

SYSTEME DE MELANGE DE SAUMURE



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

SYSTEME DE MELANGE DE SAUMURE

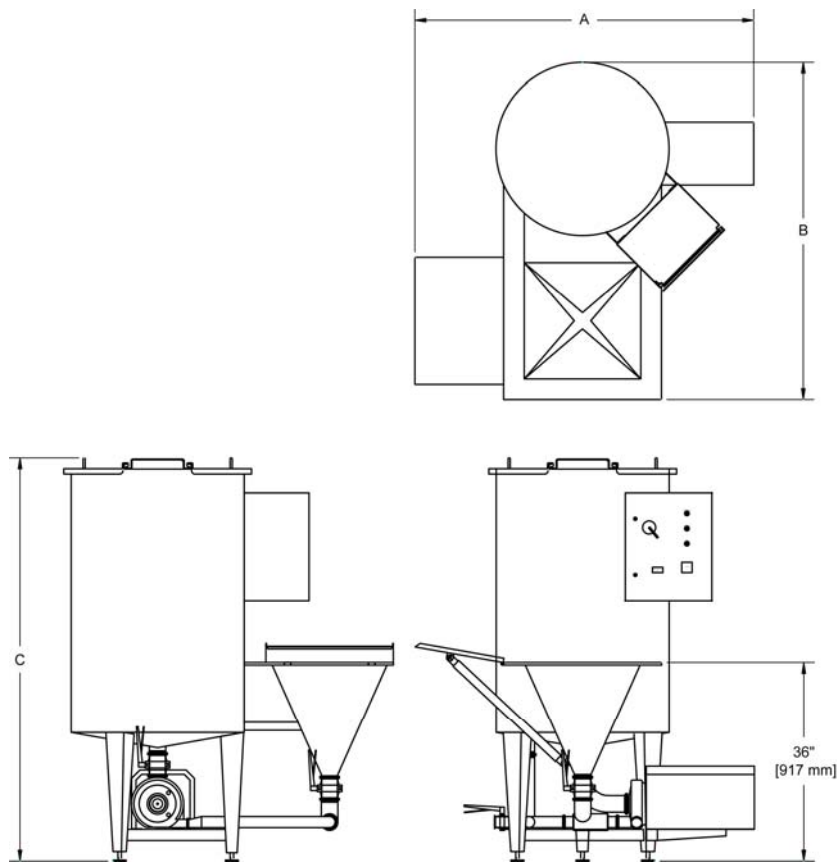
- Mélange et refroidissement efficace et contrôlé des saumures de viande et des marinades de volaille.
- Les saumures peuvent être préparées en solutions sursaturées, jusqu'à 30% de solides lourds.
- Alimente directement les équipements annexes ou les cuves de conservation.
- Capacités : 130 gallons (500 litres), 200 gallons (750 litres) et 260 gallons (1000 litres).
- Un système de refroidissement à double paroi au glycol est disponible en option.
- Un agitateur à hélice ou à tête de réduction unique est disponible pour s'adapter à votre application.
- Commandes Allen-Bradley standard ou programmables.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

SYSTEME DE MELANGE DE SAUMURE

Le système de mélange de saumure Cozzini est idéale pour les applications nécessitant, le mélange, le refroidissement et la conservation de gros volumes. Vous pouvez maintenant préparer des saumures de viande ou des marinades de volaille rapidement et efficacement dans un système contrôlé pour une reproductibilité parfaite, lot après lot.

Le processus de mélange de la saumure commence au hachoir des ingrédients secs, qui est situé à une hauteur convenable pour un chargement facile. Lorsque la vanne de la trémie s'ouvre, une action de mise sous vide d'air extrait et dirige la quantité précise d'ingrédients dans la cuve de préparation. Lorsque les ingrédients sont à l'intérieur de la cuve, une puissante pompe centrifuge fait circuler et homogénéise le mélange. Même les ingrédients difficiles à mélanger tels que les phosphates, les protéines, les gommes et les l'amidon peuvent être rendus parfaitement homogènes rapidement.

Système en acier inoxydable aux finitions sanitaires parfaites. Des cuves de conservation conçues sur mesure sont disponibles pour des capacités jusqu'à 530 gallons (2000 litres).



MELANGEUR DE SAUMURE										
Capacité		Tension	A (longueur)		B (largeur)		C (hauteur)		Moteur de la pompe	
Gallons	Litres		pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	hp	kW
130	500	380 ou 460 V	63	1.600	60	1.525	73	1.850	5	4
200	750		63	1.600	63	1.000	73	1.850	5	4
260	1000		79	2.000	69	1.750	71	1.800	7.5	5,6

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