

# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 3000

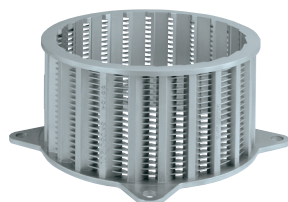
## PRODUITS A FORTE TENEUR EN HUMIDITE

Le Processeur Comitrol® Modèle 3000 convient particulièrement pour le broyage des produits à forte teneur en humidité tels que les grains de maïs doux entiers, les viandes et les légumes cuits. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, de la distance entre les séparateurs horizontaux & couteaux verticaux de celle-ci et du choix de la turbine. En général, la taille maximum du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm dans aucune dimension.

L'enceinte composée de deux pièces simplifie le démontage, le nettoyage et l'entretien des pièces de coupe. La construction en acier inoxydable assure une durabilité et une hygiène maximum. La machine offre un fonctionnement en continu pour une production ininterrompue, ainsi qu'une conception simplifiée pour un entretien facile et un nettoyage rapide.



## TYPES DE COUPES



### Tête de Coupe

Utilise des Têtes de Coupe de 6" (152,4 mm) de diamètre couplées avec une large gamme de turbines pour produire des particules des plus grossières aux plus fines.



**1** PÂTE DE HARICOTS

**2** VIANDE DE BŒUF

**3** RÉDUCTION DE GRAINS DE MAÏS

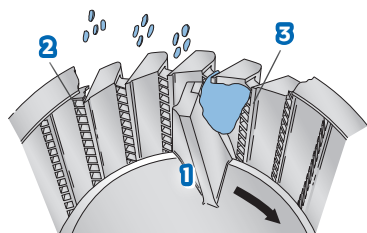
**4** RICOTTA

**5** GRAINES DE SOJA

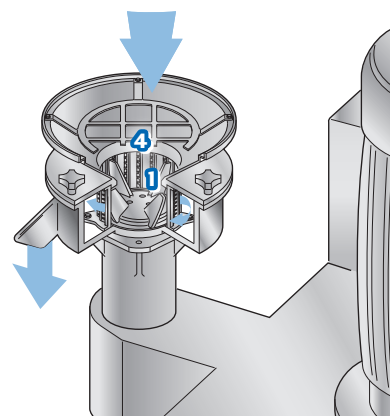
**6** PÂTE DE SOJA

**7** MÉLANGE DE CALAMAR ET POISSON

## PRINCIPE DE COUPE



1. Turbine
2. Séparateurs Horizontaux
3. Couteaux Verticaux
4. Tête de coupe



Si votre application ne figure pas sur cette page, contactez votre représentant Urschel pour déterminer quelle est la meilleure solution pour répondre à vos besoins de réduction dimensionnelle.

# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 3000

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration machine.

