaptée aux spécifications du client</i>									

10/03 FR

*Les dimensions sont susceptibles de varier en fonction des besoins du client ou des modifications des équipements.

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