

MISCELATORE DI SALAMOIA



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

MISCELATORE DI SALAMOIA

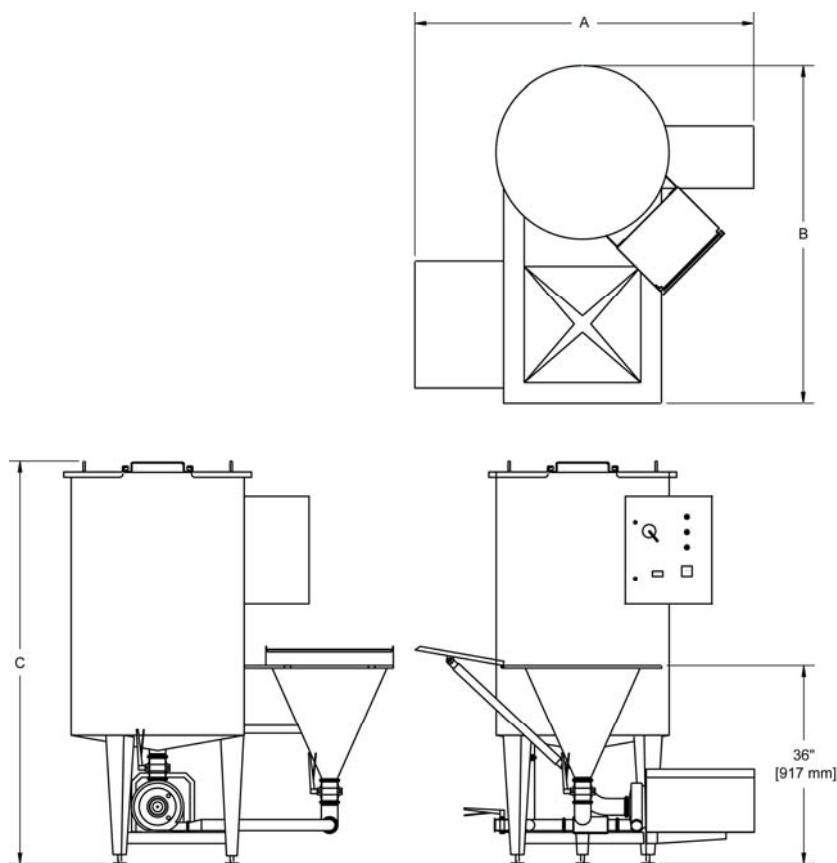
- Efficiente e controllata miscelatura e refrigerazione di salamoie per carne e pollame.
- Le salamoie possono essere preparate come soluzioni supersature fino al 30% di solidi pesanti.
- Si alimenta direttamente con apparecchiatura accessoria o serbatoi di conservazione.
- Capacità: 130 galloni (500 litri), 200 galloni (750 litri) e 260 galloni (1000 litri).
- Sistema opzionale di raffreddamento a glicole.
- Agitatore a propulsore singolo o di tipo a riduzione disponibile secondo la vostra applicazione.
- Controlli Allen-Bradley standard o programmabili.
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

MISCELATORE DI SALAMOIA

Il Miscelatore di Salamoia Cozzini è ideale per applicazioni di miscelatura, refrigeramento e conservazione in grandi volumi. Ora potrete preparare salamoie di carne o di pollame in modo rapido ed efficiente in un impianto controllato per una perfetta ripetibilità, lotto dopo lotto.

Il processo di miscelazione della salamoia inizia nella tramoggia degli ingredienti secchi, che è posizionata ad una comoda altezza per un facile caricamento. Quando la valvola della tramoggia viene aperta, un'azione di vuoto trasferisce il quantitativo esatto di ingredienti nel serbatoio di preparazione. Una volta che gli ingredienti si trovano all'interno del serbatoio, una potente pompa centrifuga fa circolare e omogeneizzare la miscela. Anche ingredienti difficili da miscelare come fosfati, proteine, gomme e amidi possono essere rapidamente omogeneizzati in modo completo.

Impianto in acciaio inox con finiture igieniche in ogni dettaglio. Disponibili serbatoi di conservazione personalizzati in capacità fino a 530 galloni (2000 litri).



MISCELATORE DI SALAMOIA										
Capacità		Tensione	A (lunghezza)		B (larghezza)		C (altezza)		Motore pompa	
Galloni	Litri		Pollici	mm	Pollici	mm	pollici	mm	hp	kW
130	500	380 o 460 V	63	1.600	60	1.525	73	1.850	5	4
200	750		63	1.600	63	1.600	73	1.850	5	4
260	1000		79	2.000	69	1.750	71	1.800	7,5	5,6

7/05 IT

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