



COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

SuspenTec® Sistema de Redução de Partículas para Processos de Injeção



- O sistema SuspenTec® consiste de:
 - Recipiente de mistura com unidade de redução MultiCut,
 - Recipiente(s) de retenção com resfriador(es) opcional(is),
 - Recipiente de retorno de produto do injetor,
 - Unidade opcional de redução de retorno de produto.
- O processo envolve a mistura de uma solução de salmoura com materiais de custo menor, como por exemplo, sobras, retrabalho, etc. e a injeção de mistura em um produto inteiro maior e mais caro.
- O sistema modular SuspenTec adapta-se a cada aplicação exclusiva, dependendo das considerações de plano e de espaço da fábrica.
- Maior aderência, redução do tempo de cozimento, encolhimento por resfriamento, aumento de rendimento por fatia e menor custo geral do produto.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado de acordo com as normas da AMI para design de equipamentos sanitários.

PROCESSO SuspenTec®

Usado no mundo inteiro para processar rosbife, presunto, peito de peru, produtos derivados de frango, carnes, peixes, bacon e outros produtos totalmente concentrados, o processo SuspenTec da Cozzini patenteado trouxe lucro significativo e vantagens de processamento aos usuários em todos os lugares.

Centenas de processadores de carnes e frutos do mar frescos, cozidos, refrigerados ou congelados no mundo inteiro estão usando o sistema SuspenTec para agregar valor aos seus produtos, enquanto abaixam os custos dos produtos acabados.

Um sistema SuspenTec da Cozzini personalizado à aplicação permite que os processadores injetem materiais com proteínas de custo menor em produtos concentrados de custo maior. Maior aderência, redução do tempo de cozimento, encolhimento por resfriamento e aumento do rendimento por fatia são apenas alguns dos benefícios percebidos.

O coração do processo SuspenTec está em seu sistema de redução MultiCut, altamente produtivo e preciso, no qual a mistura recircula pela unidade de redução e pelo recipiente de mistura, até que se torne uma mistura homogênea de salmoura e partículas ultrafinas de carne.

Quando o tamanho e a temperatura exatos da partícula são atingidos, uma válvula de desvio direciona automaticamente a suspensão para alimentar um ou dois recipientes de retenção. Um resfriador opcional mantém a temperatura crítica da suspensão.

Do(s) recipiente(s) de retenção, uma bomba fornece suspensão a um injetor padrão. O produto concentrado é depois injetado com a suspensão para atingir o ganho de rendimento preestabelecido. O excesso de suspensão da injetora é retido por um recipiente de retorno e reprocessado.



O sistema modular e compacto SuspenTec é adaptável a praticamente qualquer Lay-out de fábrica.

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