

# AR701MC EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE



## AR701MC EMULGIER- /ZERKLEINERUNGSANLAGE

**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



*AR701MC Maschine abgebildet mit  
Förderschnecke*

- Cozzini MultiCut Ø180 mm (7") Einzel- oder Doppelscheiben/-messer - Schneideanlage.
- Lochscheiben von Ø1.0 mm (.039") bis Ø10 mm (.39") Lochdurchmesser.
- Einzigartige getrennte Bauweise von Lagergehäuse und Schneidekammer verhindert Schmierverunreinigung der Produkte.
- Ständige Überwachung des Ansaugdrucks und der Eingangs-/Ausgangstemperatur der Produkte über Sensoren.
- Lieferbar mit Knochen/Knorpel-Trennsystem.
- Anerkannt vom USDA and CE zugelassen. Gebaut nach den AMI Richtlinien für Hygiene und Gesundheit.

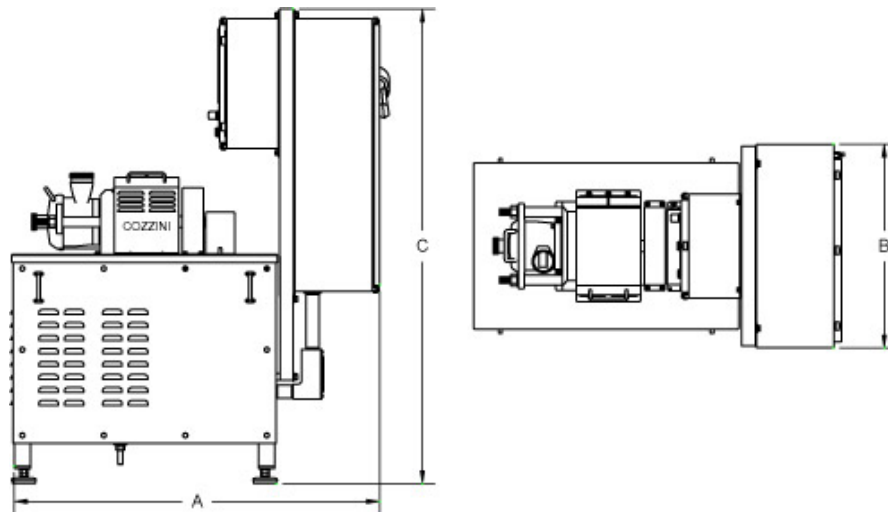
# AR701MC EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE

In der patentierten Cozzini AR701 Emulgier-/Zerkleinerungsmaschine ist eine Pumpe mit variabler Geschwindigkeit eingebaut, um die Zerkleinerungskammer zu beschicken. Das Produkt wird von einer anderen Maschine, wie beispielsweise einer Horizontal-Förderschnecke, unter Druck der AR 701 Schneidekammer zugeführt. Die MultiCut - Schneidekammer zerkleinert das Produkt auf die gewünschte Partikelgröße und bringt es auf die vorgewählte Temperatur. Die vielseitige MultiCut - Schneidekammer kann mit einer Scheibe und einem Messer oder mit zwei Scheiben und zwei Messern bestückt werden.

Sobald das Fleisch die erste Messervorrichtung und Emulgier-/Zerkleinerungsscheibe durchläuft, werden die Teile über die Messervorrichtung gegen Scheibenfläche geschnitten. Die geschnittenen Stückchen durchlaufen die Löcher der ersten Scheibe zur zweiten Messervorrichtung. Die Stückchen werden noch einmal zerkleinert und durch die kleineren Löcher der zweiten Emulgier-/Zerkleinerungsscheibe hindurch gepresst. Nach dem zweiten Schneidevorgang wird das Erzeugnis durch das Ausgangsrohr des Schneidekopfes entladen. Das Verfahren liefert hervorragende Wiederholpräzision der Produkttemperatur-, -konstanz und -beschaffenheit.

Eine Auswahl von Messervorrichtungen von 3-Arm- bis 6-Arm-Vorrichtungen und eine Auswahl von Scheibenlochgrößen von 1.0 mm bis 10 mm ermöglichen unbegrenzte Zusammenstellungen zur Gewährleistung der gewünschten Produktbeschaffenheit. Ein speziell konstruierter Pumpenantrieb ermöglicht die direkte Entladung in Einfülltrichter von Füllern, Silos und Weiterverarbeitungsmaschine. Beschickungswagen erübrigen sich dadurch. Start/Stop Automation ist auf Wunsch mit Fülltrichtersensoren lieferbar.

Das AR701 ersetzt sowohl konventionelle Kutter als auch andere Arten von Emulgiergeräten und Produktverarbeitungsmaschinen. Sie spart Platz, ist weniger arbeitsaufwändig und benötigt weniger Energie trotz Produktionssteigerung.



AR701 EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE

Antrieb		Kapazität/Std.*		Leistungs-Ampere		A (Länge)		B (Breite)		C (Höhe)	
PS	kW	grob	fein	@ 380 V	@ 460 V	inch	mm	inch	mm	inch	mm
50	37	Bis zu 9000 kg (20,000 lb)	Bis zu 4500 kg (10,000 lb)	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

1/04 DE

\* Die tatsächliche Leistungskapazität kann je nach Produktbeschaffenheit und Anwendung variieren.

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