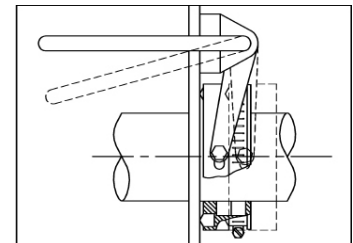




## SISTEMA PARA EMBUTIDO/RELLENADO AL VACIO

- Capacidad para embutir al vacío: hasta 28,000 lb (12,700 kg) por hora, dependiendo del producto.
- Bomba de paletas de velocidad variable, tornillo de avance y agitador accionados por un fuerte sistema hidráulico.
- La cubierta de vacío se abre y cierra de forma hidráulica. Para seguridad del operario, válvulas de contrapeso impiden que la tapa se cierre accidentalmente.
- Carga por vacío rápida y fácil.
- Aceptado por USDA y aprobado por CE. Construido de acuerdo a los principios de diseño de equipamiento sanitario del AMI.



*Exclusivos sellos de eje de liberación rápida y estancos al vacío para proporcionar un lavado sanitario completo.*

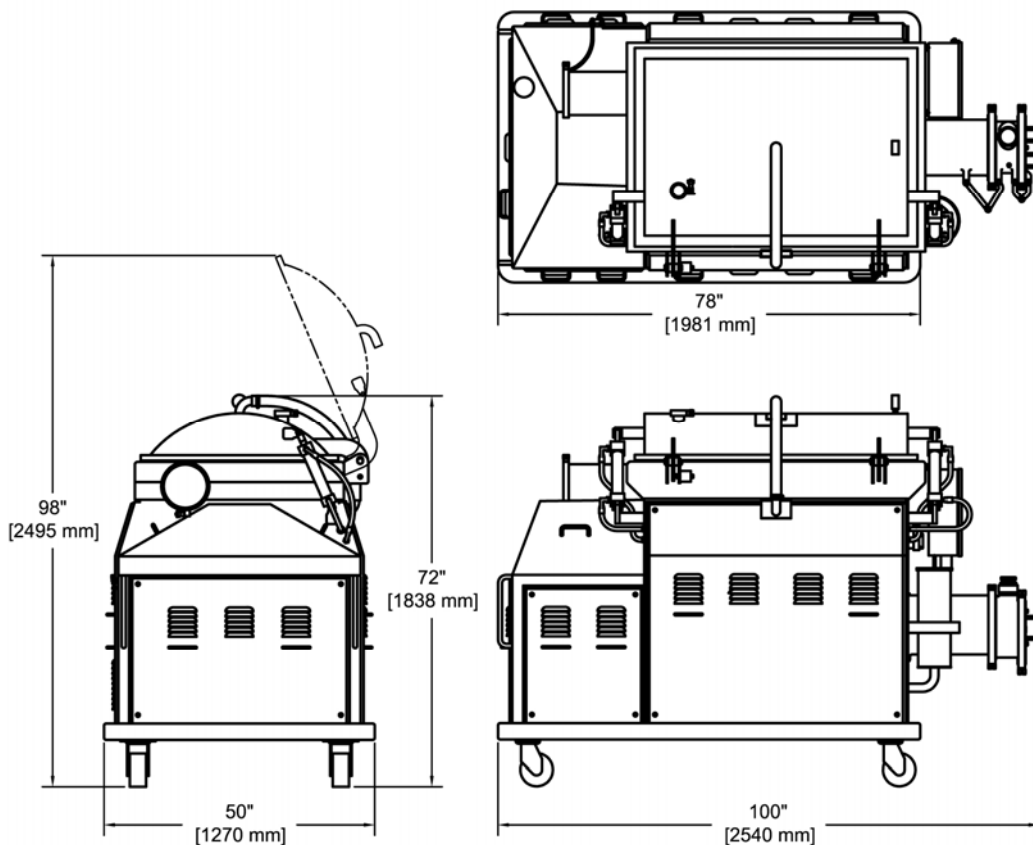
# SISTEMA PARA EMBUTIDO/RELLENADO AL VACIO

Cuando se trata de aplicaciones de grandes volúmenes y flujo continuo para embutir y rellenar al vacío, la serie de embutidores al vacío de Cozzini (VSS) se distingue por sí misma gracias a su rendimiento.

Con el diseño único VSS de Cozzini, se aseguran mejores y constantes niveles de vacío en el producto terminado y elevados flujos volumétricos. El VSS emplea energía hidráulica confiable.

Un intercambiador de calor totalmente integrado mantiene frío al fluido hidráulico para un funcionamiento confiable, incluso bajo extensos períodos de uso pesado.

Desde finas emulsiones finas y picados gruesos hasta mezclas de puro músculo seccionado, VSS trae un nuevo nivel de eficiencia y economía para cualquier sistema de embutido/rellenado de gran volumen.



SISTEMA PARA EMBUTIDO AL VACIO			
Voltaje	hp	kW	Amperes de servicio
380 V	25/5	18/4	80 A
460 V	30 total	22 total	60 A

4/06 SP