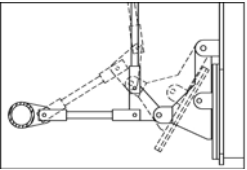


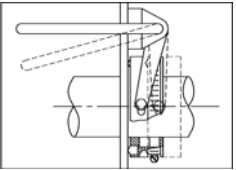
# MELANGEUR SOUS VIDE



**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS



Un système original de verrouillage de la porte centrale de déchargement garantit la fermeture pendant les interruptions de l'appareil.



Jointes de l'arbre hermétiques originaux à dégagement rapide pour un nettoyage intégral.

## MELANGEUR SOUS VIDE

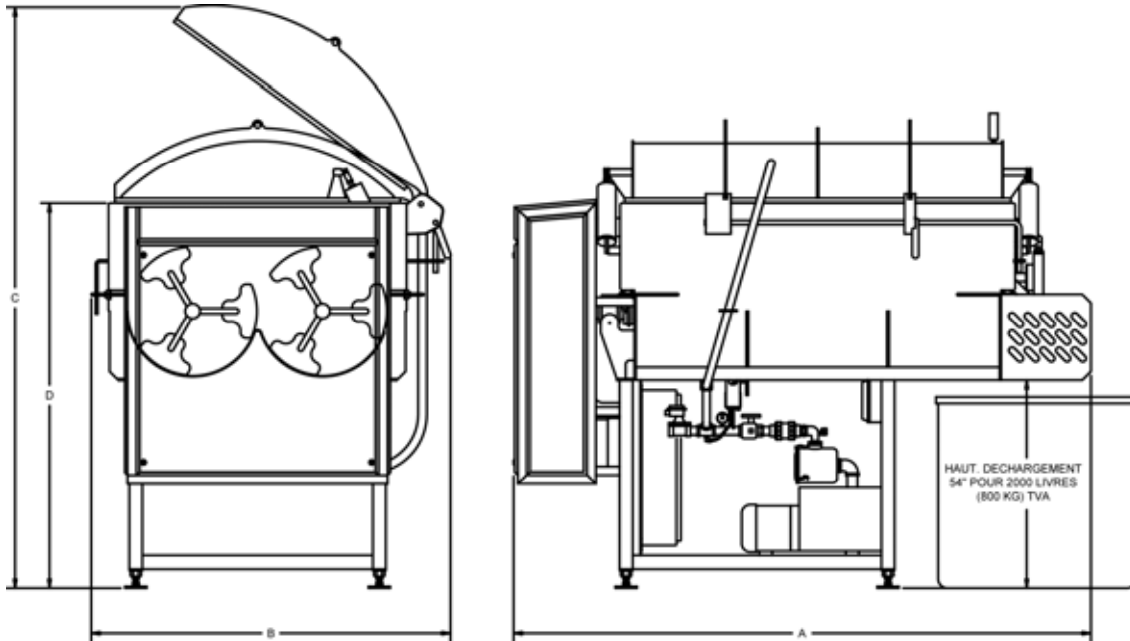
- Commandes Allen-Bradley standard ou entièrement programmables.
- Chargement sous vide rapide et facile.
- Un dispositif de verrouillage empêche toute fermeture accidentelle du couvercle.
- Des modèles de pales en option proposent des styles standards ou s'entrecroisant. Le modèle à pales s'entrecroisant nécessite un déchargement par le bas. Des bras de style ruban sont également disponibles.
- Capacités de 100 livres (45 kg) à 15.000 livres (6.800 kg).
- Approuvé par l'USDA et homologué par la CE. Fabriqué en conformité avec les principes de conception des équipements sanitaires de l'AMI.

# MELANGEUR SOUS VIDE

Les appareils de la série du Mélangeur sous vide d'air Cozzini (CVMB) sont conçus pour une utilisation quotidienne intensive et sont construits pour durer des années. Très peu de pièces d'usure en font un appareil économique tant pour son utilisation que pour sa maintenance. Sa structure en acier inoxydable intègre une finition sanitaire intégrale.

Les appareils de la série CVMB sont utilisés dans le monde entier pour de nombreuses applications de mélange comme les pré-mélanges où le retrait partiel ou total de l'air est nécessaire.

Pour les applications nécessitant un contrôle précis de la température, des systèmes de refroidissement à double enveloppe au glycol ou par injection de CO<sub>2</sub> sont disponibles.



## MELANGEUR SOUS VIDE

DIMENSION*		A (longueur)		B (largeur)		C (haut. Couverture ouvert)		D (haut du bac)		ENTRAÎNEMENT	
Livres	kg	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	mm	hp	kW
100	45	56	1422	28	711	74	1880	43	1092	2	1.5
500	225	89	2261	56	1422	109	2769	75	1905	2	1.5
750	350	95	2413	60	1524	115	2921	80	2057	3	2
1000	450	102	2591	64	1626	125	3175	81	2057	3	2
1500	700	108	2743	70	1778	134	3404	84	2134	5	4
2500	1000	116	2946	70	1778	144	3658	90	2286	8	6
3000	1400	133	3378	82	2083	148	3759	89	2261	10	8
4000	1800	133	3378	83	2108	152	3861	96	2438	15	11
5000	2300	154	3912	83	2108	154	3912	99	2515	20	15
6000	2700	160	4064	84	2134	170	4318	98	2489	20	15
8000	3600	168	4267	90	2286	175	4445	99	2515	30	22
10000	4500	173	4394	97	2464	184	4674	104	2642	40	30
12500	5700	194	4928	97	2464	190	4826	110	2794	50	38
15000	6800	200	5080	100	2540	195	4953	115	2921	60	45

12/03 FR

\*Les dimensions sont susceptibles de varier en fonction des besoins du client ou des modifications des équipements.

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