

COMITROL® PROCESSOR MODELO 3000

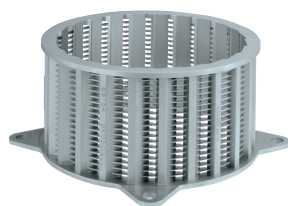
APLICAÇÕES QUE ENVOLVEM PRODUTOS COM ALTO TEOR DE HUMIDADE

O moíno Comitrol® Modelo 3000, é ideal para aplicações que envolvam produtos de moagem com alto teor de humidade como por exemplo; milho doce integral, carnes cozidas e vegetais. A entrada do produto depende do estilo da cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. O tamanho máximo do produto aceite na alimentação não deve exceder 2-1/2" (63,5 mm) em qualquer dimensão.

Uma câmara de duas peças, facilita a desmontagem, limpeza e manutenção das peças de corte. A construção em aço inoxidável, assegura além de elevada durabilidade, fácil limpeza e manutenção. Este moíno, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e para produção ininterrupta e, foi projectado para assegurar fácil limpeza e manutenção.



TIPOS DE CORTE



Cabeça de Corte

Utiliza Cabeça de Corte de 6" (152,4 mm) de diâmetro a qual devidamente conjugada com uma variedade de impulsores disponíveis, produz partículas com tamanhos que variam de grossas a finas.



1 PASTA DE FEIJÃO

2 CARNE EM PASTA

3 REDUÇÃO DE GRÃOS DE MILHO

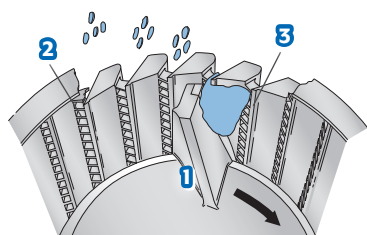
4 QUEIJO RICOTA

5 GRÂNULÇÃO DE SOJA

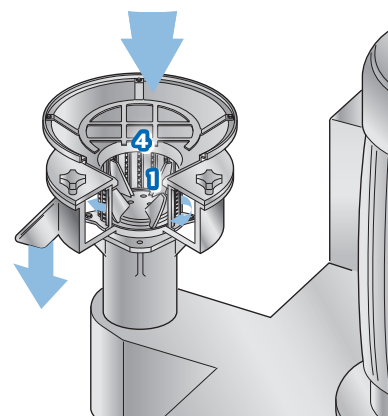
6 PASTA DE SOJA

7 LULAS / MISTURA DE PEIXES

VISÃO GERAL DO CORTE



1. Impulsor
2. Separadores Horizontais
3. Facas Verticais
4. Cabeça de Corte



Se a aplicação que pretende para o seu produto não estiver mencionada nesta página, entre em contacto com o representante local da Urschel a fim de determinar a solução mais eficaz às suas necessidades de redução de dimensões.

COMITROL® PROCESSOR MODELO 3000

Dimensões e pesos podem variar dependendo da configuração escolhida para a máquina.

Comprimento: 51,69" (1313 mm)

Peso Líquido: 1100 lb (499 kg)

Largura: 32,92" (836 mm)

