



PrimeMove™
COZZINI MATERIAL HANDLING SYSTEMS

LEJ DO NADZIEWANIA Z POMPĄ WYPOROWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Każdy lej wykorzystuje niezależną, napędzaną hydraulicznie pompę wporową ze stali nierdzewnej.
- Zawory obejściowe są całkowicie wyeliminowane i utrzymywane jest stałe ciśnienie instalacji od 70 do 80 psi (4, 8 do 5, 5 bar) w celu dokładnego odważania gotowego produktu.
- Leje dostosowane do wymagań produkcyjnych klienta i rozmieszczenia podłogi.
- Urządzenie do szybkiego sprzęgania między otworem leja a pompą wporową i łatwy dostęp do wirników pompy w celu dokładnego odkażania.
- Spełnia wszelkie wymogi Unii Europejskiej i USDA. Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.



Pokazany szczegół wirnika pompy ze zdjętą płytą pokrywy.



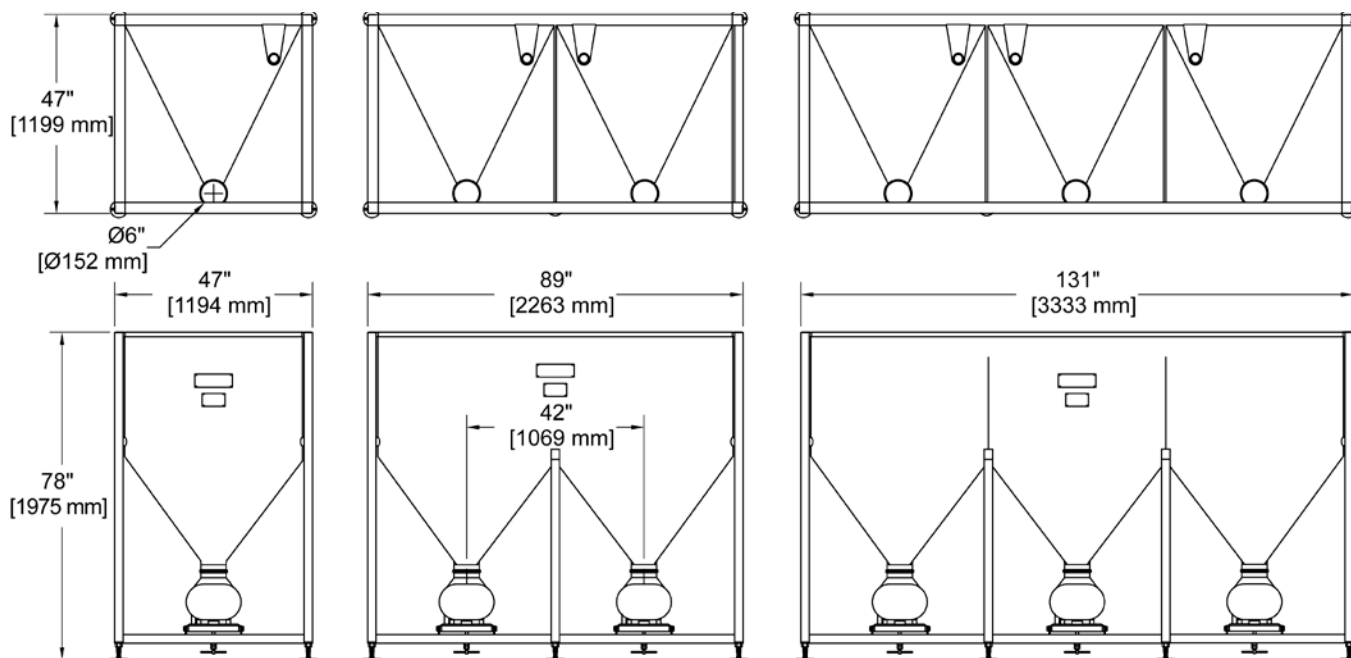
Wysuwany podest o regulowanej wysokości ułatwiający obsługę i konserwację

LEJ DO NADZIEWANIA Z POMPĄ WYPOROWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Leje do nadziewania firmy Cozzini (CSH) są przeznaczone do bezszwowego integrowania do współczesnych wysokowydajnych linii przetwórczych. Systemy zaworowe z bezpośrednim wyładowaniem pozwalają aparatom CSH na automatyczne przyjmowanie produktu od aparatów znajdujących się przed nimi. Zmniejsza to znacznie lub, w niektórych przypadkach, całkowicie eliminuje pracę ludzką związaną z manipulowaniem i transportem produktu eliminując w ten sposób zanieczyszczenie.

Modułowy system CSH może być skonfigurowany odpowiednio do potrzeb klienta z od aparatów o jednej do wielokomorowych i może być wyposażony w liczne opcje dla zmaksymalizowania wydajności procesów klienta. Nasze aparaty CSH są szczególnie użyteczne, gdy są umieszczane w kompletnych liniach emulsyjnych/redukcyjnych firmy.

RZUT POZIOMY



RZUT PIONOWY

ZAPOTRZEBOWANIE MOCY LEJA DO NADZIEWANIA (NA KOMORĘ)			
<i>napięcie</i>	<i>KM</i>	<i>kW</i>	<i>Prąd roboczy w A</i>
380 lub 460 V	10	8	30

10/14 POL