

SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE CONSTANTE



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

SISTEMAS DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE CONSTANTE Modelos CS701 e CS901

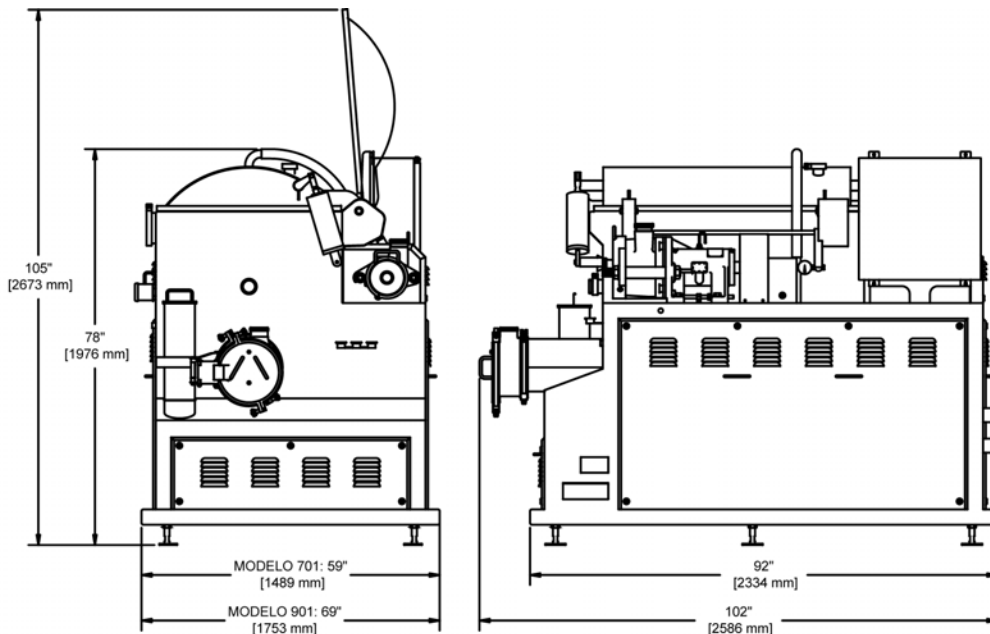
- Controles Allen-Bradley totalmente programáveis. Especificações desejadas dos produtos podem ser pré-definidas, para garantir:
 - Repetição consistente da qualidade do produto,
 - Velocidades variáveis da bomba,
 - Temperatura de saída auto-regulável.
- Nível de vácuo desejado, totalmente automatizado.
- O cabeçote MultiCut permite escolher uma combinação de faca/disco simples ou dupla.
- Carregamento a vácuo rápido e fácil.
- Um mecanismo de travamento evita o fechamento acidental da tampa.
- Sistema opcional de eliminação de ossos e cartilagens.
- Aceitos pelo USDA e aprovados pela CE. Fabricados de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.

SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE CONSTANTE

Por quase duas décadas, a tecnologia de emulsão/redução da Cozzini tem sido a melhor opção de processadores de salsichas no mundo inteiro.

Hoje, as unidades PrimeCut de velocidade constante (CS) continuam esta tradição. Os nossos modelos CS701 e CS901 são os preferidos entre processadores que exigem alta qualidade, alto rendimento e produção contínua e consistente.

Desde salsichas de emulsões finas a salsichas de moídos grossos, a série PrimeCut CS da Cozzini oferece versatilidade em uma grande variedade de aplicações.



SISTEMAS DE EMULSÃO/REDUÇÃO DE VELOCIDADE CONSTANTE

Modelo	Tamanho do Disco	Capacidade/hora		Motores		Amps do serviço
		Grosso	Fino	HP	kW	
CS701	7" (175 mm)	20.000 lb (9000 kg)	10.000 lb (4500 kg)	60/20/5/2 87 total	45/15/4/1,5 65 total	200 A
CS901	9" (248 mm)	30.000 lb (13.500 kg)	20.000 lb (9000 kg)	125/20/5/2 152 total	93/15/4/1,5 113 total	400 A

2/05 PO

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