

SISTEMA COMPACTO DE EMULSÃO/REDUÇÃO



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

SISTEMA COMPACTO DE EMULSÃO/REDUÇÃO

- Produção contínua ou em batidas.
- Bomba de alimentação de velocidade variável proporciona controle completo sobre a textura e a temperatura do produto.
- Controle auto-ajustável da temperatura de saída desejada.
- Sistema de corte MultiCut da Cozzini com sistema de corte disco/inserto simples ou duplo, de 7" (180 mm) de diâmetro.
- Controles Allen-Bradley touch screen de fácil operação.
- Design compacto e portátil.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas AMI para design de equipamentos sanitários.

NEW!
From
COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

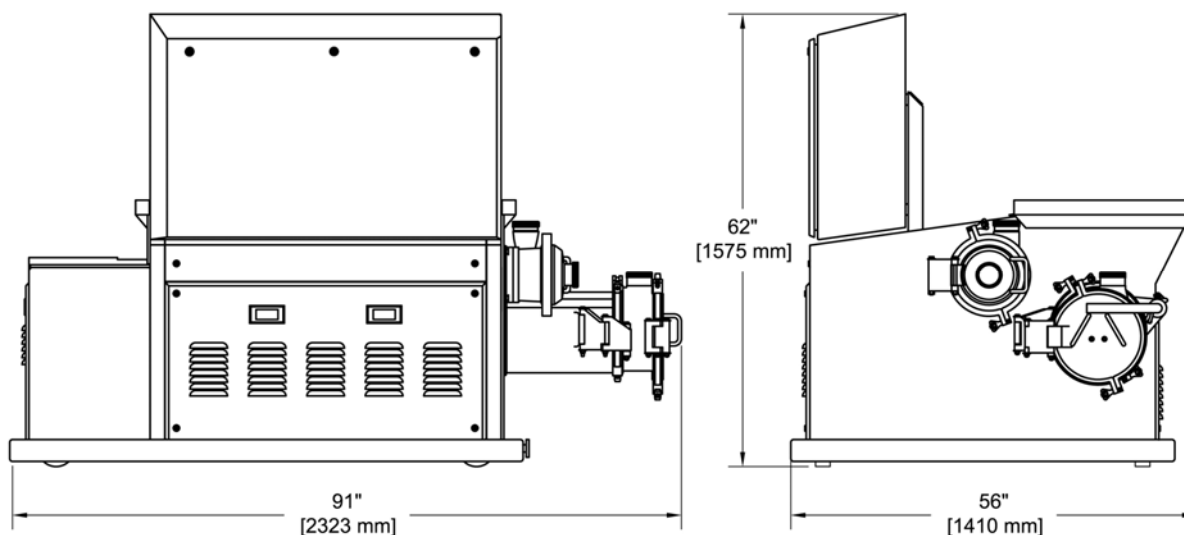
SISTEMA COMPACTO DE EMULSÃO/REDUÇÃO

A Cozzini apresenta a nova unidade de emulsão/redução da série Compact Posi-Feed (CPF).

O sistema da CPF assegura a mesma qualidade e rendimento consistentes dos sistemas de emulsão/redução da série VS e CS da Cozzini, já bastante conhecidos.

O CPF de baixo perfil tem um recipiente com capacidade para 500 lb (230 kg) com uma bomba de alimentação de velocidade variável. A bomba de velocidade variável alimenta o cabeçote de corte de emulsão/redução do MultiCut da Cozzini.

O CPF encaixa-se diretamente abaixo da descarga de uma Misturadeira ou de um Cortador.



SISTEMA COMPACTO DE EMULSÃO/REDUÇÃO			
Tensão	HP	kW	Amps do serviço
380 V ou 460 V	75/20 95 total	56/15 71 total	250 A

10/03 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