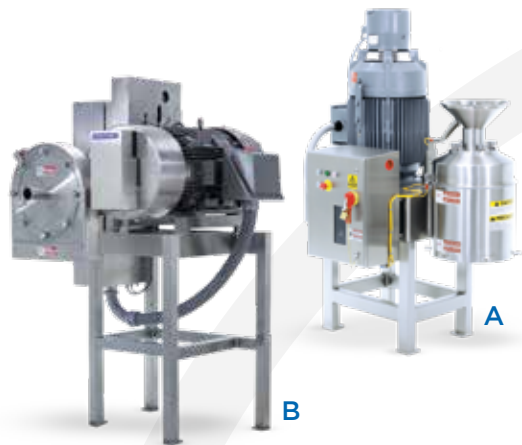


SOLUTIONS DE COUPE : Pâtes de fruits à coque

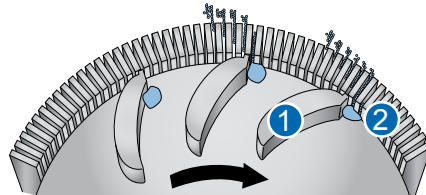


PROCESSEUR COMITROL® MODELE 1700 (A)

Production d'une grande variété de pâtes de fruits à coque en utilisant le Modèle 1700 polyvalent, équipé d'une Tête de Microcoupe. On obtient des particules allant de 0,03 à 0,6 mm (0,0012 à 0,0237"). La Tête de Microcoupe est composée d'un anneau de 6" (152,4 mm) de diamètre avec des lames très peu espacées. Alors que le produit tourne à très grande vitesse à l'intérieur de l'anneau, la force centrifuge le propulse contre les lames avec une pression pouvant égaler plusieurs milliers de fois le poids du produit. La lame est équipée d'une arête vive et les lames sont positionnées de manière à minimiser la chaleur de friction. Le Modèle 1700 peut être équipé d'un moteur de 30 ou 40 CV (22,4 ou 30 kW) pour produire de la pâte de fruits à coque à haut rendement.

PROCESSEUR COMITROL® MODELE 9300 (B)

Production à de plus grandes capacités comparée au Modèle 1700, en utilisant une Tête de Microcoupe de 12" (304,8 mm) et un moteur de 150 ou 200 CV (112 ou 149 kW).



TETE DE MICROCOUPE

1. Turbine
2. Lames de Microcoupe

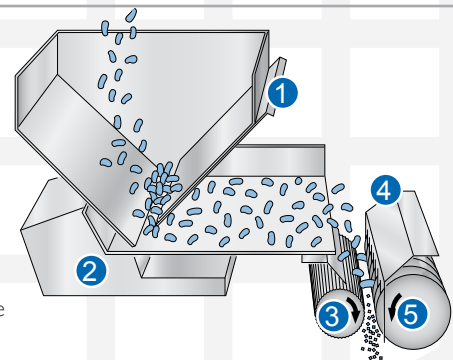


COMITROL®
URSCHEL LES SPÉCIALISTES DE LA RÉDUCTION DIMENSIONNELLE

MODELE N GRANULATEUR

Le Modèle N peut granuler des fruits à coque et produire des particules grossières ou moyennes, avec un espacement des couteaux circulaires allant de 2,4 à 9,5 mm (3/32 à 3/8"). Des particules plus petites peuvent être obtenues en effectuant plusieurs passages et en modifiant le réglage de la trappe, du peigne de dégagement et du rouleau d'alimentation. Le Modèle N est équipé d'un moteur de 3/4 CV (0,56 kW).

1. Trappe Réglable
2. Vibreur d'Alimentation
3. Rouleau d'Alimentation Réglable
4. Peigne de Dégagement Réglable
5. Couteaux Circulaires



Des solutions pour
des coupes précises

URSCHEL®
Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

Contactez Urschel pour tester votre application de coupe gratuitement : www.urschel.com