

SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION POSI-FEED COMPACT



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

SYSTEME D'EMULSION REDUCTION POSI-FEED COMPACT

- Production en continu ou par lots.
- Une pompe d'alimentation à vitesse variable permet un contrôle total de la texture et de la température du produit.
- Commande d'auto-réglage de la température de sortie souhaitée.
- Système de coupe simple ou double plaque/couteau Cozzini MultiCoupe de 7" de diamètre (180 mm).
- Ecran tactile Allen-Bradley, commandes conviviales.
- Modèle compact et facile à déplacer.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

NEW!
From
COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

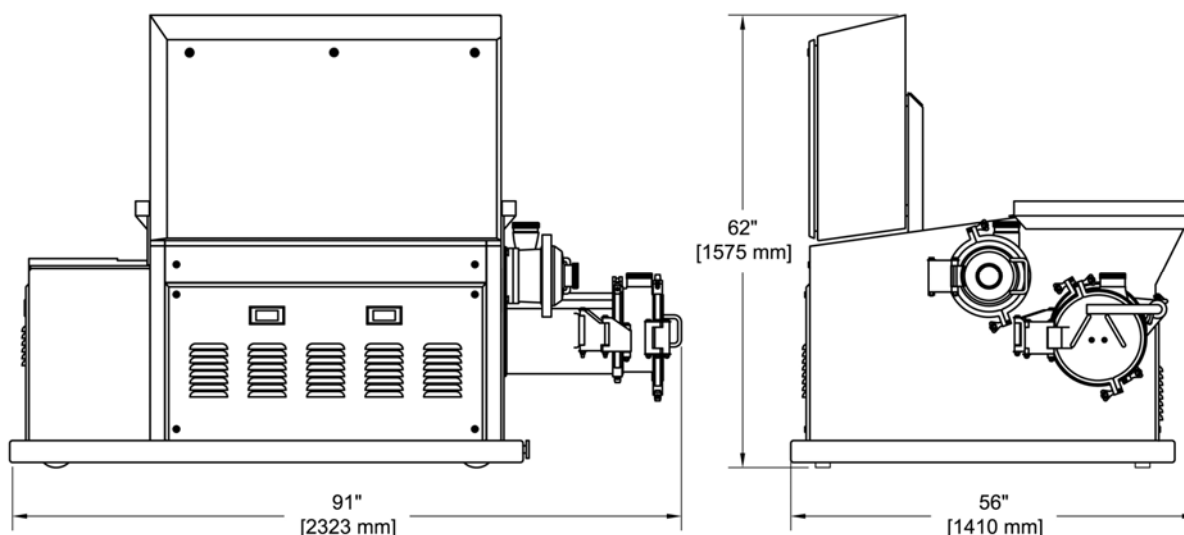
SYSTEME D'EMULSION REDUCTION POSI-FEED COMPACT

Cozzini présente sa nouvelle série d'appareils d'émulsion/réduction Posi-Feed compacts (CPF).

Le système CPF garantit la même qualité cohérente et le même débit que les célèbres séries de systèmes d'émulsion/réduction VS et CS Cozzini.

Le discret CPF propose une trémie d'une capacité de 500 livres (230 kg) et une pompe d'alimentation à vitesse variable. Cette pompe à vitesse variable alimente la tête de coupe d'émulsion/réduction MultiCoupe de Cozzini.

Le CPF s'adapte directement au-dessous du déchargement d'un mélangeur ou d'un cutter.



SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION POSI-FEED COMPACT			
Tension	hp	kW	Amps service
380 V or 460 V	75/20 95 total	56/15 71 total	250 A

10/03 FR

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