Longueur : .....1313 mm

Poids Net : .....499 kg

Largeur : .....836 mm

Moteur : .....Turbine -

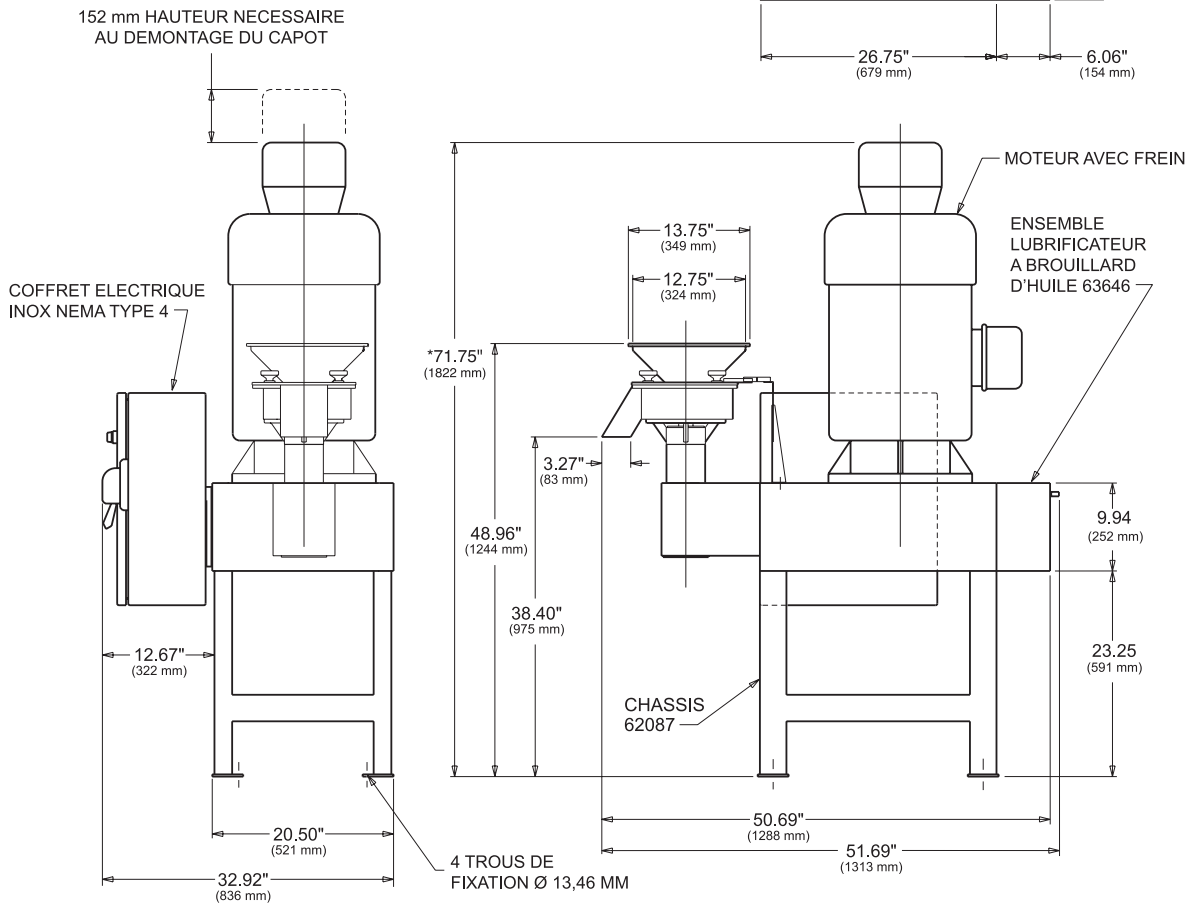
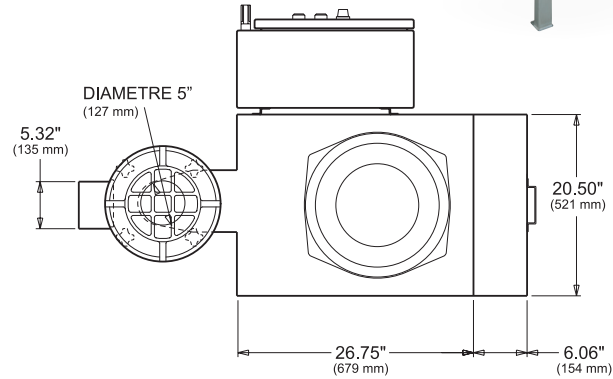
Hauteur : .....\*1822 mm

15, 30, ou 40 CV  
(11,2, 22,4, ou 30 kW)



SPECIFICATIONS & DIMENSIONS

NOTE: Les produits explosifs ou pouvant créer une atmosphère potentiellement explosive ne doivent pas être transformés par une machine Urschel standard quelle qu'elle soit. Il peut se créer une atmosphère potentiellement explosive si les fumées ou la poussière générées lors de la transformation du produit sont concentrées. Dans ce cas, les clients et Urschel peuvent travailler ensemble afin de trouver une solution personnalisée via une fabrication spéciale appelée CP (Certified Print).



EFFECTUEZ UN ESSAI DE COUPE

Contactez votre représentant Urschel pour programmer un ensemble de tests complet sans frais et sans engagement de votre part.

**COMITROL®**  
D'URSHEL, SPÉCIALISTES DE LA RÉDUCTION DIMENSIONNELLE



**URSHEL®**  
Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire  
fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com