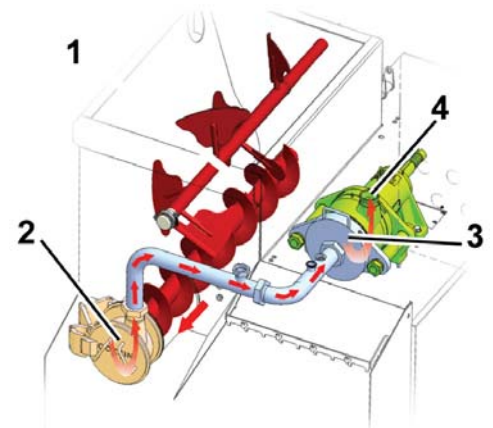


## SYSTÈME D'ÉMULSION/RÉDUCTION À VITESSE VARIABLE

Modèles VS722 and VS922

- Commandes Allen-Bradley entièrement programmables. Les spécifications des produits souhaités peuvent être prédéfinies afin de garantir :
  - Une consistance et constante de la qualité du produit,
  - Des vitesses de pompe et de tête de coupe variables,
  - L'auto-réglage de la température de sortie.
- La tête MultiCoupe vous permet de choisir entre une combinaison de simple ou double coupe.
- Niveau se vide souhaité, totalement automatiser.
- Chargement sous vide rapide et facile.
- Un dispositif de verrouillage empêche toute fermeture accidentelle du couvercle.
- Système d'élimination des os et des cartilages en option.
- Accepté par l'USDA et homologué par l'UE. Fabriqué en conformité par rapport aux principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.



1. La vis sans fin oriente les produits crus mélangés vers la pompe à palettes Cozzini.
2. La pompe à palettes oriente le produit vers la canalisation d'entrée de la machine.
3. Le produit cru est poussé vers l'entrée de la machine pour l'émulsion/réduction.
4. Lorsque le produit traverse les couteaux et les plaques de découpe, il est orienté par un impulseur pour la décharge.

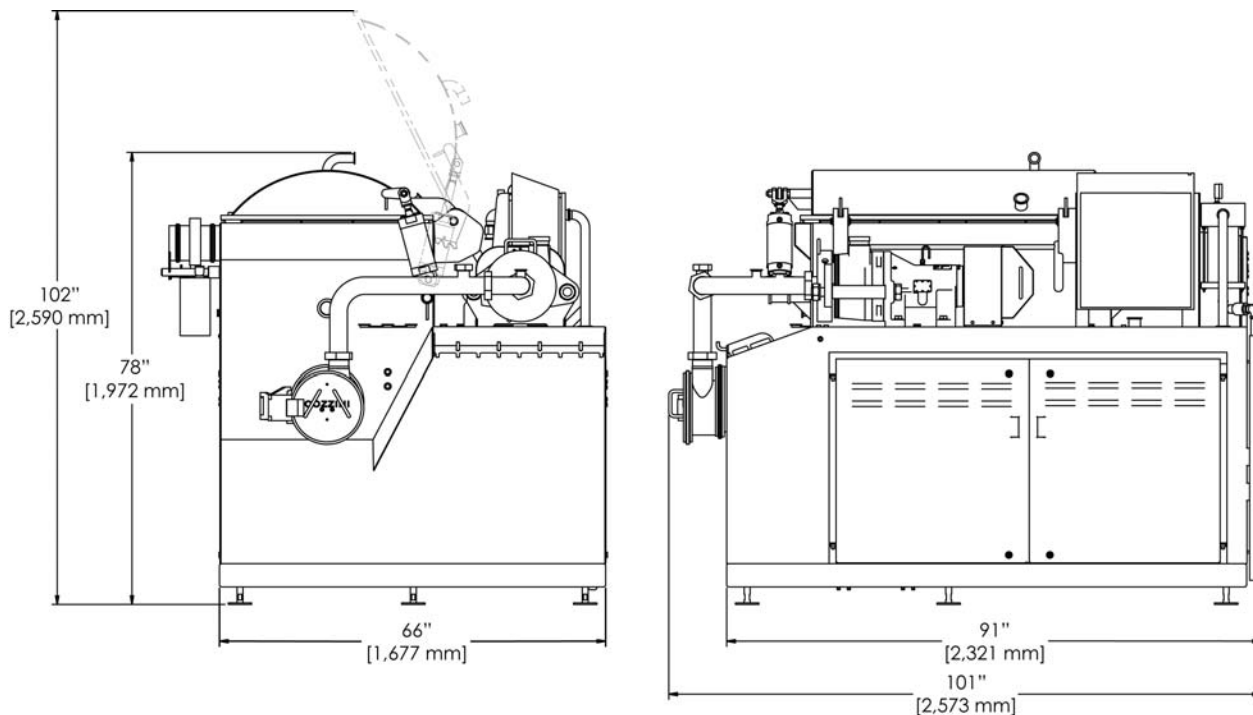
# SYSTEME D'EMULSION/REDUCTION A VITESSE VARIABLE

Depuis près de vingt ans, la technologie d'émulsion/réduction de Cozzini a la préférence des fabricants de saucisses du monde entier. Les nouveaux modèles de la gamme Cozzini, les modèles VS722 et VS922, poursuivent la tradition établie par le modèle PrimeCut, qui a la préférence des fabricants qui exigent une excellente qualité, un débit important ainsi qu'une production constante et homogène.

Parmi les fonctionnalités innovantes, les modèles VS722 et VS922 proposent désormais :

- Une base motorisée plus grande qui peut être améliorée jusqu'à 200 HP (150 kW) maximum
- Un poste d'opération sanitaire encastré avec commandes PanelView
- Un couvercle de manipulation des cylindres à air en acier inoxydable
- Un tiroir pour les pièces sanitaires permettant d'effectuer des vérifications de la plaque
- Des portes à panneaux amovibles sur gonds pour un accès complet aux composants internes
- Un nouveau joint de couvercle sous vide d'air facile à nettoyer

Des émulsions fines aux produits de saucisse hachée en gros morceaux, la série PrimeCut VS de Cozzini permet la souplesse et flexibilité pour une grande diversité d'applications.



Modèle	Taille de la plaque	Capacité/heure		Entraînement	Entraînement total	Amps service	Tension
		En gros	Précision				
VS722	7" (180 mm)	20.000 livres (9.000 kg)	10.000 livres (4.500 kg)	100/20/5/2 HP 75/15/4/1,5 kW	127 HP 95 kW	250 A 300 A	460 V 380 V
		VS922	9" (248 mm)	30.000 livres (13.500 kg)	20.000 lbs (9.000 kg)	125/20/5/2 HP 93/15/4/1,5 kW	152 HP 113 kW
150/20/5/2 HP 112/15/4/1,5 kW	177 HP 132 kW					350 A 450 A	460 V 380 V

\* Entraînements énumérés dans cet ordre : mélangeur/vis sans fin/pompe à vide/agitateur

10/08 FR



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

WORLD REPRESENTATION • 773 478-9700 • www.cozzini.com • sales@cozzini.com