



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT



SuspenTec®

Sistema di riduzione a particelle per processi di siringatura

- Il sistema SuspenTec® si compone di:
 - Tramoggia di miscelazione con unità di riduzione MultiCut,
 - Una o più tramogge con refrigeratori opzionali,
 - Tramoggia di ritorno prodotto da siringatrice
 - Unità opzionale di riduzione ritorno prodotto.
- Il processo prevede la miscelatura di una soluzione di salamoia con materiali di costo inferiore come rifiuti, rilavorazioni, ecc. e l'iniezione della miscela in un prodotto a muscolo intero più pregiato.
- Il sistema modulare SuspenTec è adattabile a ogni applicazione in base al layout dello stabilimento e allo spazio disponibile.
- Migliore consistenza, resa di cottura e raffreddamento, maggior rendimento delle fette e minore costo generale del prodotto.
- Accettato USDA e approvato CE. Fabbricato in conformità ai principi di costruzione delle apparecchiature sanitarie AMI.

PROCESSO SuspenTec®

Usato nel mondo per lavorare roast beef, prosciutto, petti di tacchino, prodotti di pollo, bistecche, pesce, pancetta cotta e vari altri prodotti a muscolo intero, il processo brevettato SuspenTec Cozzini ha apportato significativi vantaggi nel profitto degli utenti di ogni dove.

Centinaia di stabilimenti di lavorazione di carni e prodotti di mare freschi, cotti, refrigerati o congelati in tutto il mondo usano il sistema SuspenTec per aggiungere valore ai propri prodotti, abbassando al contempo i propri costi sui prodotti finiti.

Il sistema SuspenTec di Cozzini, personalizzato in base all'applicazione, permette ai produttori di iniettare proteine di basso costo in prodotti a muscolo intero dal costo maggiore. Fra i molti vantaggi vi sono una migliore consistenza, resa di cottura e raffreddamento, nonché un migliorato rendimento delle fette.

Il cuore del processo SuspenTec risiede nel suo sistema di riduzione MultiCut preciso e ad alto rendimento, in cui la miscela viene messa in ricircolo attraverso l'unità di riduzione e la tramoggia di miscelatura finché diviene miscela omogenea di salamoia e particelle ultra-fini di carne.

Una volta raggiunta la dimensione o la temperatura desiderata delle particelle, una valvola di inversione dirige automaticamente la sospensione ad alimentare una o due tramogge di stoccaggio. Un refrigeratore opzionale mantiene la temperatura di sospensione.

Dalla/e tramoggia/e di stoccaggio, una pompa eroga la sospensione all'iniettore standard. Il prodotto a muscolo intero viene quindi iniettato con la sospensione alla percentuale prestabilita. La sospensione in eccesso dalla siringatrice viene catturata da una tramoggia di ritorno e rilavorata.



Il sistema modulare e compatto SuspenTec è adattabile praticamente per qualsiasi esigenza di spazio.

1/04 IT

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

COZZINI GROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM