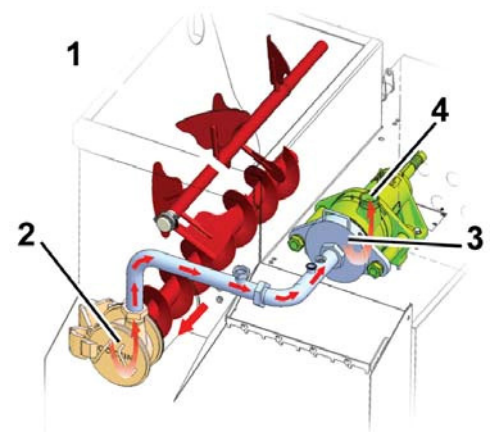


СИСТЕМЫ ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТИ

Модели CS722 и CS922

- Полностью программируемая система управления PanelView фирмы Allen-Bradley. Возможна предварительная загрузка параметров для нескольких продуктов, что позволит обеспечить:
 - Неизменно стабильное качество продукта.
 - Изменяемую скорость насоса,
 - Саморегулирование температуры на выходе.
- Головка MultiCut позволяет применять одинарные или двойные комбинации решеток и ножевых блоков.
- Полностью автоматизированное поддержание необходимого уровня вакуума.
- Быстрая и удобная загрузка фарша в вакуумную камеру.
- Устройство блокировки предотвращает случайное закрытие крышки.
- Опциональная система удаления костей/хрящей.
- Установка одобрена USDA и утверждена CE, ее конструкция соответствует санитарным нормам проектирования AMI.



1. Питательный шнек подает сырье или смесь в лопастный насос Cozzini.
2. Лопастный насос перекачивает продукт через подающую трубу на измельчитель.
3. Измельчитель производит дальнейшую обработку продукта.
4. После измельчения режущей головкой продукт подается на выход с помощью лопастного колеса.

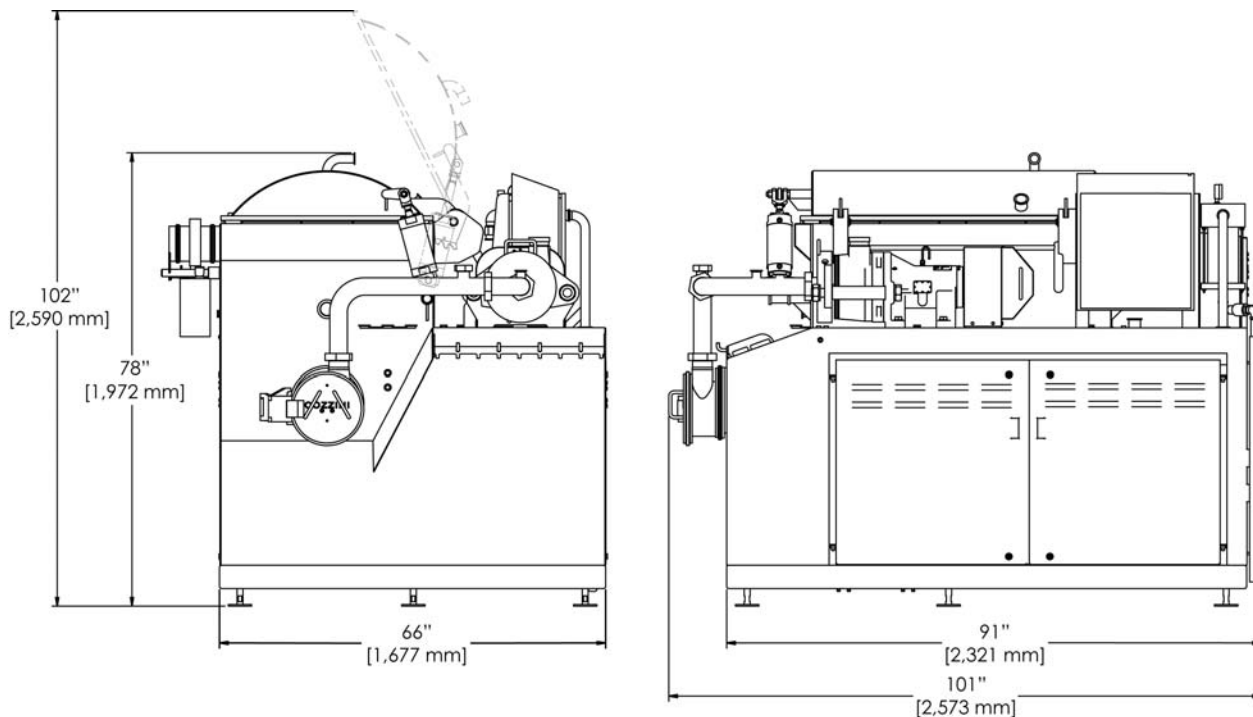
СИСТЕМА ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПОСТОЯННОЙ СКОРОСТИ

Уже два десятилетия производители колбас во всем мире отдают предпочтение технологии эмульгирования/измельчения Cozzini. Последние модели в ассортименте машин Cozzini, CS722 и CS922, созданы на основе технологии PrimeCut, которую предпочитают те производители, которым необходимы высокое качество, высокая производительность и непрерывный стабильный режим работы.

Новые возможности моделей CS722 и CS922, среди прочих, включают следующие:

- Более крупная опора двигателя, на которой можно установить двигатель мощностью до 200 л.с. (150 кВт).
- Утопленный пульт оператора в санитарном исполнении с сенсорным экраном управления PanelView
- Крышка из нержавеющей стали управляется пневмоцилиндрами
- Стойка для деталей в санитарном исполнении для санобработки и проверки решеток
- Навесные съемные двери обеспечивают доступ ко всем внутренним узлам машины
- Удобная для очистки прокладка вакуумной крышки новой конструкции

Установки серии Cozzini PrimeCut CS обеспечивают непревзойденную универсальность в широком спектре областей применения - от эмульсий тонкого измельчения до колбасного фарша крупной структуры.



Модель	Размер пластины	Часовая производительность		Приводы*	Общая мощность приводов	Рабочий ток	Напряжение
		Фарш крупного измельчения	Мясная Эмульсия				
CS722	7" (180 мм)	9000 кг	4500 кг	100/20/5/2 л.с. 75/15/4/1.5 кВт	127 л.с. 95 кВт	250 А 300 А	460 В 380 В
CS922	9" (248 мм)	13500 кг	9000 кг	125/20/5/2 л.с. 93/15/4/1.5 кВт	152 л.с. 113 кВт	300 А 350 А	460 В 380 В
				150/20/5/2 л.с. 112/15/4/1.5 кВт	177 л.с. 132 кВт	350 А 450 А	460 В 380 В

* Приводы указаны в след. порядке: мельница / питающий шнек / вакуумный насос / мешалка

10/08 RU