

SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR901 MC



PrimeCut™
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Sistema AR901MC mostrado con cargador de gusano sinfín

SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR901MC

- Sistema de corte MultiCut de Cozzini con cedazo/cuchilla simple o doble de Ø9" (230 mm) de diámetro.
- Los tamaños de cedazos con perforaciones disponibles van desde Ø1.0 mm (.039") hasta Ø9.9 mm (.39").
- El diseño único que separa la chumacera de la cámara de corte evita la contaminación del producto con lubricantes.
- Los sensores controlan continuamente la presión de entrada del producto y las temperaturas de entrada y salida.
- Sistema de eliminación de huesos/cartílagos disponible.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

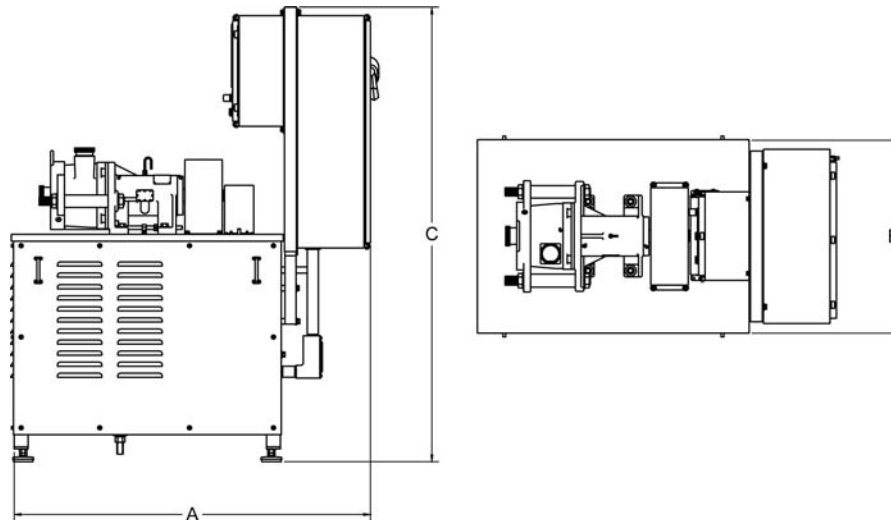
SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR901MC

El sistema para emulsión/reducción AR901 de Cozzini patentado, incorpora una bomba controlada de velocidad variable, para alimentar la cámara de reducción. El producto es forzado a la cámara de corte del AR901 desde otra máquina, como un cargador horizontal de gusano sinfín. La cámara de corte MultiCut reduce el producto al tamaño de partícula y temperatura deseados. La versátil cámara de corte MultiCut puede usarse con un solo cedazo y cuchilla o con dos cedazos y cuchillas.

Mientras la carne pasa por el porta-navajas y el cedazo de emulsión/reducción principales, el porta-navajas corta las partículas contra la superficie del cedazo. Las partículas cortadas pasan a través de las perforaciones del cedazo principal hacia el porta-navajas secundario. Las partículas son reducidas una vez más y forzadas a través de las perforaciones más pequeñas del cedazo secundario de emulsión/reducción. Después del corte secundario, el producto se descarga a través del tubo de salida del cabezal de corte. El proceso brinda una excelente reproducibilidad de temperatura, estabilidad y textura del producto.

Una selección de soportes de cuchillas, desde 3 hasta 6 brazos, y una selección de tamaños de perforaciones de cedazo, desde 1.0 mm hasta 9.9 mm, permiten infinitas combinaciones para asegurar la textura deseada del producto. Un impulsor de descarga especialmente diseñado permite la descarga directa a las tolvas, eliminando el empleo de carros de cocina. La automatización para el inicio/detención con sensores de nivel para la tolva opcionales también se encuentra disponible.

El AR901 reemplaza los recipientes de picado convencionales y otros tipos de emulsificadores, así como equipamiento para el manejo de productos. Como resultado, ahorra espacio, elimina la mano de obra directa de producción y requiere mucha menos energía para funcionar al tiempo que aumenta la producción.



SISTEMA PARA EMULSIÓN/PICADO AR901

Energía		Capacidad/hora*		Amperes		A (largo)		B (ancho)		C (altura)	
HP	kW	Grueso	Fino	@ 380 V	@ 460 V	pulg.	mm	pulg.	mm	pulg.	mm
125	93	Hasta 30,000 lb (13,500 kg)	Hasta 20,000 lb (9,000 kg)	350	300	65	1,651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

* La capacidad de salida real puede variar dependiendo de la textura del producto y de la aplicación.

10/05 SP



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

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLD REPRESENTATION • 773 478-9700 • www.cozzini.com • sales@cozzini.com