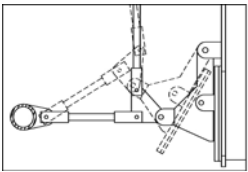


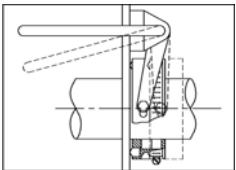
# VAKUUM MASSAGE/MISCH-SYSTEM



**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS



**Einzigartiges Auslaufklappen-Schließsystem gewährleistet Schließung auch während einer Betriebsunterbrechung.**



**Einzigartige, vakuumdichte Wellendichtungen mit Schnellverschluss für vollständige Nassreinigung.**

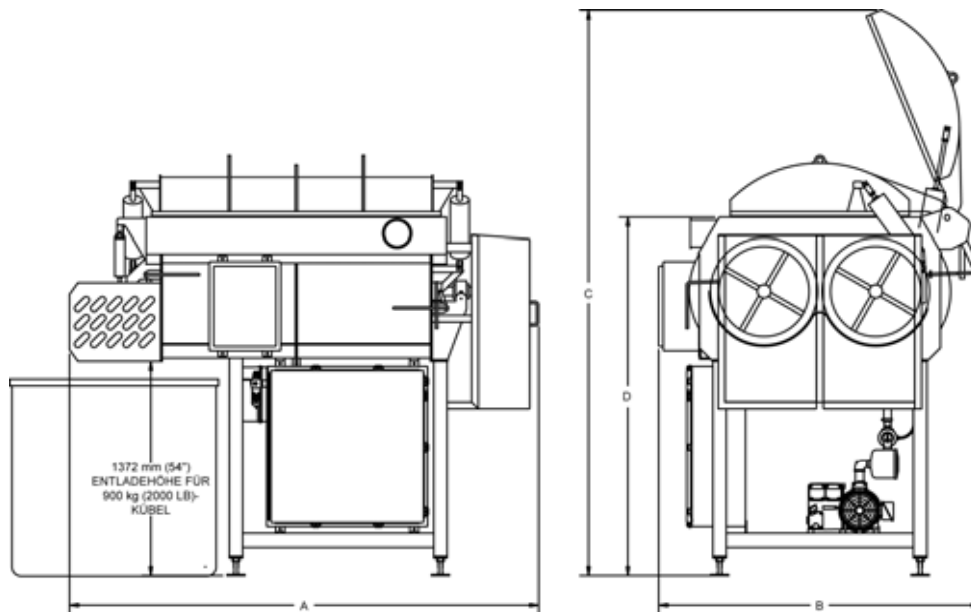
## VAKUUM MASSAGE/MISCH-SYSTEM

- Kurze Massierzeiten. Reduzieren oder Ausschalten von Standzeiten.
- Behutsames oder kräftiges Massieren durch hydraulisch oder elektrisch variabel einstellbare Rührwerk-Geschwindigkeit.
- Standard oder voll programmierbare Allen-Bradley – Steuerung.
- Schnelle und einfache Vakuum-Beschickung.
- 700 kg (1500 lbs.) bis 5700 kg (12.500 lbs.) Fassungsvermögen.
- Entspricht den USDA und CE Bestimmungen. Gebaut nach den AMI Richtlinien für Hygiene und Gesundheit

# VAKUUM MASSAGE/MISCH-SYSTEM

Spielt die Vakuum-Massage eine wesentliche Rolle in der Herstellung von Ganzmuskel-Produkten, sollte man auf ein Cozzini-Gerät aus der Vakuum Massager/Mixer – Serie (CVMM) bestehen, welche ganz und gar für den Bedarf des Kunden geeignet ist. Die CVMM-Serie von Cozzini bietet die flexible Einsatzmöglichkeit, Durchlaufleistung und Kontrolle, die für ein anspruchsvolles Äußeres, Aroma, Beschaffenheit und Ertrag von Endprodukten bei Aufrechterhaltung der Großmengenproduktion notwendig ist.

Das Cozzini Vakuum-Massage-System kann die kritische Angelegenheit der Temperaturkontrolle mit zwei Kühlsystemen behandeln: Glycolmantelsystem oder CO<sub>2</sub> – Einspritzung. Neben der Glycol-Ummantelung der CVMM Wannenwände ermöglicht die Cozzini Spiralband-Rührwerk-Konstruktion die Zirkulation von Glycol innerhalb des Rührwerks und erhöht so die Kühlkapazität außerordentlich. Die einzigartige Rührwerk-Konstruktion gewährleistet optimale Verteilung und Tiefenwirkung.



VAKUUM MASSAGE/MISCH-SYSTEM											
FASSUNGSKAPAZITÄT*		A (Länge)		B (Breite)		C (Höhe offen)		D (Wannenhöhe)		ANTRIEB	
Lbs.	kg	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	PS	kW
1500	700	105	2667	72	1829	133	3378	86	2184	10	8
3000	1400	120	3048	78	1981	148	3759	100	2540	20	15
4000	1800	133	3378	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
5000	2300	152	3861	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
6000	2700	171	4343	83	2108	160	4064	110	2794	40	30
8000	3600	179	4547	90	2286	162	4115	104	2642	60	42
10,000	4500	186	4724	90	2286	166	4216	104	2642	75	56
12,500	5700	193	4902	102	2587	172	4369	110	2794	100	75

\*Fassungskapazitäten können dem Kundenbedarf angepasst werden.

10/03 DE

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