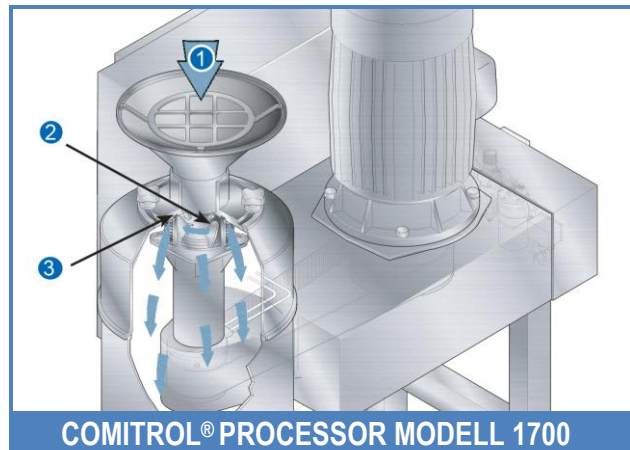


Comitrol® Processor Modell 1700

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.288 mm (50.69")
 Breite: 846 mm (33.31")
 Höhe: *1.832 mm (72.13")
 Nettogewicht: 499 kg (1.100 lb)
 Motor: 11,2, 22,4 oder 30 kW (15, 30 oder 40 HP)
 * mit Ausstattung 40 HP Motor – s. Rückseite

ANWENDUNGEN

Der Comitrol Processor Modell 1700 erlaubt die Verwendung dreier Arten von Zerkleinerungsköpfen, was einen weiten Bereich an Zerkleinerungsmöglichkeiten abdeckt. Die Maschine wird empfohlen für Anwendungen mit flüssigem, frei fließendem trockenem und halbtrockenem Produkt (beispielsweise für texturiertes Pflanzenprotein, Erdnussbutter, Fleischgranulate, Surimi, Babynahrung, dehydrierte Kartoffelflocken, Früchte- und Gemüsepasten, extrudierte Produkte, Biskuits, Kekse, Nüsse, Fruchtmarmelade, Meerrettichpaste und Dressings, Maisbrei, Hartkäse, aber auch für die Herstellung von Gelen, Salben und Cremes.

Das Prinzip des Comitrol Präzisionsschnittes hat sich in der industriellen Verarbeitung als bahnbrechend erwiesen. Die Anforderung an die Produktzerkleinerung kann von pfenniggroßen Teilchen bis hin zu feinen Emulsionen reichen. Standardanwendungen für die Maschine sind Zerkleinern, Granulieren, Mahlen, Flocken- und Scheibenschnitte, Verflüssigen, Dispergieren und Pürieren.

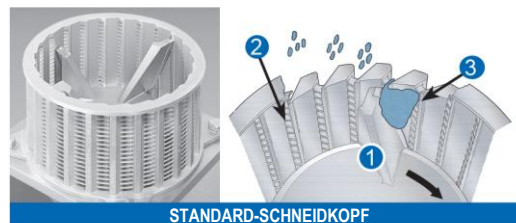
Die abgedichtete Umschließung der Schneideinheit verhindert das Austreten von Staub, Dampf und Flüssigkeit, wenn die Comitrol Maschine zusammen mit einem entsprechenden Auslaufsystem installiert wird. Die Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl gewährleistet lange Lebensdauer und Hygiene. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.

SCHNITTARTEN

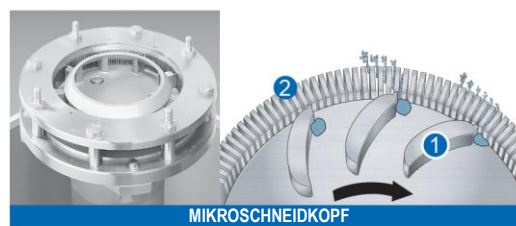
Partikel im Bereich von großen Teilchen bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich. Für die optimale Kombination von Schneidwerkzeugen und Rotorgeschwindigkeiten für Ihr Produkt empfehlen wir, kostenlose Tests in einem unserer Versuchslabors durchzuführen.

ARBEITSWEISE

Das Produkt [1] trifft in der Mitte auf einen sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotor [2]. Die Fliehkraft treibt es an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs [3]. Durch die Zentrifugalkraft werden kleine Portionen des Produkts 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 Wandoberflächen zwischen den vertikalen Messern sind konkav gestaltet, um die Bildung von Reibungswärme zu verhindern.



