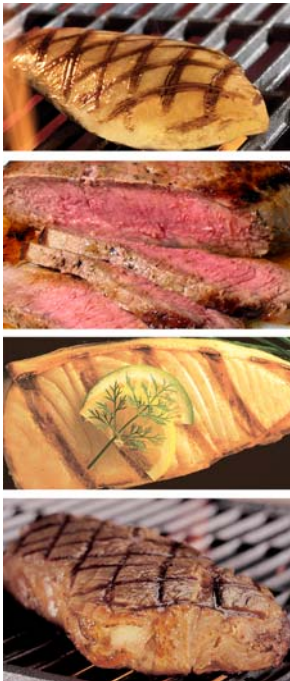


PROCESO SuspenTec®



SUSPENTEC®
COZZINI PROCESS OF INJECTING NATURAL MEAT INTO MEAT

SuspenTec® Sistema de reducción de partículas para procesos de inyección



- El sistema SuspenTec® consiste en:
 - Tolva mezcladora con unidad de reducción MultiCut,
 - Tolva(s) de retención con enfriador(es) opcional(es),
 - Tolva de retorno del producto desde el inyector,
 - Unidad opcional de reducción de retorno del producto.
- El proceso conlleva mezclar una solución de salmuera con materiales de bajo costo como restos, reprocesos, etc. e inyectar la mezcla en productos de puro músculo más costosos.
- El sistema modular SuspenTec se adapta a cada aplicación única dependiendo de la distribución de la planta y las consideraciones de espacio.
- Aumento de la aglutinación, reducción del encogimiento por cocción y enfriamiento, aumento del rendimiento de corte por rebanadas y un menor costo total del producto.
- Aprobado por USDA y aceptado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

PROCESO SuspenTec®

Usado en todo el mundo para procesar carne de vaca, jamón, pechuga de pavo, productos a base de pollo, chuletas, pescado, tocino y varios otros productos de puro músculo. El proceso patentado SuspenTec de Cozzini ha traído ventajas significativas en las ganancias de los usuarios en todas partes.

Cientos de procesadores de carnes y mariscos frescos, cocidos, refrigerados o congelados en todo el mundo están usando el sistema SuspenTec para agregar valor a sus productos al tiempo que bajan el costo de los productos terminados.

Un sistema SuspenTec de Cozzini que se adapta a la medida de las aplicaciones, permite a los procesadores inyectar materiales proteínicos de menor costo en productos de puro músculo más costosos. El aumento de la aglutinación, la reducción del encogimiento por cocción y enfriamiento, así como el aumento del rendimiento de corte por rebanadas son sólo algunos de los beneficios que brinda.

El corazón del proceso SuspenTec reside en su sistema de reducción MultiCut de alto rendimiento y precisión, donde la mezcla recircula a través de la unidad de reducción y tolva mezcladora hasta que se vuelve una mezcla homogénea de salmuera y partículas de carne ultra finas.

Cuando se logra el tamaño exacto de partículas y la temperatura, una válvula desviadora dirige automáticamente la suspensión para alimentar una o dos tolvas de retención. Un enfriador opcional mantiene la importante temperatura de suspensión.

Desde la(s) tolva(s) de retención, una bomba envía la suspensión a un inyector estándar. El producto de puro músculo es inyectado con la suspensión hasta alcanzar el rendimiento predeterminado. El exceso de suspensión del inyector es capturado por una tolva de retorno y reprocesado.



El sistema modular y compacto SuspenTec se adapta prácticamente a cualquier diseño de planta.

5/07 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