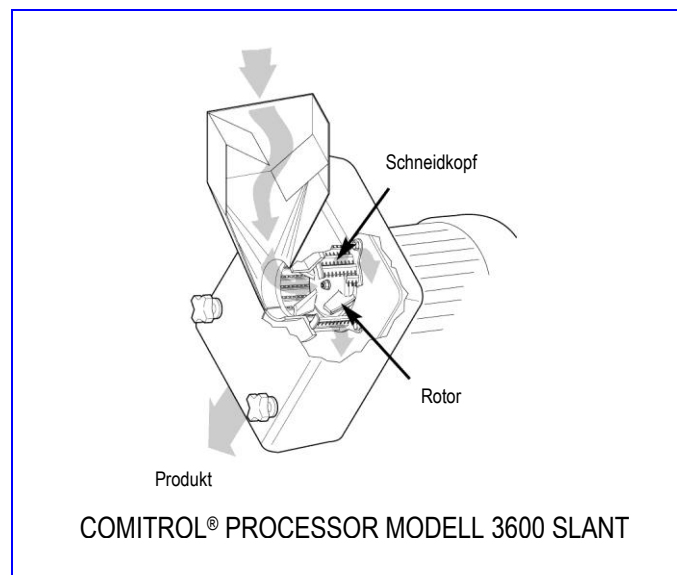


Comitrol® Processor Modell 3600 Slant

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



Comitrol® Processor Modell 3600 Slant



TECHNISCHE DATEN

Länge: 907 mm (35.69")
Breite: 742 mm (29.21")
Höhe: 981 mm (38.64")
Nettogewicht: 181 kg (400 lb)
Motor: Rotor: 7,5 kW (10 HP)

ANWENDUNGEN

Durch die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 Slant ist diese Maschine ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen.

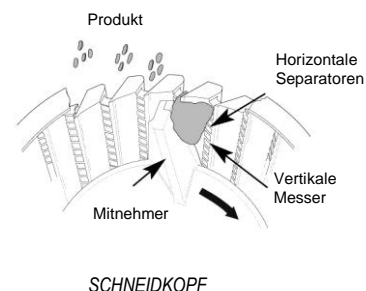
Eine Vielzahl unterschiedlicher Schneidköpfe und Rotoren stehen zur Verfügung, um einen weiten Bereich an Zerkleinerungsaufgaben abzudecken. Zu den Standardanwendungen gehören Hacken, Flockenschnitte, Granulieren, Pürieren und Verflüssigen.

Mit der Maschine können Fleisch- und Geflügelprodukte, Früchte, Gemüse und Käse, aber auch chemische und pharmazeutische Produkte verarbeitet werden.

Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.

ARBEITSWEISE

Das Produkt trifft in der Mitte auf einen sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotor. Die Fliehkraft treibt es an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs. Kleine Portionen des Produkts werden durch die Zwischenräume der Separatoren geführt, von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer in Flocken geschnitten und dann von der Fliehkraft weg vom Schneidkopf nach außen getrieben. Die Wandoberfläche zwischen den vertikalen Messern ist konkav gestaltet, um die Bildung von Reibungswärme zu verhindern.

