



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT



SuspenTec® Système de réduction de particules pour les processus d'injection

- Le système SuspenTec® est composé de :
 - cuve de mélange avec affineur double coupe,
 - cuve de stockage avec réfrigération en option,
 - bac pour le retour de produit en provenance de l'injecteur,
 - affineur du produit de retour en option.
- Ce processus consiste à mélanger une solution de saumure avec des co-produits, le produit réinjecté dans la chaîne, etc. et à injecter ce mélange dans le produit tout muscle plus onéreux.
- Le système SuspenTec modulaire s'adapte à chaque application originale en fonction de la configuration de l'usine et de l'espace disponible.
- Augmentation de la liaison, diminution du rétrécissement dû à la cuisson et au refroidissement, augmentation de la production de tranches et diminution du coût général du produit.
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

PROCESSUS SuspenTec®

Utilisé dans le monde entier pour le traitement de produits comme le rosbif, le jambon, la poitrine de dinde, le poulet, les steaks, le poisson, de lard et divers autres produits tout muscle, le processus Suspen Tec breveté par Cozzini a apporté à ses utilisateurs du monde entier d'importants avantages en termes de création de profits.

Des centaines d'entreprises de traitement de viandes fraîches, cuites, réfrigérées ou surgelées et de fruits de mer du monde entier utilisent le système SuspenTec pour ajouter de la valeur à leur produit tout en diminuant les coûts de leur produit fini.

Un système SuspenTec de Cozzini adapté à leurs applications permet aux entreprises d'injecter des matériaux protéinés à coût plus faible à l'intérieur de produits tout muscle plus onéreux. Une liaison améliorée, un rétrécissement réduit à la cuisson comme à la réfrigération ainsi qu'un rendement de tranchage amélioré ne sont que quelques uns des avantages obtenus.

Le cœur du processus SuspenTec se trouve dans son système de réduction MultiCoupe précis à grand débit dans lequel le mélangeur refait circuler le produit dans l'appareil de réduction et dans la cuve de mélange jusqu'à ce que le mélange de saumure et de fines particules de viande obtenu soit homogène.

Lorsque la taille de particule exacte et la température sont atteintes, une vanne permet la dérivation automatique de la suspension afin d'alimenter une ou deux cuve(s) de stockage. Un refroidisseur, en option, maintient la température de suspension nécessaire.

Depuis la(les) cuve(s) de stockage, une pompe envoie la suspension vers un injecteur standard. Le produit tout muscle est alors injecté avec la suspension pour le gain de productivité préétabli. La suspension en excès en provenance de l'injecteur est absorbée par une pompe de retour afin d'être retraitée.



Le système SuspenTec modulaire et compact s'adapte à presque toutes les configurations d'usines.

1/04 FR

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINI GROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM