

Robot Comitrol® Modello 9300

Riduzione dimensione controllata in particelle ad elevata capacità

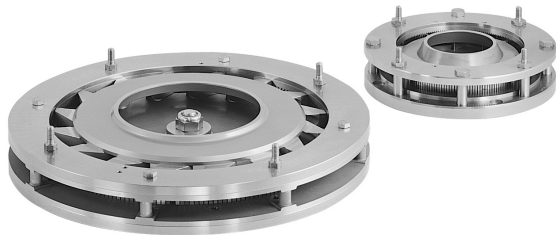


SPECIFICHE

Lunghezza: 1.517 mm
Larghezza: 1.526 mm
Altezza: 2.235 mm
Peso netto: 1.427 kg
Motore: 112 o 149,1 kW

APPLICAZIONI

Il robot Comitrol Modello 9300 *brevettato è consigliato per la riduzione dimensionale in particelle quando il prodotto finale deve essere un impasto, una pasta o un liquido. Dotato di una testa Microcut da 12 in (304,8 mm) e girante, il modello 9300 è progettato per la riduzione dimensionale con un solo passaggio di prodotti come frutta e carne per la preparazione di alimenti per neonati e arachidi per la produzione del burro d'arachidi. A seconda delle specifiche esigenze di produzione, il Modello 9300 può essere alimentato a pompa o fornito di un alimentatore a vite. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione e da un design semplificato che facilita le operazioni di pulizia e manutenzione.

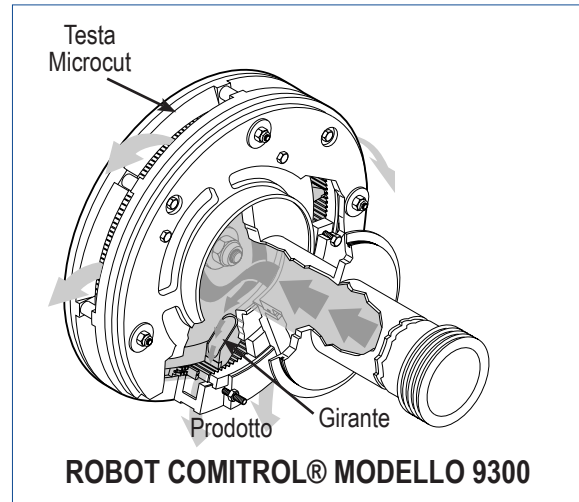


La testa Microcut da 12 in (304,8 mm) di diametro e la girante a confronto con la testa Microcut da 6 in (152,4 mm) - impiegate nei robot Comitrol

*Il robot COMITROL Modello 9300 può contenere parti protette da brevetto U.S. n. 5201469.

Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contattare il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le sue esigenze di riduzione dimensionale.

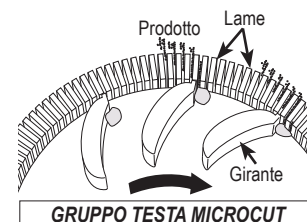
L2069IT DEC 2012



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto viene guidato fino al centro della girante rotante ad alta velocità. La forza centrifuga risultante sposta il prodotto all'esterno verso le punte della girante che a loro volta lo trasportano oltre i bordi taglienti della testa Microcut fissa.

La testa Microcut è un anello di lame disposte a distanza ravvicinata. Il prodotto urta i bordi taglienti delle lame ad alta velocità. Questa azione provoca la rimozione delle piccole particelle fino al completamente della riduzione. Le particelle vengono scaricate tra gli spazi presenti tra una lama e l'altra. Data l'elevata velocità della girante, il prodotto permane nella testa Microcut solo una frazione di secondo. Il prodotto viene ridotto in precisi incrementi con misura regolare.



TIPI DI TAGLI

È possibile produrre dimensioni di particelle che vanno da emulsioni grossolane a finissime. Per garantire la corretta combinazione delle parti di taglio, Urschel Laboratories, Inc. consiglia di effettuare gratuitamente un taglio di prova presso uno dei centri di prova dei prodotti presenti in tutto il mondo per individuare la soluzione più adeguata alle proprie esigenze di riduzione dimensionale.



URSCHEL
INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 105724000017

IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT) Italy

Tel : +39 0141 87 86 36 • Email : italia@urschel.com

Web : it.urschel.com

Filiale di Urschel Laboratories, Incorporated U.S.A.

©Comitrol e Urschel sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.