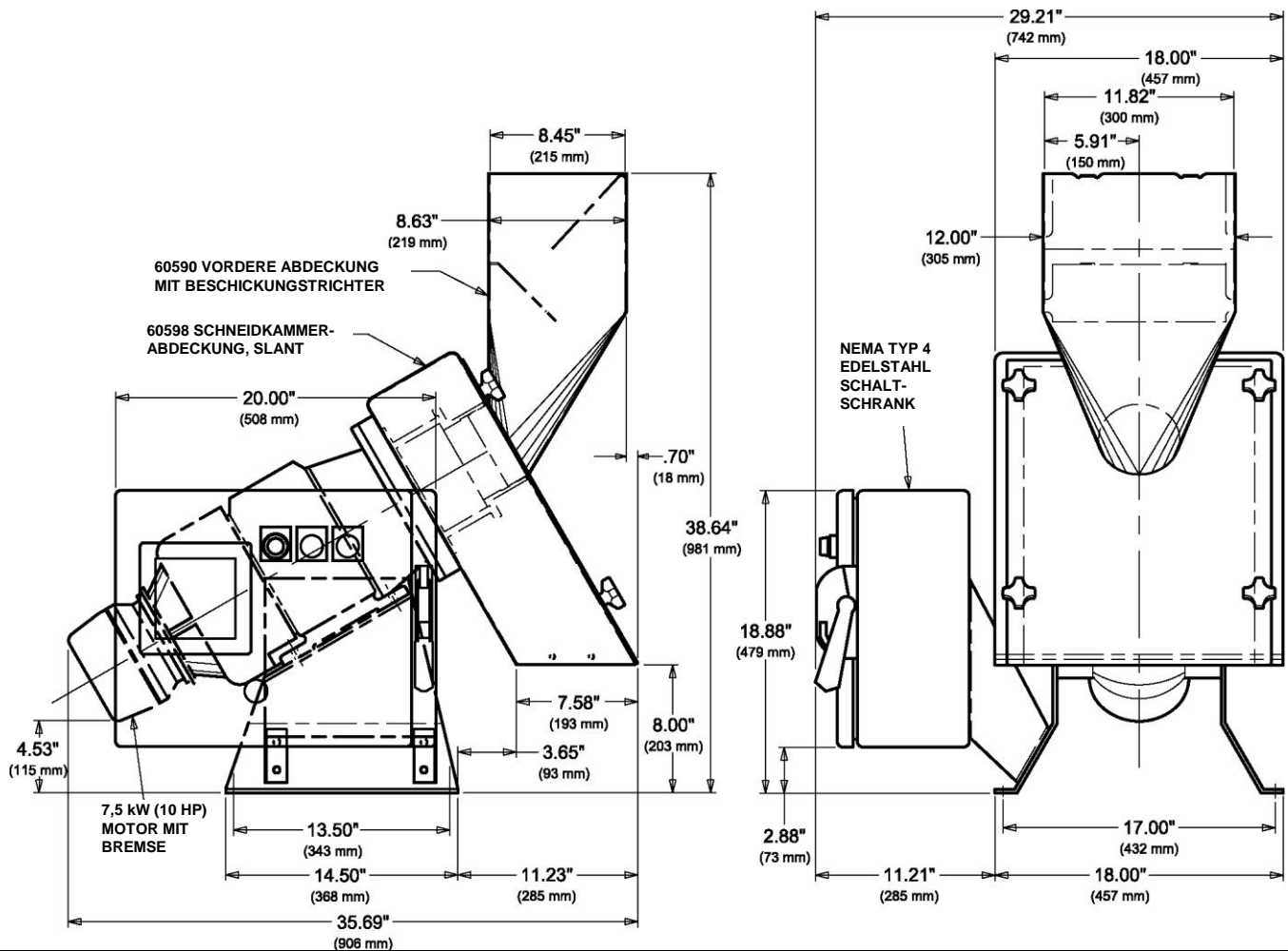


SCHNITTARTEN

Partikelgrößen im Bereich von großen Teilchen bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich. Für die optimale Kombination von Schneidwerkzeugen und Rotorgeschwindigkeiten für Ihr Produkt empfehlen wir, kostenlose Tests in einem unserer Versuchslabors durchzuführen.

Comitrol® Processor Modell 3600 Slant

Aufstellungszeichnung



Sie sind eingeladen. Testen Sie uns.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und schlagen Ihnen die für Ihre Zwecke am besten geeignete Maschine vor. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um einen Termin zu vereinbaren: www.urschel.com.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
 The Global Leader in Food Cutting Technology
 2503 Calumet Avenue, P.O. Box 2200
 Valparaiso, Indiana 46384-2200 U.S.A.
 219/464-4811 Fax: 219/462-3879
<http://www.urschel.com>
 E-mail: info@urschel.com

Ihre Urschel Niederlassungen in Deutschland und in der Schweiz:

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Hasselhecker Str. 5, D-61239 Ober-Mörlen
 Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23, germany@urschel.com

Steineggstr. 32, CH-8852 Altendorf
 Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832, swiss@urschel.com
www.urschel.com