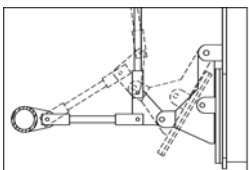


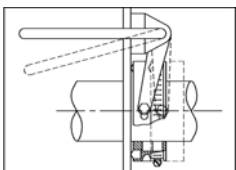
# MISCELATORE / IMPASTATRICE



**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS



L'eccezionale sistema di chiusura sportelli di scarico "over-center" assicura la chiusura durante le interruzioni.



Straordinarie guarnizioni albero impermeabili con rilascio rapido per un lavaggio a scolo completo.

## MISCELATORE / IMPASTATRICE

- Disponibili versioni con copertura a grata o a coperchio.
- Controlli Allen-Bradley standard o completamente programmabili.
- Le versioni opzionali con pale comprendono agitatori del tipo a pale (standard o sovrapposte) oppure a coclea. La versione con pale sovrapposte prevede lo scarico dal fondo.
- Capacità da 100 lb. (45 kg) a 15.000 lb. (6800 kg).
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

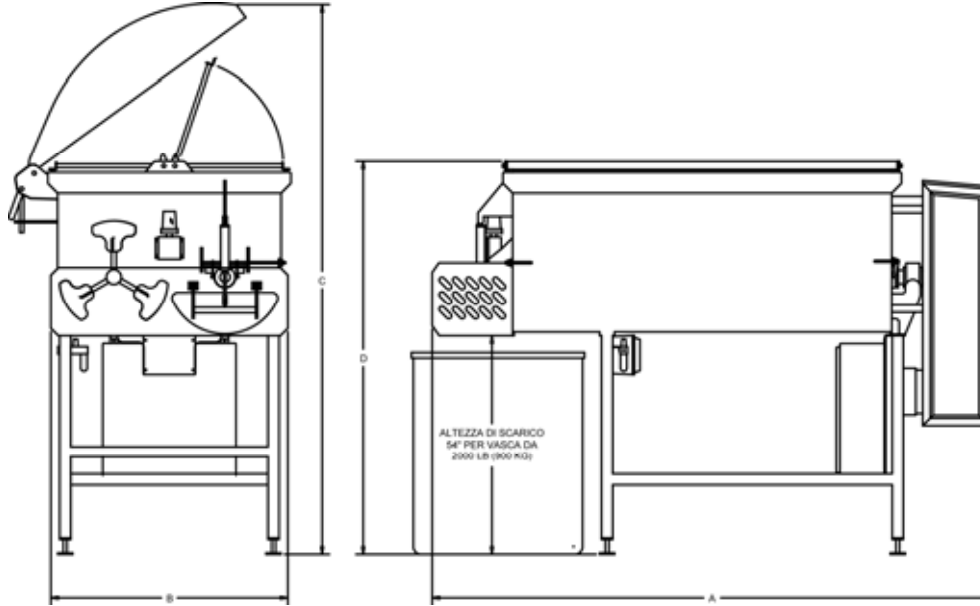
# MISCELATORE / IMPASTATRICE

Le unità della serie Miscelatori / Impastatrice (CMB) Cozzini sono state pensate per un uso intenso e fabbricate per durare molti anni. I pochissimi pezzi soggetti a usura le rendono economiche nell'uso e nella manutenzione.

La serie CMB viene usata in tutto il mondo per numerose applicazioni di miscelazione come premiscelazioni di carne, lavorazioni con carne macinata, miscelatura ingredienti per cereali, spezie, verdure, ecc. Per applicazioni che richiedono un controllo preciso della temperatura, sono disponibili sistemi di raffreddamento con rivestimento di glicole o iniezione di CO<sub>2</sub>.

La serie CMB garantisce una resa di alto volume nel carico e nello scarico.

Struttura in acciaio inox di alta qualità con finiture igieniche in ogni dettaglio.



## MISCELATORE / IMPASTATRICE

DIMENSIONE*		A (lunghezza)		B (larghezza)		C (alt. aperto)		D (parte sup. vasca)		TRASMISSIONI	
Libbre	kg	Pollici	mm	Pollici	mm	Pollici	mm	Pollici	mm	hp	kW
100	45	<i>Mescolatore da laboratorio dimensionato secondo le specifiche della clientela.</i>									
500	225	88	2235	50	1270	82	2083	58	1473	2	1.5
750	350	90	2286	52	1321	86	2184	85	2159	3	2
1000	450	103	2616	50	1270	95	2413	85	2159	3	2
1500	700	105	2667	67	1702	131	3327	85	2159	5	4
2000	900	121	3073	62	1575	118	2997	89	2261	8	6
2500	1000	118	2997	60	1524	123	3124	93	2362	8	6
3000	1400	140	3556	70	1778	139	3531	92	2337	10	8
4000	1800	140	3556	73	1854	123	3124	99	2515	15	11
5000	2300	154	3912	74	1880	141	3581	98	2489	20	15
6000	2700	154	3912	76	1930	126	3200	102	2591	20	15
8000	3600	167	4242	80	2032	124	3150	103	2616	30	22
10,000	4500	171	4343	88	2235	134	3404	107	2718	40	30
12,500	5700	192	4877	87	2210	133	3378	114	2896	50	38
15,000	6800	<i>Mescolatore dimensionato secondo le specifiche della clientela.</i>									

\*Le dimensioni possono variare in base ai requisiti della clientela o alle modifiche all'apparecchiatura.

10/03 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