



СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR901MC

- Система Cozzini MultiCut с одной или двумя решетками диаметром 230 мм / одним или двумя ножевыми блоками.
- Диаметр отверстий в ножевых решетках - от $\varnothing 1,0$ мм до $\varnothing 9,9$ мм.
- Уникальная 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 AR901MC со шнековым загрузчиком

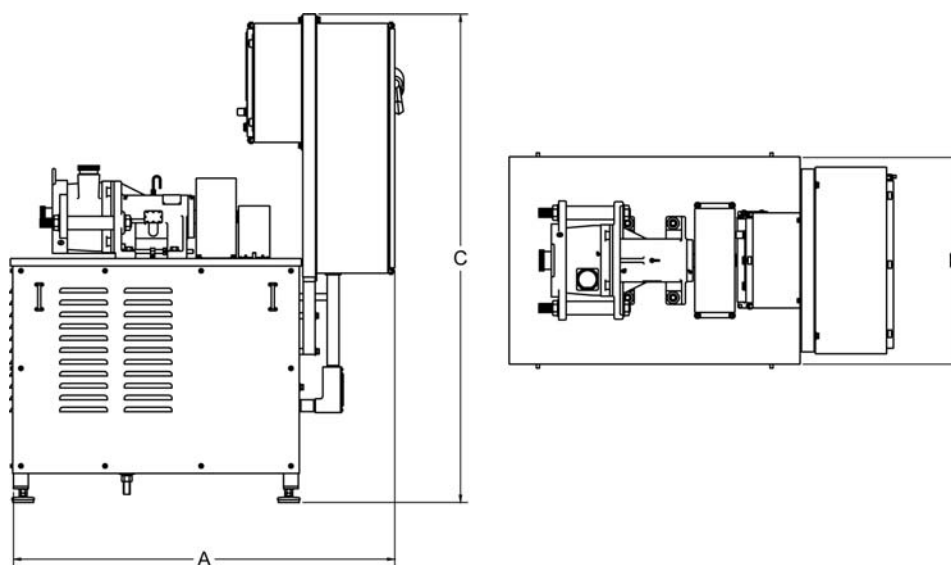
СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR901MC

В состав патентованной системы эмульгирования/измельчения Cozzini AR901 входит управляемый насос изменяемой скорости, который подает продукт в камеру измельчения. Продукт под давлением поступает в камеру измельчения AR901 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 AR901 заменяет обычные куттера с чашами и другие типы эмульситаторов, а также оборудование для транспортировки продукта. В результате, она экономит место, уменьшает прямые трудозатраты и сокращает энергопотребление, при этом увеличивая производительность.



СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ AR901

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	л.с.	кВт	Грубый	Тонкий	при 380 В	при 460 В
125	93	До 13 500 кг	До 9 000 кг	350	300	65	1651	35	889	83	2108
150	112			400	350						
200	150			500	450						

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

10/05 RU