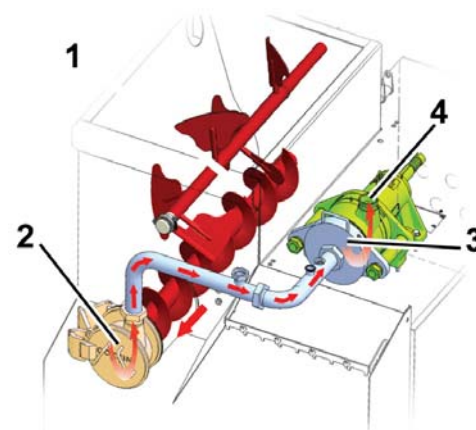


SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA O REGULOWANEJ PRĘDKOŚCI

Modele VS722 i VS922

- W pełni programowalny panel kontrolny Allen-Bradley, przy pomocy którego można zaprogramować specyfikację wielu produktów, aby uzyskać:
 - Niezmienną jakość produktu,
 - Regulację prędkości noża i pompy,
 - Samonastawną regulację temperatury na wylocie.
- Multi-tnąca głowica daje możliwość wyboru zestawu tnącego: jeden nóż i jedno sito lub dwa noże i dwa sита.
- W pełni zautomatyzowany system regulacji poziomu próżni.
- Szybki i łatwy załadunek próżniowy.
- Zabezpieczenie przed przypadkowym zamknięciem pokrywy.
- Opcjonalnie: system usuwania kości i chrząstki.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA. Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.



1. Ślimak zasilający kieruje surowy, wymieszany produkt do pompy łopatkowej Cozzini.
2. Pompa łopatkowa kieruje produkt do przewodów wlotowych młynka.
3. Surowy produkt jest przetwarzany do wlotu młynka w celu emulsyfikacji/redukcji.
4. Po przejściu produktu przez noże głowicy tnącej i płyty, jest on kierowany do wirnika do wyładowania.

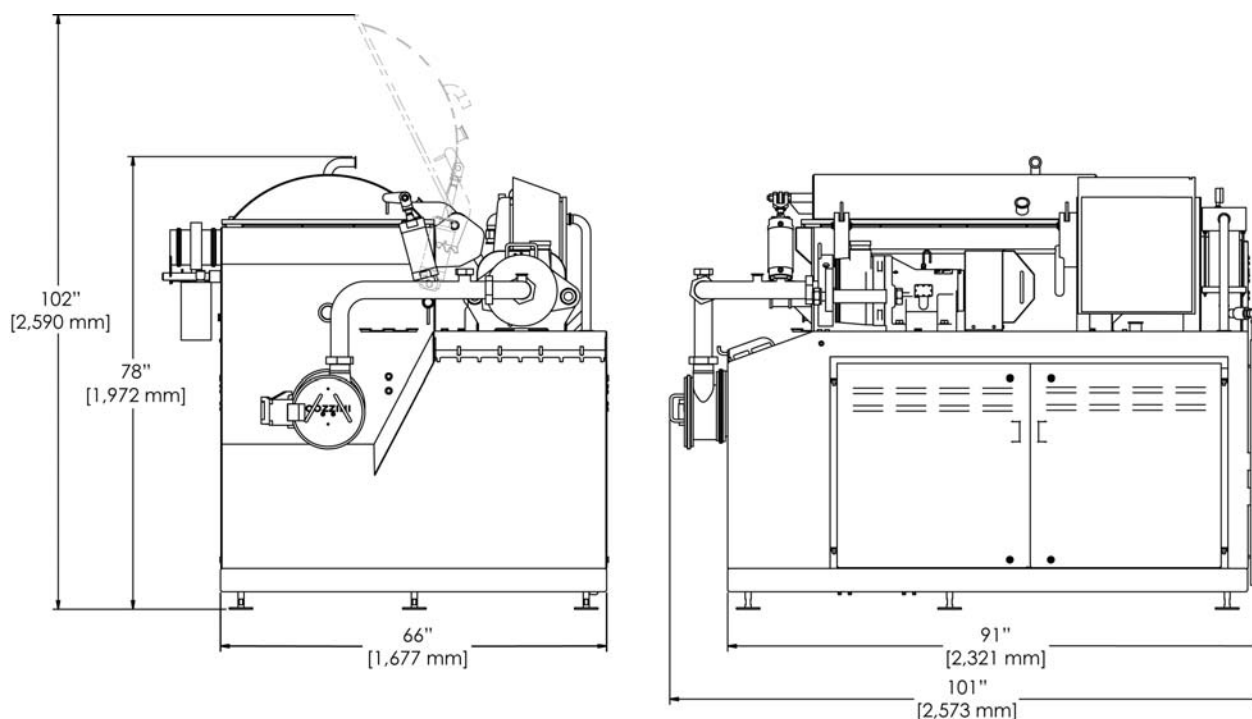
SYSTEM EMULGOWANIA/ROZDRABNIANIA O REGULOWANEJ PRĘDKOŚCI

Od 20 lat technologia emulgowania/rozdrabniania firmy Cozzini jest rozwiązaniem najchętniej wybieranym przez producentów kielbas z całego świata. Najnowsze modele z serii Cozzini, nasze VS722 i VS922, skonstruowane zgodnie z tradycją PrimeCut, są przeznaczone dla producentów ceniących sobie wysoką jakość, dużą wydajność oraz ciągłość produkcji.

Innowacyjne rozwiązania oferowane przez modele VS722 i VS922 to między innymi:

- Większa podstawa silnika z możliwością rozbudowy maksymalnie do 200 HP (150 kW)
- Wbudowane, bezpieczne stanowisko sterownicze z panelem sterowania
- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrywa cylindrów powietrznych
- Bezpieczna półka na części potrzebne do przeglądów sita
- Zdemontowane drzwiczki na zawiasach umożliwiające łatwy dostęp do elementów wewnętrznych
- Nowa, łatwa w czyszczeniu uszczelka pokrywy pompy

Urządzenia Cozzini z serii PrimeCut VS mają wszechstronne zastosowanie; od emulsji po kielbasy średnio rozdrobnione.



Model	Rozmiar sita	Wydajność/h		Napęd *	Napęd razem	Zabezpieczenie	Napięcie
		Rozdrab.	Emulg.				
VS722	7" (180 mm)	20.000 lbs	10.000 lbs	100/20/5/2 HP	127 HP	250 A	460 V
		9000 kg	4500 kg	75/15/4/1,5 kW	95 kW	300 A	380 V
VS922	9" (248 mm)	30.000 lbs	20.000 lbs	125/20/5/2 HP	152 HP	300 A	460 V
				93/15/4/1,5 kW	113 kW	350 A	380 V
		13500 kg	9000 kg	150/20/5/2 HP	177 HP	350 A	460 V
				112/15/4/1,5 kW	132 kW	450 A	380 V

* Napędy wymienione w kolejności: rozdrabniarka / ślimak / pompa próżniowa / mieszalka

10/08 POL