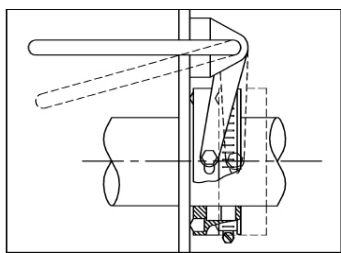


# SISTEMA PARA EMBUTIDO/RELLENADO AL VACÍO



**PrimeMove™**  
COZZINI MATERIAL HANDLING SYSTEMS



Sellos de la flecha únicos al vacío, de rápida liberación, para un higiénico lavado completo.

## SISTEMA PARA EMBUTIDO/RELLENADO AL VACÍO

- Capacidad para embutir al vacío: hasta 28,000 lb (12,700 kg) por hora, dependiendo del producto.
- Bomba de paletas de velocidad variable, sinfín alimentador y agitador accionados por un fuerte sistema hidráulico.
- La cubierta de vacío se abre y cierra de forma neumática. Para seguridad del operario, un dispositivo de enclavamiento impide que la tapa se cierre accidentalmente.
- Carga por vacío rápida y fácil.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

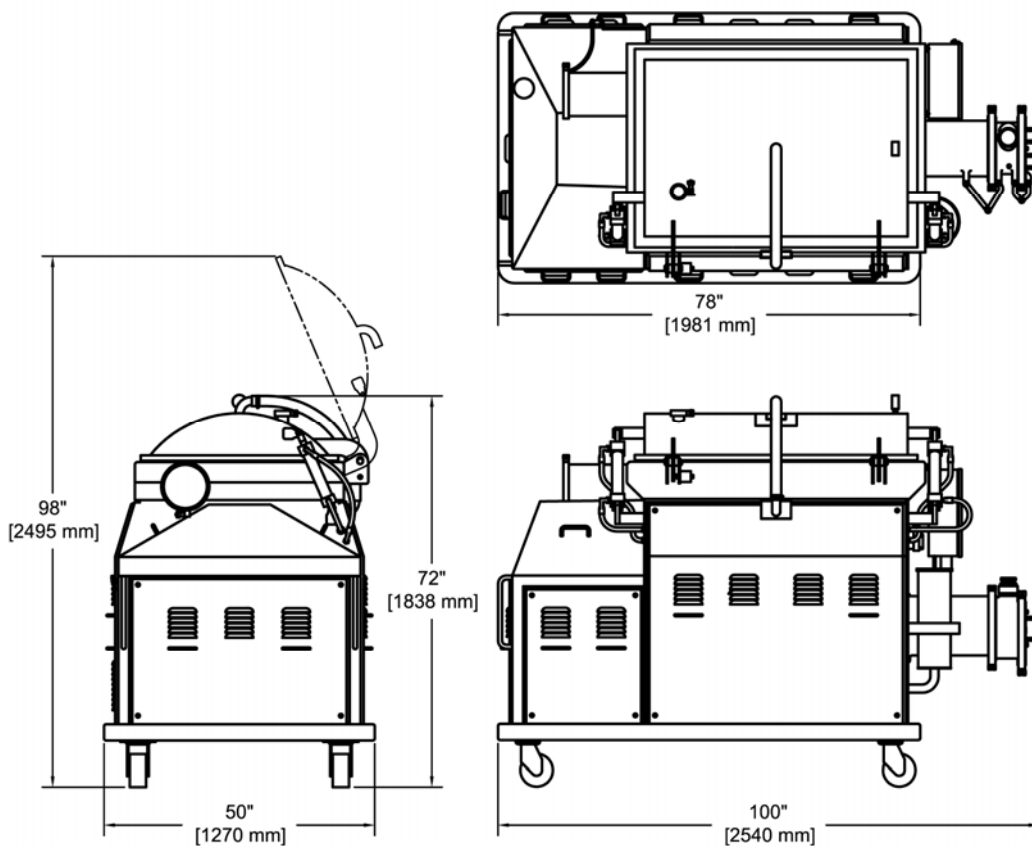
# SISTEMA PARA EMBUTIDO/RELLENADO AL VACIO

Cuando se trata de aplicaciones de grandes volúmenes y flujo continuo para embutir y rellenar al vacío, la serie de embutidores al vacío de Cozzini (VSS) se distingue por sí misma gracias a su rendimiento.

Con el diseño único VSS de Cozzini, se aseguran mejores y constantes niveles de vacío en el producto terminado y elevados flujos volumétricos. El VSS emplea energía hidráulica confiable.

Un intercambiador de calor totalmente integrado mantiene frío al fluido hidráulico para un funcionamiento confiable, incluso bajo extensos períodos de uso.

Desde finas emulsiones finas y picados gruesos hasta mezclas de puro músculo seccionado, VSS lleva un nuevo nivel de eficiencia y economía a cualquier sistema para embutido/rellenado de gran volumen.



SISTEMA PARA EMBUTIDO AL VACIO			
<i>Voltaje</i>	<i>HP</i>	<i>kW</i>	<i>Amperes</i>
380 V	25/5	18/4	80 A
460 V	30 total	22 total	60 A

4/06 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