

SuspenTec® - system wytwarzania zawiesiny do nastrzyku



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT



SuspenTec® System wytwarzania zawiesiny do nastrzyku

- System SuspenTec® tworzą:
 - Zbiornik do mieszania z urządzeniem multi-tnącym,
 - Zbiornik magazynujący (lub zbiorniki magazynujące) z opcją schładzalnika (schładzalników),
 - Zbiornik solanki powrotnej z nastrzykiwarki,
 - Opcjonalne urządzenie do rozdrabniania solanki powrotnej.
- Proces pozwala na wprowadzenie do droższych produktów z całych mięśni mieszaniny solanki zawierającej tanie składniki, takie jak ścinki z rozbioru, reprodukcje, skórki i inne.
- Modułarny system SuspenTec® można zaadaptować do każdego zakładu produkcyjnego, zależnie od układu technologicznego i dostępnego miejsca.
- Poprawia związaną produkt, redukuje marszczenie po parzeniu i chłodzeniu, poprawia wydajność plasterkowania i obniża koszty produkcji.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA.
- Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.

SuspenTec® - system wytwarzania zawiesiny do nastrzyku

Używany na świecie do produkcji pieczonej wołowiny, szynki, piersi z indyka, produktów z kurczaka, steków, ryb, boczku i innych produktów z całych mięśni, opatentowany system SuspenTec® firmy Cozzini, przyniósł znaczące korzyści w wypracowaniu zysków wszystkim stosującym go producentom.

Setki producentów z całego świata stosują ten system, by zwiększyć wartość dodaną produktów mięsnych i rybnych - świeżych, parzonych, chłodzonych lub mrożonych - a równocześnie obniżyć koszty ich wytworzenia.

Dostosowany do potrzeb klienta system SuspenTec® firmy Cozzini pozwala wprowadzić tani surowiec białkowy do drogich produktów całomięśniowych.

Zwiększone związanie produktu, redukcja marszczenia po parzeniu i chłodzeniu, oraz podniesienie wydajności plasterkowania - oto kilka korzyści, jakie wynikają z zastosowania systemu SuspenTec®.

Serce systemu SuspenTec® to wysokowydajny, precyzyjny sposób rozdrabniania, gdzie mieszanina recyrkuluje przez urządzenie rozdrabniające i zbiornik mieszania, aż stanie się w pełni homogeniczna z ultra drobnymi kawałkami mięsa.

Kiedy uzyska się wymagany stopień rozdrobnienia lub temperaturę, zawór kierunkowy automatycznie kieruje zawiesinę do jednego lub dwóch zbiorników magazynujących. Opcjonalne schładzalniki zapewniają utrzymanie zawiesiny poniżej temperatury krytycznej.

Ze zbiornika magazynującego (lub zbiorników magazynujących) pompa tłoczy solankę do standardowej nastrzykiwarki. Produkt całomięśniowy jest nastrzykiwany zawiesiną, aby uzyskać zaplanowaną wydajność. Wolna solanka z nastrzykiwarki wraca do zbiornika solanki powrotnej i jest przetwarzana jeszcze raz.



Modułarny i kompaktowy system SuspenTec® można zaadoptować do każdego planu zakładu.

1/04 PL

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