



COZZINI BROS
THE SHARPER SOLUTION

PROGRAMAS COZZINI

VISIÓN GENERAL DEL CAMBIO DE CUCHILLAS DEL ROBOT DE COCINA

Los robots de cocina son máquinas muy versátiles que se utilizan en la preparación de alimentos para cortar, picar, mezclar, amasar, mezclar, rebanar, cortar en dados, triturar y rallar. Ofrecen una gran variedad de estilos de corte y opciones de grosor mediante cuchillas y discos especializados.

Tipos de hoja: Filo liso (estándar), dentado fino y dentado grueso (disponibles a la venta).

Funciones de disco: Más de 50 discos diseñados para cortar en rodajas, dados, rallar, juliana y rallar.

Compatibilidad de las cuchillas: Muchas cuchillas no son intercambiables entre modelos. Algunos modelos requieren la sustitución completa del conjunto de cuchillas para su afilado.

Cuchillas desmontables: Se encuentran en los modelos más grandes pero pueden no ser pares iguales (las cuchillas superior e inferior pueden diferir).

Enfoque de Cozzini: Cozzini se ocupa principalmente del mantenimiento de las cuchillas de los discos de corte, que pueden desmontarse y sustituirse aflojando los tornillos. Sin embargo, el mantenimiento de rejillas de corte en cubos, rejilla, o la trituration de discos no es rentable para Cozzini ni para sus clientes.

Trabajo Pesado



MP350, MP450, MP550, MP600
#FP-RCMP550 OR #FP-RCMP450



R2 TROCEADORA
#FP-RCR2D - #SM-R2D

R301 ULTRA



R6 CUCHILLAS SUPERIOR E INFERIOR
#FP-RCR6 - #SM-RC-B5/SM-RC-TB

R301 ULTRA
#FP-RCR301U - #SM-R301U

NUEVO



FP-VC25
FP BLD EXCH
CUCHILLA PICADORA
GRANDE VCM (JUEGO)

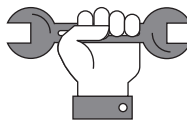


FP-HOS
FP BLD EXCH
HOBART #12 S-BLADE

¿CÓMO FUNCIONAN?



Los intercambios se realizan cada 4, 8 o 12 semanas, en función de las necesidades de

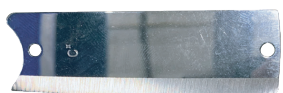


Retirada y sustitución de las cuchillas por otras nuevas



Garantía de cuchillas afiladas y en buen estado

CL 50, 52 & 55



CL 50 RECTO 2 AGUJEROS
CUCHILLA DE TROCEADO
#FP-RCCL50 - #SM-29780



CL 50 RECTO 2 AGUJEROS
CUCHILLA LARGA DE TROCEADO
#FP-RCCL50-LONG D2 -
#SM-29800



CL 50 CUCHILLA CURVA DE 3 AGUJEROS
PARA REBANAR
#FP-RCCL50C - #SM-100722



CL 50 CUCHILLAS CURVAS DE 3 AGUJEROS X2
#FP-RCCL50C2 - #SM-100722/SM-100722

Trabajo ligero



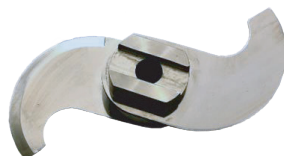
R2
#FP-RCR2 - #SM-R2



R100/R101/R101B
#FP-RCR100B - #SM-R100



CUCHILLAS PARA REBANADORAS EASY X2
#FP-NEM2 - #BA-55135



14" PICADORA DE TAZÓN PEQUEÑA
#FP-H0141DA - #SM-BDS



18" PICADORA DE TAZÓN GRANDE
#FP-H0181DA - #SM-BCL



#FP-MHB-S - #SM-2431

Renta de Abrelatas de Acero Inoxidable Cozzini



ACERO INOXIDABLE

HIERRO FUNDIDO

INFRACCIÓN DE INSPECCIÓN SANITARIA

INFRACCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Apto para lavavajillas para la limpieza diaria.
- Reducción del riesgo de infracciones del código sanitario.
- Resistente al óxido y a la corrosión.
- Mayor valor, durabilidad y limpieza.
- Se mantiene como nuevo durante años.
- Un complemento de bajo coste para nuestro programa de intercambio.



Intercambio de Cuchillas y Placas Para Picadora de Carne

Placas Para Picadora de Carne

Paso 1

Hay dos elementos de tamaño importantes en los platos de rectificado. El primero es el tamaño del plato (**diámetro del plato**). El tamaño del plato dependerá del equipo que se utilice.



Cuchillas Para Picadora de Carne

Sólo existe un elemento a considerar para seleccionar una cuchilla para picadora. **El tamaño de la cuchilla debe ser igual al número asociado al tamaño de la placa para picadora.** Si la placa es del #32, entonces la cuchilla para picadora debe ser del #32 para igualar. Tenga en cuenta que las placas y las cuchillas para picadora deben ir juntas y no intercambiarse con otras del mismo tamaño.



Paso 2

El segundo elemento a considerar en cuanto al tamaño de las placas para picadora es **el tamaño de los orificios de la placa**. Lo fino del producto terminado depende del tamaño de los orificios de la placa.



¿Qué tamaño de placa necesita?

El tamaño de los orificios de la placa de la picadora de carne determina la textura de la carne

He aquí algunos tamaños y usos comunes:

1/8" - Carne para hamburguesa
5/32" - Carne para hamburguesa en Texas
3/16" - Salchicha
3/8" - Carne para chili
Riñón - Estofado de carne



Juego del programa de intercambio:
1 placa para picadora +
1 cuchilla para picadora



¿AÚN NO ESTÁ SEGURO?
ESCANÉEME PARA SABER MÁS

Intercambio de Cuchillas Para Rebanar



Afiladora de Cuchillas

¡NO LO OLVIDE!

Mantenga el filo de su cuchilla entre afiladas.



KS-14-SS

El propósito de una chaira es alinear el filo del cuchillo. Cuando se utiliza un cuchillo, el filo se curva. La chaira realineará o enderezará la curvatura.