

# AR901MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA



**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



*System AR901MC system w wersji z transporterem ślimakowym.*

## AR901MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA

- Multi-tnący system Cozzini o średnicy  $\varnothing 230$  mm z pojedynczym lub podwójnym zestawem tnącym sito/nóż.
- Dostępne sita o średnicach od  $\varnothing 1,0$  mm do  $\varnothing 9,9$  mm.
- Unikalne rozdzielanie strefy łożyskowania od komory cięcia zapobiega zabrudzeniu produktu przez smar.
- Specjalne czujniki na bieżąco kontrolują ciśnienie produktu na wejściu i temperaturę produktu Wejście/Wyjście.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

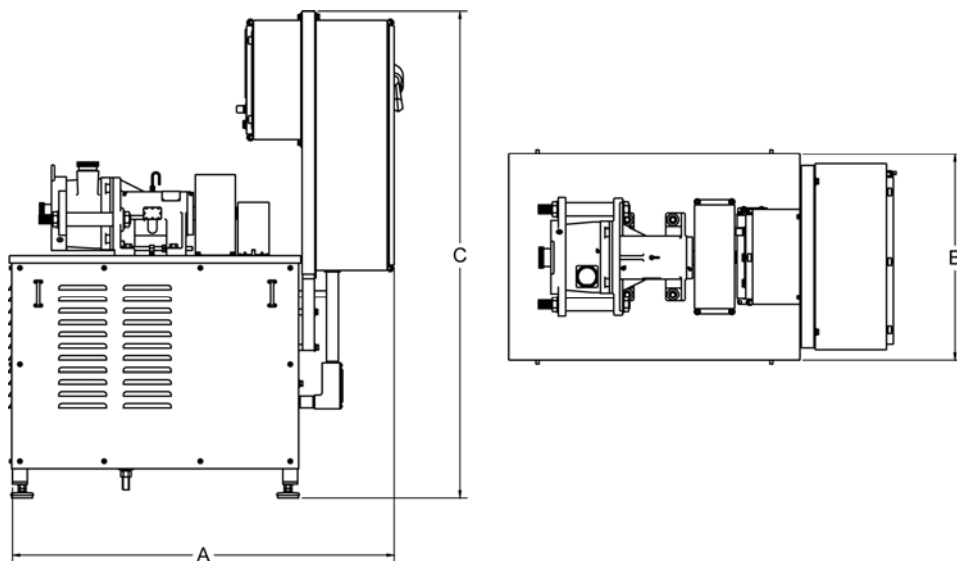
## AR901MC SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA

Opatentowany system emulgowania/rozdrabniania AR901MC firmy Cozzini wykorzystuje pompę o regulowanej prędkości do podawania surowca do komory rozdrabniania. Produkt jest włączany do komory cięcia AR901 przez inne urządzenie np. podajnik ślimakowy poziomy. Multi-tnący system cięcia rozdrabnia produkt do żądanej wielkości „ziarna”, utrzymując żądaną 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 stałej temperatury i tekstury produktu.

Duży wybór noży z wkładkami tnącymi, od 3-ramiennych do 6-ramiennych, i sit o otworach od 1,0 mm to 9,9 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.



AR901 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
125	93	Do 30,000 lb (13,500 kg)	Do 20,000 lb (9000 kg)	350	300	65	1651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

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

10/05 PL

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