

# SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR901MC



**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

## SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR901MC

- Sistema de corte MultiCut da Cozzini com Sistemas de Corte simples ou duplos, com diâmetro de Ø9" (230 mm).
- A dimensão disponível dos orifícios do Disco varia de Ø1,0 mm (0,039 ") a Ø9,9 mm (0,39").
- O design único de separação entre o mancal e a câmara de corte evita a contaminação do produto com lubrificante.
- Os sensores monitoram constantemente a pressão de entrada do produto e as temperaturas de entrada/saída.
- Disponível com sistema de eliminação de osso/cartilagem.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.



*Sistema AR901MC mostrado com Bomba de Alimentação forçada.*

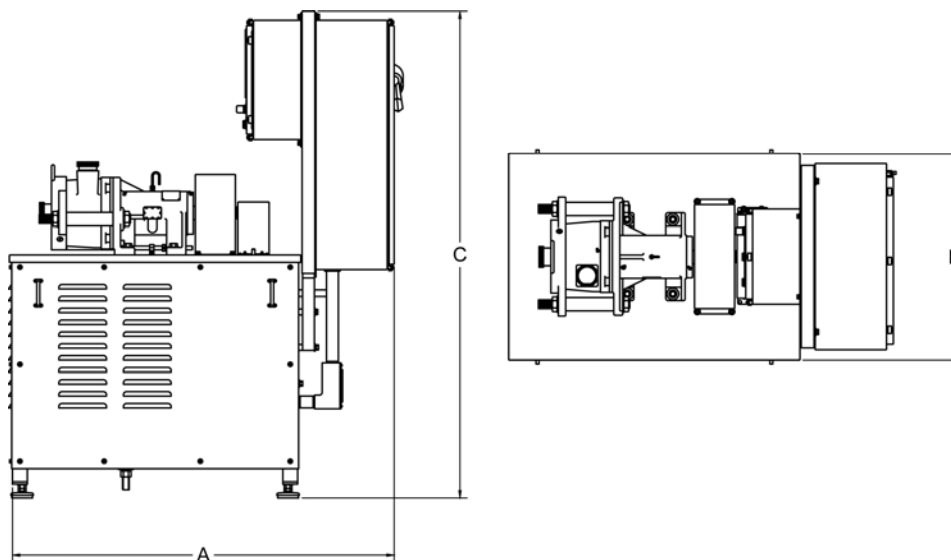
# SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR901MC

O Sistema de emulsão/redução AR901 da Cozzini é patenteado e tem uma bomba de velocidade variável, controlada para alimentar a câmara de redução. O produto é alimentado à força para dentro da câmara de corte do AR901 de uma outra máquina, como um alimentador horizontal de rosca. A câmara de corte MultiCut reduz o produto ao tamanho e à temperatura de partícula desejada. A versátil câmara de corte MultiCut pode ser usada com um sistema simples ou de duplo corte.

À medida que a carne passa pelo porta insertos primário e pelo disco de emulsão/redução, o porta insertos corta as partículas contra a superfície do disco. Depois, as partículas cortadas passam pelos orifícios do disco primário em direção ao porta insertos secundário. As partículas são reduzidas mais uma vez e forçadas através dos orifícios menores do disco secundário de emulsão/redução. Após o corte secundário, o produto é despejado pelo tubo de saída do cabeçote de corte. O processo permite o acompanhamento constante de temperatura, estabilidade e textura do produto.

Vários porta insertos, de 3 a 6 braços, e vários tamanhos de orifício de disco, de 1,0 mm a 9,9 mm, permitem infinitas combinações para garantir a textura desejada do produto. Um Impulsor de bombeamento especialmente projetado permite uma descarga direta aos recipientes, eliminando assim os carrinhos de transporte de massa. Partida/parada automatizada é também disponível com sensores opcionais para os recipientes de produtos.

A unidade AR901 substitui os cortadores convencionais e outros tipos de emulsificadores, assim também como equipamento de manuseio de produto. Como resultado, economiza espaço, elimina mão-de-obra direta na produção e requer muito menos força para operar enquanto que a produção aumenta.



SISTEMA DE EMULSÃO/REDUÇÃO AR901											
Motor		Capacidade/hora*		Amps do serviço		A (comprim.)		B (largura)		C (altura)	
HP	kW	Grosso	Fino	@ 380 V	@ 460 V	pol	mm	pol	mm	pol	mm
125	93	Até a 30.000 lb (13.500 kg)	Até a 20.000 lb (9000 kg)	350	300	65	1651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

\* A capacidade real de saída pode variar em função da textura e aplicação do produto.

1/04 PO

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