

SEPARADOR DE EMBUTIDOS



SEPARADOR DE EMBUTIDOS

COZZINI
APPLICATION SPECIFIC EQUIPMENT

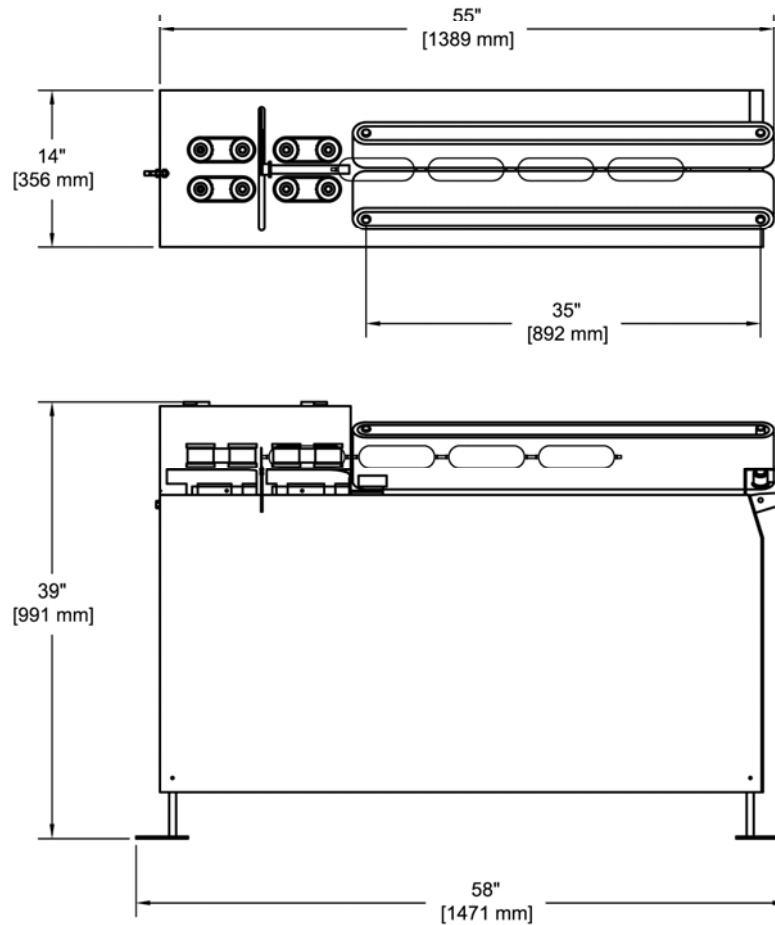
- El corte automatizado elimina el contacto humano con los productos listos para comer (RTE).
- Funciona con todo tipo de tripa artificial y tamaños de hasta 3" (76 mm).
- El separador de embutidos puede alimentar directamente un desengrapador Cozzini.
- Los controles PLC pueden controlar el conteo de las piezas.
- Corta 120 rollos largos de 6-8" (152-203 mm) por minuto.
- Rápido desmontaje para una fácil limpieza e inspección.
- Construcción de acero inoxidable con finos acabados sanitarios.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

SEPARADOR DE EMBUTIDOS

Automatice el proceso de separar embutidos individuales de largas ristras de productos unidos con el separador de embutidos de Cozzini. Proteja sus productos listos para comer de los riesgos de contaminación, eliminando el contacto humano con esta máquina que aumenta la productividad.

Una transportadora de alimentación interna envía ristras de embutidos dentro de la máquina. El separador de embutidos usa un sensor para detectar la forma de cada embutido y corta exactamente entre las grapas, independientemente del largo o tipo de tripa.

El separador de embutidos de Cozzini puede ser una adición bien recibida en su línea de procesamiento, gracias a su ritmo de salida de 120 embutidos por minuto, sus controles para el conteo de piezas y su facilidad de limpieza.



SEPARADOR DE EMBUTIDOS			
<i>Voltaje</i>	<i>HP</i>	<i>kW</i>	<i>Amperes</i>
460 V	.33/.33 .66 TOTAL	.25/.25 .50 TOTAL	5 A

10/05 SP