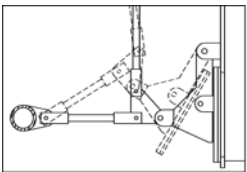


# 搅拌机式真空按摩机

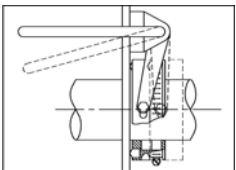


**FastHam™**  
COZZINI CONTINUOUS HAM PROCESS

## 搅拌机式真空按摩机



独特的斜料门中央锁闭系统，确保在失去动力的情况下门的关闭



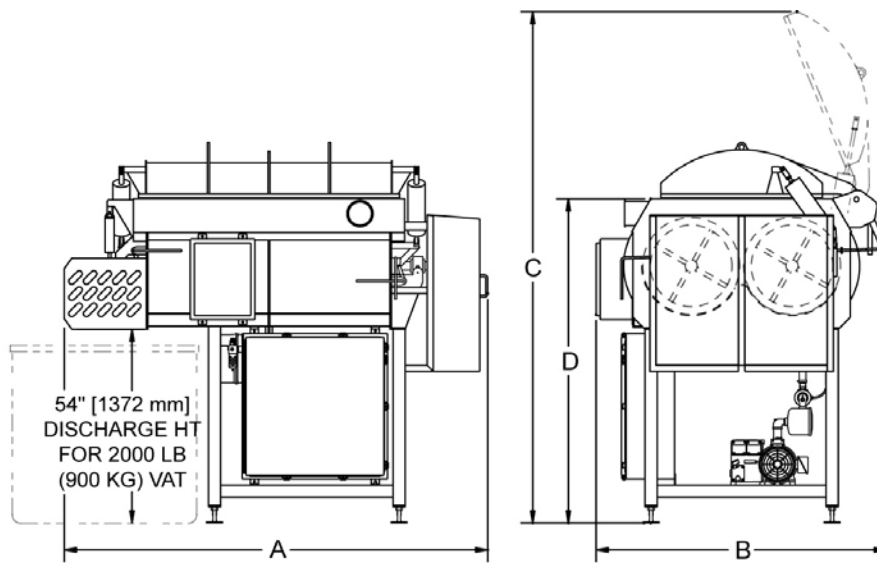
独特的，快速分离的，真空密封的轴密封圈，便于完全的清洗及卫生

- 更少的按摩时间，更少的或完全去除腌制时间
- 液压或电气可变速搅拌器，柔和但更有效的按摩作用
- 标准或完全可编程的 Allen Bradley 控制系统
- 快捷，简易的真空加料
- 容量从 1500 磅(700 公斤) to 12,500 磅(5700 公斤).

# 搅拌机式真空按摩机

当整块肉产品生产过程中的一个至关重要的步骤需要真空按摩的时候, COZZINI 的 CVMM 系列搅拌机式真空按摩机成为最佳选择. CVMM 系列按摩机完全按照客户的需要设计, 制造. CVMM 系列按摩机在保持高产量的同时, 为用户提供了使最终产品具备上乘的外观, 风味, 组织及出品率所需的多功能及控制系统.

COZZINI 真空按摩机通过两种冷却系统来达到关键的温度控制的目的: 乙二醇套式冷却系统及二氧化碳注入冷却系统. 除了 CVMM 系列按摩机机体壁内的管套, COZZINI 独特的带状搅拌器设计使得乙二醇能在搅拌器内循环, 极大地提高了冷却能力. 此独特的搅拌器设计, 确保了最佳的腌汁分布和渗透.



搅拌机式真空按摩机

尺寸*		A (长)		B (宽)		C (高, 开盖)		D (高, 机体顶部)		驱动	
磅	公斤	英寸	毫米	英寸	毫米	英寸	毫米	英寸	毫米	马力	千瓦
1500	700	105	2667	72	1829	133	3378	86	2184	10	8
3000	1400	120	3048	78	1981	148	3759	100	2540	20	15
4000	1800	133	3378	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
5000	2300	152	3861	83	2108	160	4064	110	2794	30	23
6000	2700	171	4343	83	2108	160	4064	110	2794	40	30
8000	3600	179	4547	90	2286	162	4115	104	2642	60	42
10,000	4500	186	4724	90	2286	166	4216	104	2642	75	56
12,500	5700	193	4902	102	2587	172	4369	110	2794	100	75

\*尺寸可根据用户的要求或因对设备的更改而不同

10/05 CH

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.  
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A

**COZZINIGROUP**  
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLD REPRESENTATION • 773 478-9700 • www.cozzini.com • sales@cozzini.com