

AR901MC EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE



AR901MC EMULGIER- ZERKLEINERUNGSANLAGE

PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

- Cozzini MultiCut Ø230 mm (7") Durchmesser Einzel- oder Doppelscheiben/-messer Schneidanlage.
- Lochscheiben lieferbar von Größe Ø1.0 mm (.039") bis Ø10 mm (.39").
- Die einzigartige Separatbauweise von Lagergehäuse und Schneidkammer 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 System abgebildet mit
Förderschnecken-Zubringer*

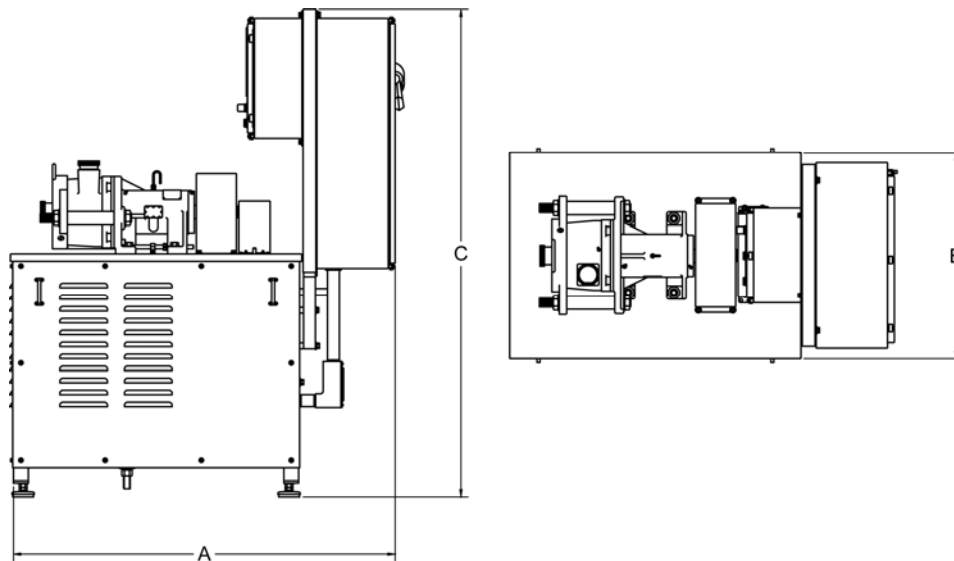
AR901MC EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE

In die patentierte Cozzini AR901 Emulgier-/Zerkleinerungsanlage ist eine gesteuerte Pumpe mit variabler Geschwindigkeit eingebaut, um die Zerkleinerungskammer zu beschicken. Das Produkt wird von einer anderen Maschine, wie beispielsweise einem Horizontal-Förderschnecken-Zubringer, über Druck der AR 901 Schneidekammer zugeführt. Die MultiCut - Schneidkammer zerkleinert das Produkt auf die entsprechende Partikelgröße und bringt es auf die gewünschte Temperatur. Die vielseitige MultiCut - Schneidkammer kann mit einer Scheibe und einem Messer oder mit zwei Scheiben und zwei Messern bestückt werden.

Sobald das Fleisch die erste Emulgier-/Zerkleinerungsscheibe durchläuft, werden die Teile über die Messervorrichtung gegen die 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 gepumpt. Nach dem zweiten Schneidevorgang wird das Produkt 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, Beschickungswagen erübrigen sich dadurch. Start/Stop Automation ist auf Wunsch mit Einfülltrichtersensoren lieferbar.

Das AR901 ersetzt sowohl konventionelle Messer als auch andere Arten von Emulgiergeräten und Produktverarbeitungsmaschinen. Im Ergebnis ist sie platzsparend, die unmittelbare Herstellungsarbeit erübrigt sich und der Energieverbrauch wird gesenkt während sich die Produktivität erhöht.



AR901 EMULGIER-/ZERKLEINERUNGSANLAGE

Antrieb		Kapazität/Std.*		Leistung Ampere		A (Länge)		B (Breite)		C (Höhe)	
PS	kW	grob	fein	@ 380 V	@ 460 V	inch	mm	inch	mm	inch	mm
125	93	bis zu 13,500 kg (30,000 lb)	bis zu 9000 kg (20,000 lb)	350	300	65	1651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

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

1/04 DE

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