

# SISTEMA COMPACTO PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN POSI-FEED



**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS



Pantalla sensible al tacto

## SISTEMA COMPACTO PARA EMULSIÓN/ REDUCCIÓN POSI-FEED

- Producción continua o por lote.
- La bomba de alimentación de velocidad variable brinda un control completo de la textura y temperatura del producto.
- Control de temperatura de salida deseada autoregurable.
- Sistema de corte MultiCut de Cozzini con cedazo/cuchilla simple o doble de 7" de diámetro (180 mm).
- Controles Allen-Bradley de pantalla sensible al tacto, fáciles de usar.
- Diseño compacto y portátil.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

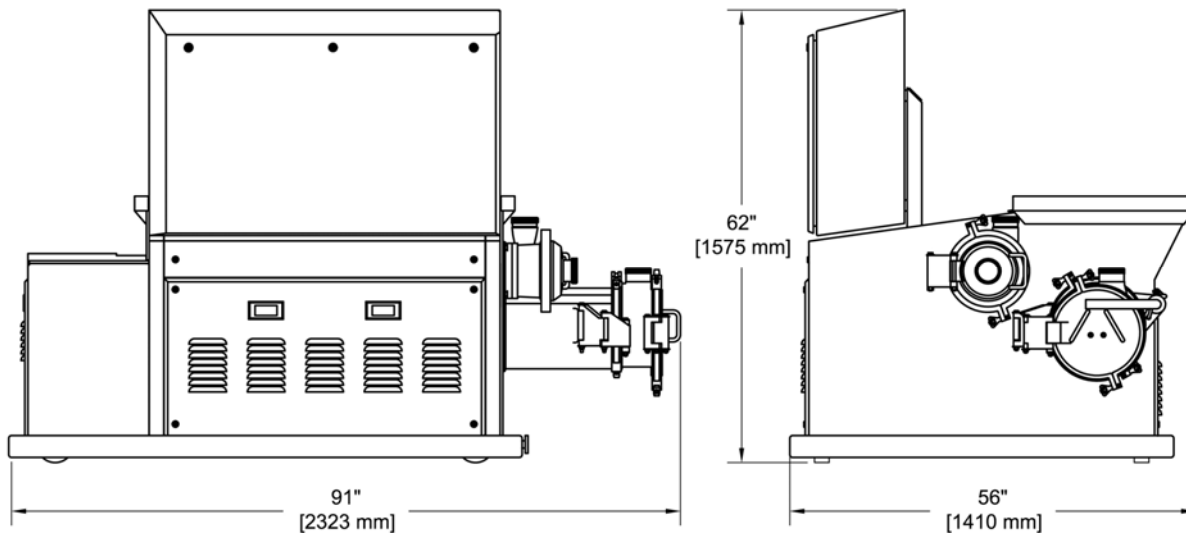
# SISTEMA COMPACTO PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN POSI-FEED

Cozzini presenta la nueva unidad de emulsión/reducción de la serie compacta Posi-Feed (CPF).

El sistema CPF garantiza la misma calidad constante y rendimiento que las conocidas series de sistemas de emulsión/reducción de Cozzini VS y CS.

En segundo término CPF cuenta con una tolva de 500 libras (230 kg) de capacidad y una bomba de alimentación de velocidad variable. La bomba de velocidad variable alimenta el cabezal de corte de emulsión/reducción MultiCut de Cozzini.

El CPF se ajusta directamente debajo de la descarga de una mezcladora/batidora o un recipiente de picado.



SISTEMA COMPACTO PARA EMULSIÓN/PICADO POSI-FEED			
Voltaje	HP	kW	Amperes
380 V ó 460 V	75/20 95 total	56/15 71 total	250 A

10/05 SP