



**PrimeCut™**  
COZZINI EMULSION/REDUCTION SYSTEMS

## СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR701MC

- Система Cozzini MultiCut с одной или двумя решетками диаметром 180 мм / одним или двумя ножевыми блоками.
- Диаметр отверстий в решетках - от  $\varnothing 1,0$  мм до  $\varnothing 9,9$  мм.
- Специальная конструкция, отделяющая корпус подшипника от камеры измельчения, не допускает загрязнения продукта смазочными материалами.
- Давление на входе и температура продукта на входе/выходе постоянно контролируются датчиками.
- Поставляется с системой удаления костей/хрящей.
- Установка одобрена USDA и утверждена CE, ее конструкция соответствует санитарным нормам проектирования AMI.



*Система AR701MC со шнековым загрузчиком*

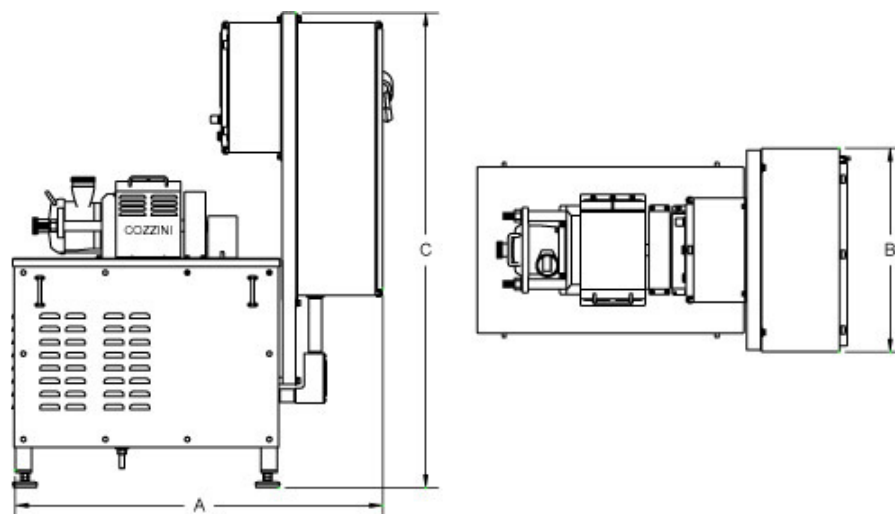
## СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR701MC

В состав патентованной системы эмульгирования/измельчения Cozzini AR701 входит управляемый насос переменной скорости, который подает продукт в камеру измельчения. Продукт под давлением поступает в камеру измельчения AR701 из другой машины, например, из горизонтального шнекового загрузчика. В камере измельчения MultiCut происходит уменьшение размера частиц продукта до нужной величины и температуры. Эту универсальную камеру измельчения MultiCut можно использовать с одной решеткой/ножевым блоком или с двумя решетками/ножевыми блоками.

Когда мясная масса проходит основной ножевой блок и эмульгирующую/измельчающую решетку, ножевой блок, двигаясь вдоль поверхности решетки, отрезает частицы продукта. Затем отрезанные частицы проходят через отверстия в основной решетке и перемещаются к дополнительному ножевому блоку. Тут размер частиц уменьшается еще раз, и они продавливаются через более мелкие отверстия дополнительной эмульгирующей/измельчающей решетки. После этого дополнительного измельчения продукт выгружается через выпускную трубу режущей головки. Этот процесс обеспечивает превосходное постоянство температуры, стабильность свойств и структуры продукта.

Несколько вариантов ножевых блоков, с числом ножей от 3 до 6, а также комплект решеток с диаметром отверстий от 1,0 до 9,9 мм позволяют получать огромное количество комбинаций технологических параметров, обеспечивая необходимую структуру продукта. Специально спроектированное нагнетающее лопастное колесо позволяет выгружать продукт непосредственно в бункеры, что устраняет перегрузку в тележки. Установка имеет средства автоматизации пуска/остановки, управляемые датчиками продукта опционального бункера.

Система AR701 заменяет обычные куттера с чашами и другие типы эмульсаторов, а также оборудование для транспортировки продукта. В результате, она экономит место, уменьшает прямые трудозатраты и сокращает энергопотребление, при этом увеличивая производительность.



СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR701MC

Мощность привода		Производительность (в час)		Потребляемый ток, А		А (длина)		В (ширина)		С (высота)	
л.с.	кВт	Грубый	Тонкий	при 380 В	при 460 В	дюйм	мм	дюйм	мм	дюйм	мм
50	37	До 9 000 кг	До 4 500 кг	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

\* Фактическая производительность может изменяться в зависимости от структуры продукта и области применения.

10/05 RU