Motor: Impulsor -

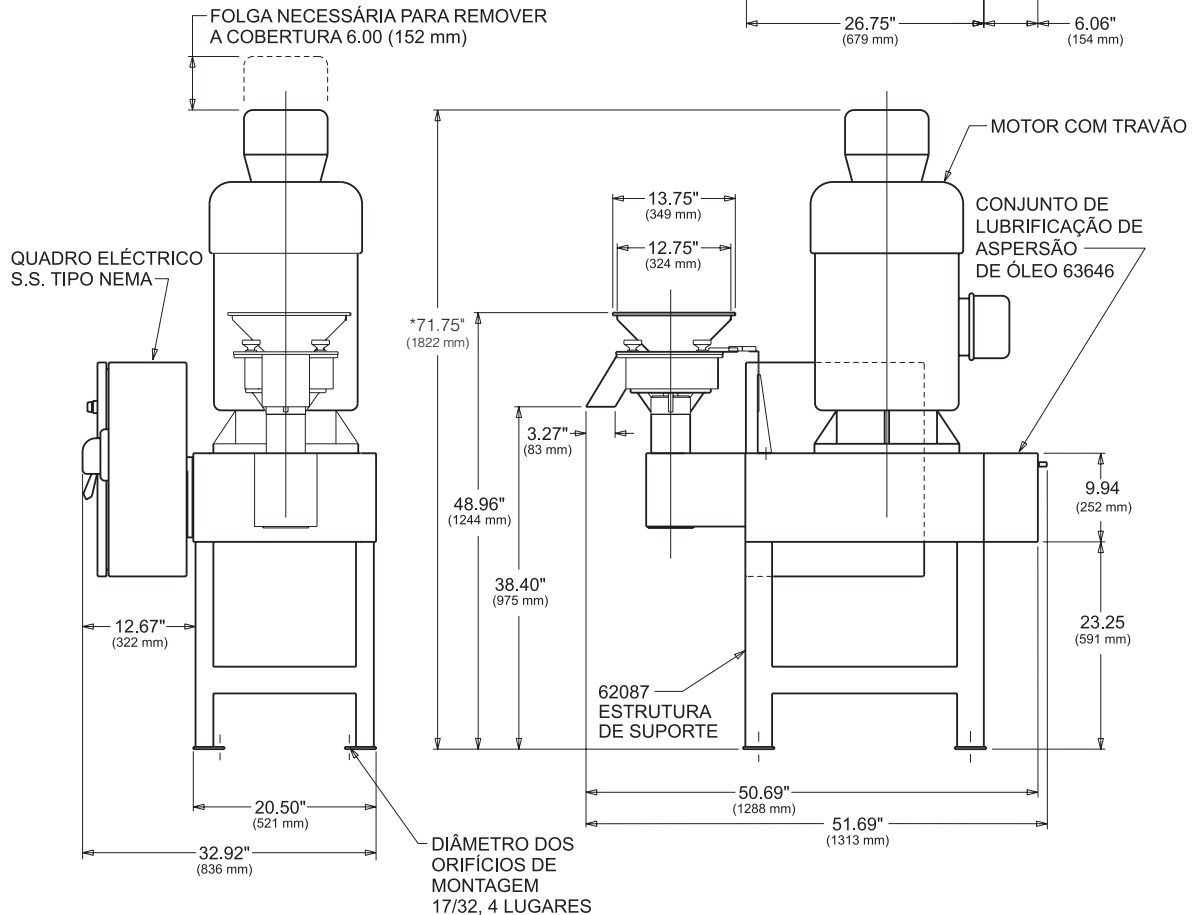
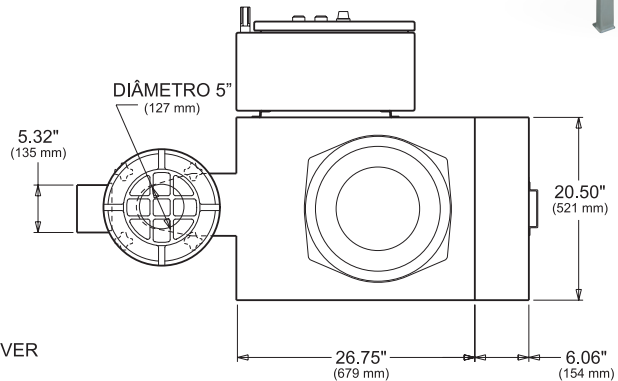
Altura: *71,75" (1822 mm)

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

* Altura habitual com motor de 40 CV. A altura da máquina, varia de acordo com a potência e o fabricante do motor.



NOTA: Produtos explosivos ou que criem uma atmosfera potencialmente explosiva, não devem ser processados com esta máquina ou por qualquer máquina standard da Urschel. É possível criar uma atmosfera potencialmente explosiva, se o processamento do produto produzir fumos e pó em concentrações suficientes. Nestas situações, os clientes podem trabalhar com a Urschel para desenvolver uma solução personalizada por meio de um processo de impressão certificada (CP).



ESPECIFICAÇÕES E DIMENSÕES

TESTE O SEU PRODUTO NA URSCHEL

Entre em contacto com o representante local da Urschel para agendar um teste de corte do seu produto, gratuito e sem compromisso

COMITROL®
BY URSCHEL THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS



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