

AR701MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA



AR701MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA

PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



AR701MC system z podajnikiem ślimakowym

- Multi-tnący system Cozzini o średnicy $\varnothing 180$ mm z pojedynczym lub podwójnym zestawem sito/nóż.
- Dostępne sita o otworach od $\varnothing 1,0$ mm do $\varnothing 9,9$ mm.
- Unikalne rozdzielenie strefy łożyskowania od komory cięcia zapobiega zabrudzeniu produktu przez smar.
- Czujniki kontrolują ciśnienie produktu w sposób ciągły na wejściu i temperaturę wejście/wyjście.
- Dostępny z systemem eliminacji kości/chrząstki.
- Spełnia wszelkie wymogi Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

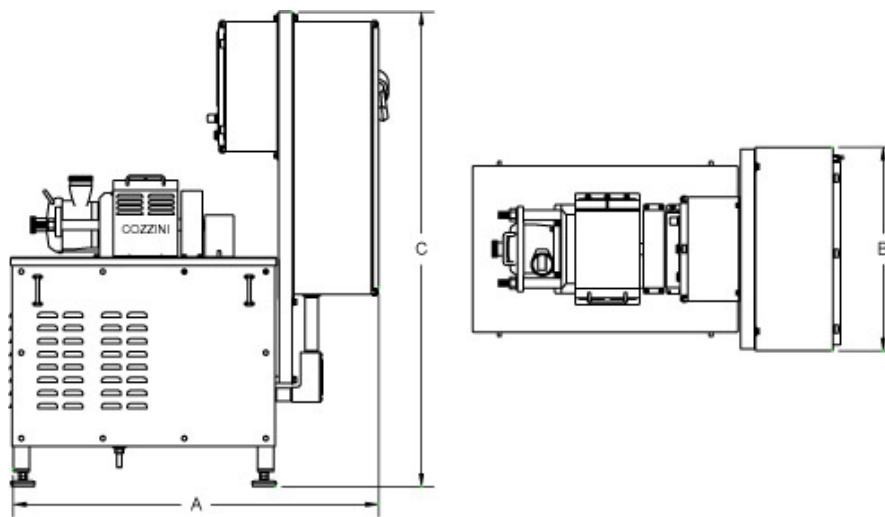
AR701MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA

Opatentowany system emulgowania/rozdrabniania AR701 firmy Cozzini wykorzystuje pompę o regulowanej prędkości do podawania surowca do komory rozdrabniania. Produkt jest włączany do komory cięcia AR701 przez inne urządzenie, np. podajnik ślimakowy poziomy. Multi-tnący system cięcia rozdrabnia produkt do żądanej wielkości „ziarna”, utrzymując odpowiednią temperaturę. Uniwersalna multi-tnąca komora cięcia może być używana z pojedynczym nożem i sitem lub dwoma sitami i dwoma nożami.

Mięso przechodzi przez pierwszy nóż z wkładkami tnącymi i na styku z sitem do rozdrabniania jest cięte przez wkładki tnące. Rozdrobnione na pierwszym sicie przechodzi przez jego otwory do drugiego zestawu tnącego. Tutaj zostaje rozdrobnione powtórnie i przecięnięte przez otwory o mniejszej średnicy drugiego sita. Po drugim cięciu jest transportowane dalej z głowicy tnącej do rury wylotowej. Proces zapewnia utrzymanie doskonale powtarzalnej temperatury i konsystencji.

Duży wybór noży z wkładkami tnącymi, od 3-ramiennych do 6-ramiennych, i sit o otworach od Ø1,0 mm do Ø9,9 mm, pozwala dobrać kombinację właściwą dla uzyskania żądanego rozdrobnienia. Specjalna pompa wirnikowa na wylocie umożliwia transport rozdrobnionego produktu do kosza zasypowego kolejnego urządzenia, eliminując transport wózkowy. Możliwe jest sterowanie automatyczne Start/stop w połączeniu z sygnałem z czujnika napełnienia kosza.

AR701MC zastępuje tradycyjne kutry misowe i inne typy kutrów przelotowych, jak również urządzenia transportowe. W rezultacie pozwala zaoszczędzić powierzchnię produkcyjną, nakłady pracy oraz zużycie energii przy zwiększonej produkcji.



AR701 SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA

Napęd		Wydajność/h		Zabezpieczenie A		A (długość)		B (szerokość)		C (wysokość)	
hp	kW	Rozdrab.	Emulg.	@ 380 V	@ 460 V	cale	mm	cale	mm	cale	mm
50	37	Do 9000 kg	Do 4500 kg	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

10/05 PL

* Rzeczywista wydajność w dużym stopniu zależy od tekstury i zastosowania produktu.

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.

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

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS