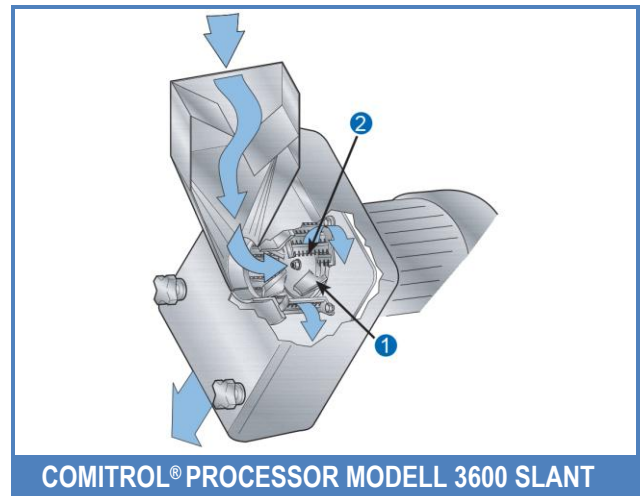


Comitrol® Processor Modell 3600 Slant

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



Comitrol® Processor
Modell 3600 Slant



COMITROL® PROCESSOR MODELL 3600 SLANT

TECHNISCHE DATEN

Comitrol® Processor Modell 3600 Slant

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

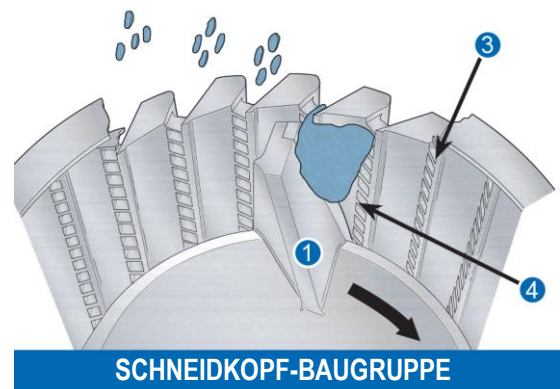
Durch die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 Slant ist diese Maschine ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen.

Eine Vielzahl unterschiedlicher Schneidköpfe und Rotoren stehen zur Verfügung, um einen weiten Bereich an Zerkleinerungsaufgaben abzudecken. Zu den Standardanwendungen gehören das 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 [1]. Die Fliehkraft treibt es an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs [2]. Durch die Zentrifugalkraft werden kleine Portionen des Produkts durch die Zwischenräume der Separatoren [3] geführt, von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer [4] 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.



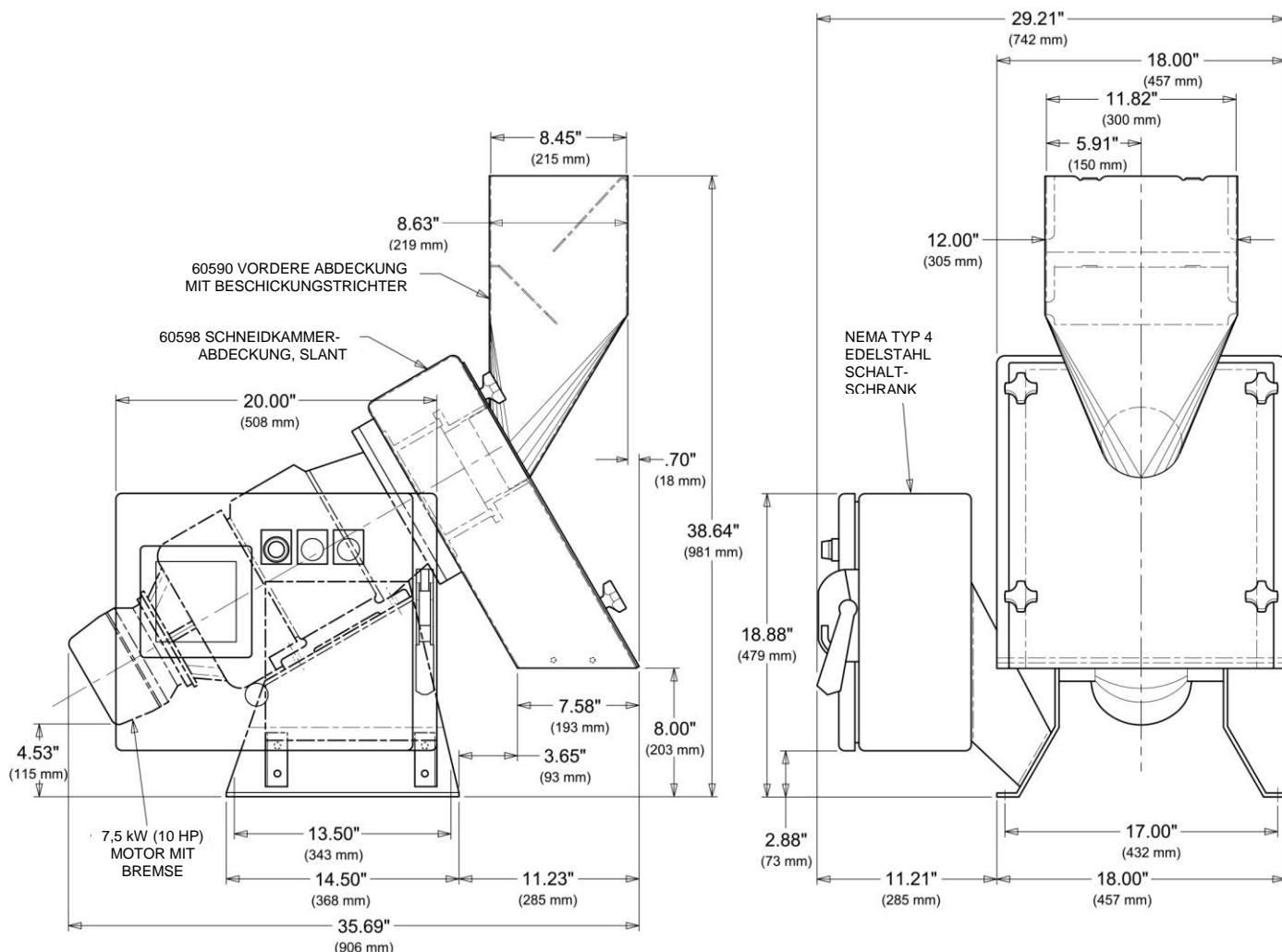
SCHNEIDKOPF-BAUGRUPPE

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.



URSCHEL®
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

www.urschel.com | info@urschel.com

de.urschel.com

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

Kontakt für die Schweiz: swiss@urschel.com