

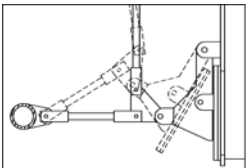
# MEZCLADORA/BATIDORA



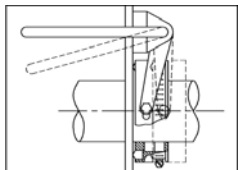
**PrimeMix™**  
COZZINI MIXING SYSTEMS

## MEZCLADORA/BATIDORA

- Diseños de cubierta de rejilla o tapa disponibles.
- Controles Allen-Bradley estándar o totalmente programables.
- Los diseños de paletas opcionales incluyen agitadores tipo paleta (estándar o de traslape) o de cinta. El diseño de paletas de traslape requiere una descarga en la base.
- Capacidades desde 100 lb (45 kg) hasta 15,000 lb (6,800 kg).
- Aceptada por USDA y aprobada por CE. Construida de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.



El sistema único de seguridad de la puerta de descarga sobre el centro asegura el cierre durante las interrupciones de servicios públicos.



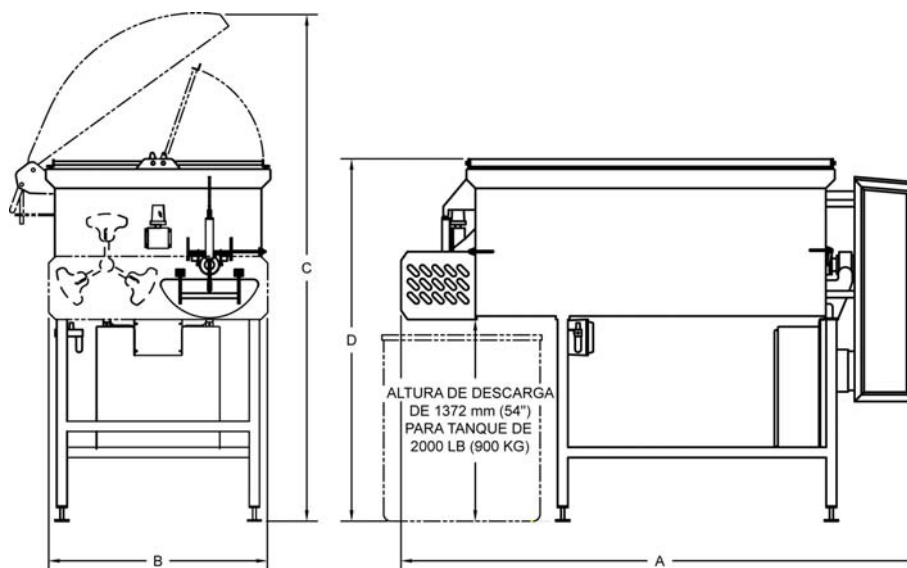
Sellos de la flecha únicos, herméticos y de rápida liberación para un higiénico lavado completo.

# MEZCLADORA/BATIDORA

Las unidades de la serie mezcladora/batidora de Cozzini (CMB) están diseñadas para realizar trabajos pesados y han sido construidas para durar muchos años. Pocas partes se desgastan por lo que su uso y mantenimiento son económicos.

La serie CMB es usada en todo el mundo para numerosas aplicaciones de mezclado/batido, tales como premezclas de carne, operaciones con carne molida, mezclado de ingredientes de fórmula para cereales, especias, vegetales, etc. Para aplicaciones que requieren un control preciso de la temperatura, se encuentran disponibles sistemas de enfriamiento por cubierta de glicol o inyección de CO<sub>2</sub>.

La serie CMB garantiza un rendimiento de gran volumen y eficiencia en la carga y descarga. Construcción de acero inoxidable de alta calidad con finos acabados sanitarios.



MEZCLADORA/BATIDORA											
DIMENSIONES*		A (largo)		B (ancho)		C (alt. c/tapa abierta)		D (alto del recipiente)		ENERGÍA	
lb	kg	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	pulgada	mm	HP	kW
100	45	<i>Tamaño de mezcladora de laboratorio según especificaciones del cliente</i>									
500	225	88	2,235	50	1,270	82	2,083	58	1,473	2	1.5
750	350	90	2,286	52	1,321	86	2,184	85	2,159	3	2
1,000	450	103	2,616	50	1,270	95	2,413	85	2,159	3	2
1,500	700	105	2,667	67	1,702	131	3,327	85	2,159	5	4
2,000	900	121	3,073	62	1,575	118	2,997	89	2,261	7.5	6
2,500	1,000	118	2,997	60	1,524	123	3,124	93	2,362	7.5	6
3,000	1,400	140	3,556	70	1,778	139	3,531	92	2,337	10	8
4,000	1,800	140	3,556	73	1,854	123	3,124	99	2,515	15	11
5,000	2,300	154	3,912	74	1,880	141	3,581	98	2,489	20	15
6,000	2,700	154	3,912	76	1,930	126	3,200	102	2,591	20	15
8,000	3,600	167	4,242	80	2,032	124	3,150	103	2,616	30	22
10,000	4,500	171	4,343	88	2,235	134	3,404	107	2,718	40	30
12,500	5,700	192	4,877	87	2,210	133	3,378	114	2,896	50	38
15,000	6,800	<i>Tamaño de mezcladora según especificaciones del cliente</i>									

\*Las dimensiones pueden variar de acuerdo a los requerimientos del cliente o a modificaciones al equipo.

10/05 SP



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

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