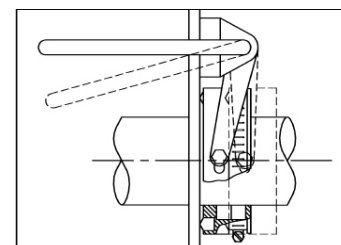




## PRZENOŚNIK ŚLIMAKOWY

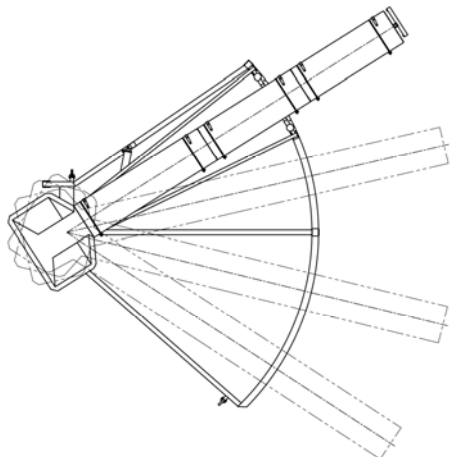
- Unikalne, szybko wymienne, wodoszczelne uszczelnienia wału umożliwiające pełne mycie odkażające.
- Wysokowydajny podajnik ślimakowy o średnicy  $\varnothing 6''$  (152 mm) do  $\varnothing 30''$  (762 mm).
- Kratki i blokady zabezpieczające.
- Dostępny, do wyboru, z dwu-, trzy- lub czteropozycyjnymi nożami nastawczymi wagi, jak również w wersji ruchomej i stacjonarnej.
- Opcjonalnie nogi teleskopowe do obniżania przenośnika do mycia.
- Opcjonalnie dostępne jest mieszadło zapobiegające zbrylaniu się produktu.
- Rozmiary leja zasypowego, wysokości wysypywania i położenia nachylenia dostosowane do potrzeb klienta.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej i USDA. Skonstruowany zgodnie z wymogami sanitarnymi American Meat Institute.



*Wodoszczelne uszczelnienia wału*

# PRZENOŚNIK ŚLIMAKOWY

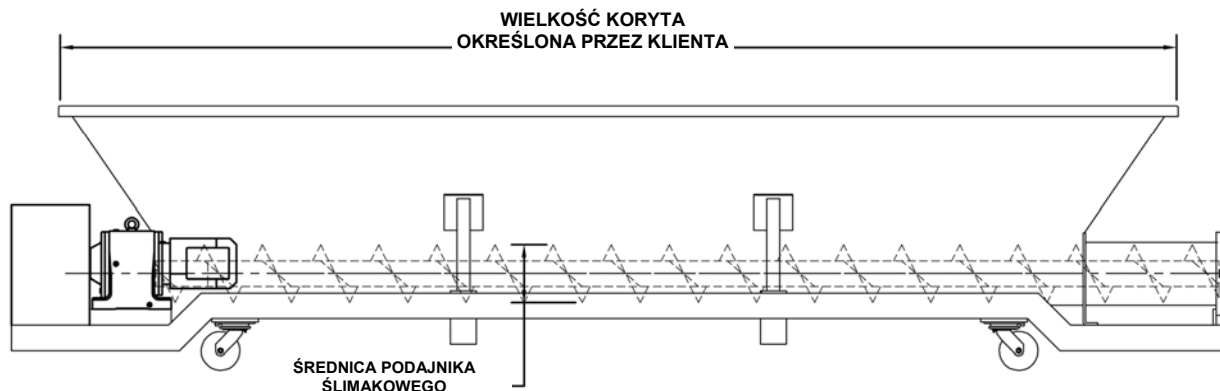
Cozzini wie, że rzetelne obchodzenie się z materiałem jest bardzo ważną częścią całego procesu. Oto dlatego przenośniki ślimakowe firmy Cozzini (CSC) są dostosowane do potrzeb klienta, aby sprostać wszystkim wymaganiom produkcyjnym. Do wyboru są różnorodne średnice podajników, prędkości napędów, pojemności lejów zasypowych, wysokości tłoka i rozładowania. Opcjonalne rolki ułatwiają przenoszenie.



Odkażanie i utrzymywanie w czystości są równie ważne. Cała konstrukcja ze stali nierdzewnej z dokładnym sanitarnym wykończeniem oraz gładko wyszlifowane spawy w całej strefie styku z produktem spełnia najwyższe wymagania sanitarne dzięki łatwości zmywania i kontroli. Pokrywy na zawiasach, szybko wyjmowane uszczelnienia oraz silniki niewrażliwe na zmywanie sprawiają, że seria CSC wyróżnia się na tle innych konstrukcji przenośników ślimakowych.

W sprawie wszystkich potrzeb w zakresie przenośników/transportu materiału, prosimy zwrócić się do eksperta firmy.

*4-stacyjny przenośnik ze śrubą obrotową*



*Poziomy przenośnik ślimakowy*

10/05 POL