

## **EMULSIFICADOR COZZINI AR-701**



**MARCA:**  
COZZINI

**PROCEDENCIA:**  
ESTADOS UNIDOS

### **FUNCIÓN:**

El sistema de emulsión/reducción AR701 de Cozzini patentado, incorpora una bomba controlada de velocidad variable del ART701 para alimentar la cámara de reducción.

El producto es forzado a la cámara de reducción desde otra máquina, como un cargador de gusano sinfín horizontal.

La cámara de corte MultiCut reduce el producto al tamaño de partícula y temperatura deseados.

La versátil cámara de corte MultiCut puede usarse con un solo cedazo y cuchilla o dos cedazos y cuchillas.

Mientras la carne pasa por el porta-navajas y el cedazo de emulsión/reducción principales, el soporte de cuchilla corta las partículas contra la superficie del cedazo.

Las partículas cortadas pasan a través de las perforaciones del cedazo principal hacia el porta-navajas secundario.

Las partículas son reducidas una vez más y forzadas a través de las perforaciones más pequeñas del cedazo de emulsión/reducción.

### **“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**

*“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”*



[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)

Después del corte secundario, el producto se descarga a través del tubo de salida del cabezal de corte.

El proceso brinda una excelente reproducibilidad de temperatura, estabilidad y textura del producto.

Una selección de porta-navajas, desde 3 hasta 6 brazos, y una selección de tamaños de perforaciones de cedazo, desde 1.0 mm hasta 9.9 mm, permiten infinitas combinaciones para asegurar la textura deseada del producto.

Un impulsor de descarga especialmente diseñado permite la descarga directa a tolvas, eliminando el empleo de carros de cocina.

La automatización para el inicio/detención con sensores de nivel para la tolva opcionales también se encuentra disponible.

El AR701 reemplaza los recipientes de picado convencionales y otros tipos de emulsificadores, así como equipamiento para el manejo de productos.

Como resultado, ahorra espacio, elimina la mano de obra directa de producción y requiere mucha menos energía para funcionar al tiempo que aumenta la producción.

Sistema AR701MC mostrado con cargador de gusano sinfín.

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

Sistema de corte MultiCut de Cozzini con cedazo/cuchilla simple o doble de 7" de diámetro (180 mm).

Los tamaños de cedazos con perforaciones disponibles van desde 1.0 mm (.039") hasta 9.9 mm (.39").

El diseño único que separa la chumacera de la cámara de corte evita la contaminación del producto con lubricantes.

Los sensores controlan continuamente la presión de entrada del producto y las temperaturas de entrada y salida.

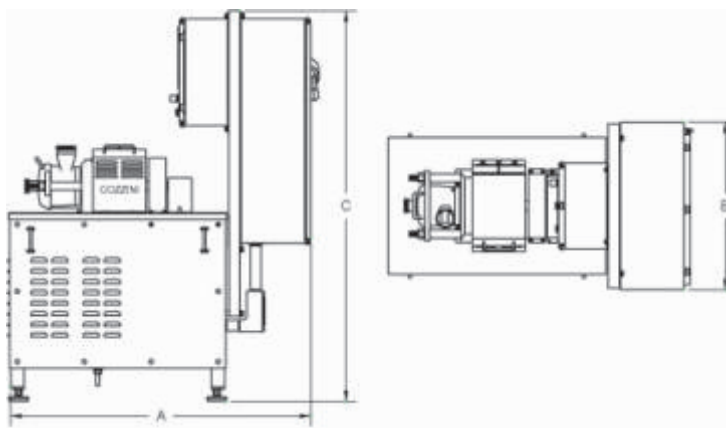
Sistema de eliminación de huesos/cartílagos disponible.

Aceptado por USDA y aprobado por CE.

Construido según los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.

## EMULSIFICADOR COZZINI AR-701

### DIAGRAMA:



### SISTEMA PARA EMULSIÓN/REDUCCIÓN AR -701

ENERGIA		CAPACIDAD/HORA		AMPERIOS		A (largo)		B (ancho)		C (alto)	
HP	kW	Grueso	Fino	380V	460V	pulg.	mm	pulg.	mm	pulg.	mm
50	37	Hasta 9000 kg	Hasta 4500 kg	150	125	57	1448	32	800	74	1880
60	45			200	150	65	1651	35	889	83	2108
100	75			300	250						

#### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

*“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”*



• [mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)