

POMPE A AIR COMPRIME COZZINI



COZZINI
PUMPING SYSTEMS

POMPE A AIR COMPRIME COZZINI

- Transfert doux sans détérioration du produit.
- Déplacement positif à commande pneumatique contrôlé électriquement.
- Différentes tailles de pompes disponibles. Peut être associée à toute cuve en acier inoxydable Cozzini conçue sur mesure pour s'adapter à votre application et à votre implantation.
- Les produits jusqu'à 6" (152 mm) passent à travers la chambre de la pompe à air.
- Uniquement 2 pièces mobiles : portes d'entrée et de sortie. Aucun moteur.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

POMPE A AIR COMPRIME COZZINI

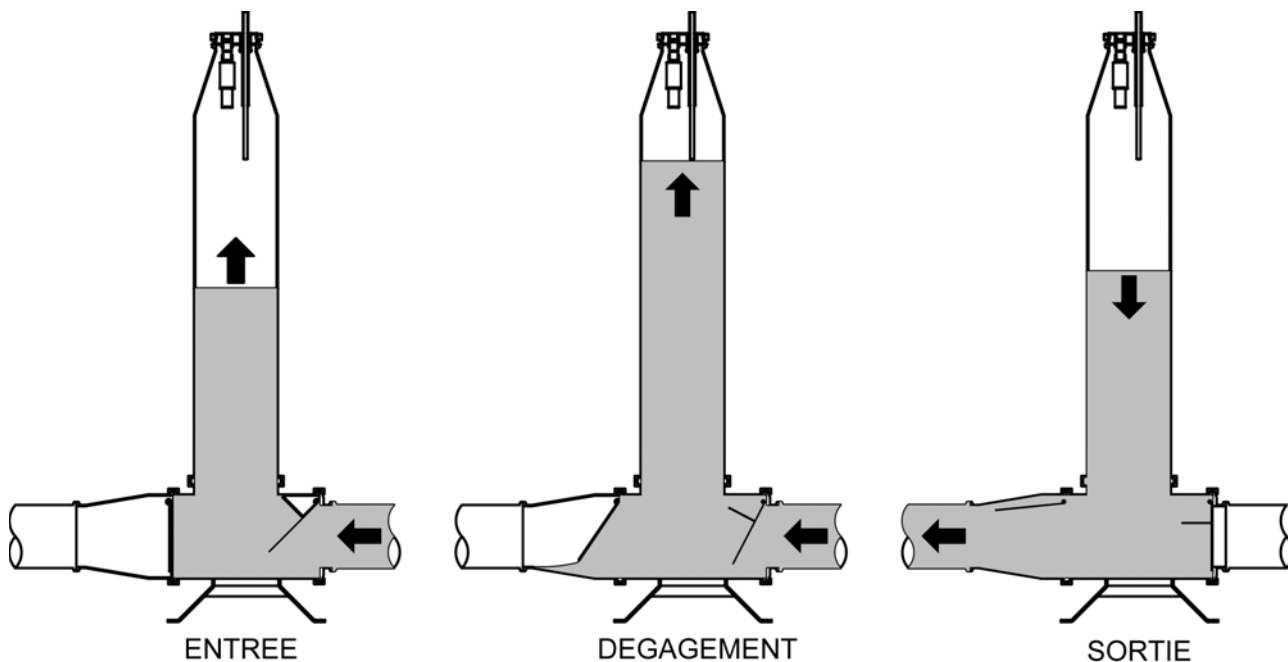
Idéale pour la viande tout muscle et pour des applications avec de volaille, des soupes et des chilis, les aliments traités, les aliments pour animaux domestiques, les baies entières, les légumes, les garnitures de tartes, les moûts de vin, les caillés de fromagerie et les sauces, la nouvelle Pompe à air comprimé Cozzini (CAP) peut gérer vos applications de pompage d'aliments sans maillage ni cisaillement.

Disponibles en différentes tailles de pompes, la pompe à air comprimé Cozzini peut pomper des solides compressibles jusqu'à 6" (152 mm) de diamètre tout en préservant l'intégrité du produit et en augmentant le rendement du processus.

Cette pompe à pression et à débit variables amène le produit dans une chambre sous vide d'air dans laquelle celui-ci s'élève jusqu'à ce qu'il atteigne un capteur situé dans le couvercle de la pompe. Le vide d'air cesse et l'injection d'air comprimé commence. Tandis que l'air comprimé est appliqué, le produit se déplace doucement vers le bas et vers l'extérieur de la colonne.

L'action qui tire et pousse, vers le haut comme vers le bas – fonctionnant en association avec l'ouverture d'entrée et de sortie et les portes de déchargement – crée doucement un pompage de déplacement positif.

Il s'agit peut-être de votre première introduction d'une pompe dans votre processus et vous vous souciez peut-être d'une éventuelle détérioration du produit. Ou peut-être faites vous déjà l'expérience d'une détérioration acceptable due à l'utilisation d'une pompe. Dans les deux cas, la pompe à air comprimé Cozzini au débit doux et qui ne détériore pas le produit pourrait correspondre à vos besoins.



7/05 FR

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