1. Rotor
2. Horizontale Separatoren
3. Vertikale Messer



1. Rotor
2. Schneide-Plättchen



1. Rotor
2. Messer

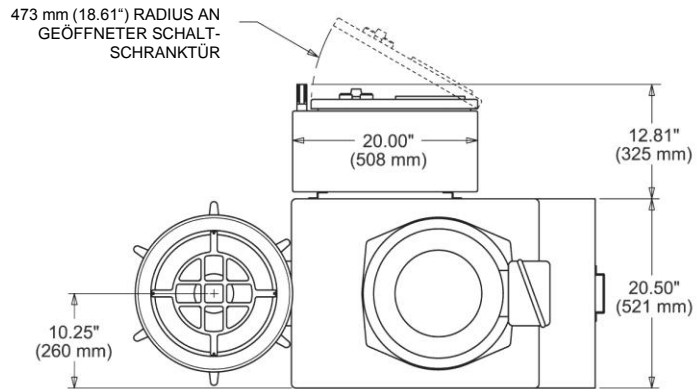
Comitrol® Processor Modell 1700

Aufstellungszeichnung

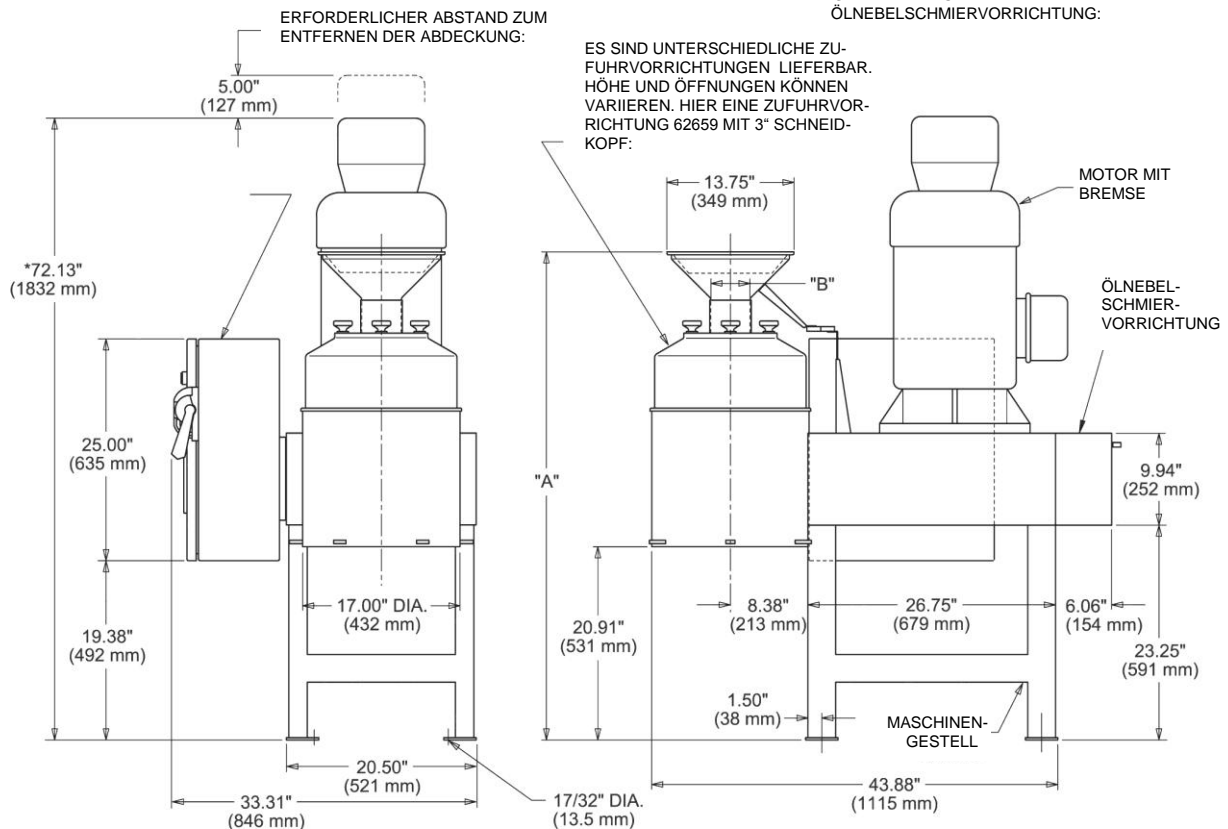
ABMESSUNG „A“ VARIERT JE NACH GEWÄHLTER ZUFUHR-BAUGRUPPE (WENDEN SIE SICH AN URSCHEL)

ABMESSUNG „B“ (DURCHMESSER) VARIERT JE NACH GEWÄHLTEM ZUFUHRADAPTER (WENDEN SIE SICH AN URSCHEL)

* DIES IST DIE STANDARD-HÖHE MIT EINEM 40 HP MOTOR. DIE HÖHE VARIERT JE NACH HP-ZAHL UND MOTORENHERSTELLER. WENDEN SIE SICH AN URSCHEL, UM DIE GENAUEN SPEZIFIKATIONEN ZU ERHALTEN.



HINWEIS: DIE VERSION MIT GEFETTETER SPINDEL HAT KEINE ÖLNEBELSCHMIERVORRICHTUNG:



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.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
The Global Leader in Food Cutting Technology
www.urschel.com | info@urschel.com

de.urschel.com

Kontakt für Deutschland, Österreich, Südtirol: germany@urschel.com

Kontakt für die Schweiz: swiss@urschel.com