

Robot Comitrol® Modello 1700

Riduzione dimensionale controllata in particelle



SPECIFICHE

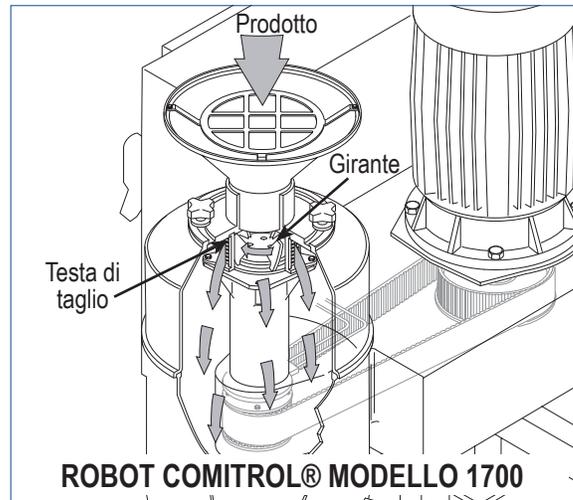
Lunghezza: 1.288 mm
Larghezza: 846 mm
Altezza: *1.832 mm
Peso netto: 499 kg
Motore: 11,2, 22,4 o 30 kW

APPLICAZIONI

Il robot Comitrol Modello 1700 lavora con tutti e tre i tipi di teste di riduzione: ciò consente un'ampia gamma di possibili lavorazioni dei prodotti. È consigliato per applicazioni secche e semi-secche a flusso libero, fra cui proteine vegetali testurizzate, burro d'arachidi, scarti di pollo, surimi, alimenti per neonati, fiocchi di patate disidratate, paste di frutta e vegetali, rafano e condimenti, prodotti estrusi, biscotti, frutta con guscio, polpa di frutta, varie spezie, masa (farina di mais), formaggi a pasta dura e diversi gel, unguenti e creme.

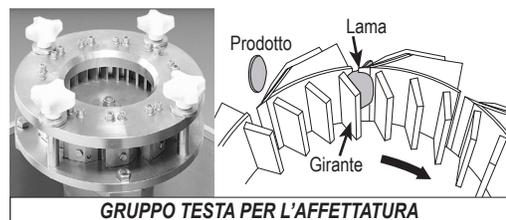
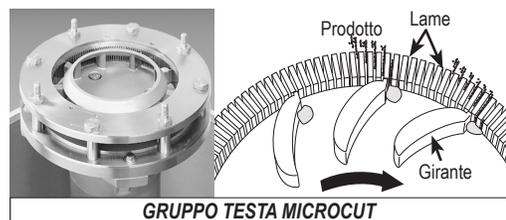
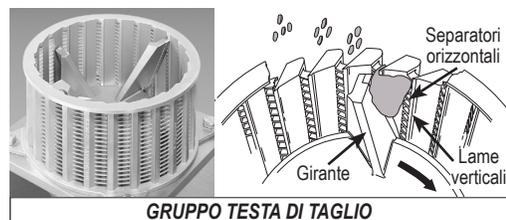
Il principio del taglio di precisione si è rivelato un progresso della lavorazione, con la versatilità necessaria per rispondere alle esigenze di riduzione dimensionale, dalle particelle delle dimensioni di una moneta alle emulsioni fini. Le operazioni standard comprendono la comminazione, la riduzione in granuli e purea, la macinazione, la liquefazione e la dispersione.

La chiusura sigillata impedisce la fuoriuscita di polvere, vapori e liquidi quando si utilizza il robot Comitrol insieme a un sistema di raccolta. La struttura in acciaio inossidabile garantisce la massima durata e igiene. 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.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto viene guidato fino alla girante rotante ad alta velocità. Quando il prodotto raggiunge la girante, ruota ad elevata velocità all'interno della testa di taglio. La forza centrifuga spinge il prodotto verso l'esterno oltre i bordi taglienti della testa di riduzione fissa. Piccole porzioni del prodotto vengono spinte negli spazi tra i separatori e tagliate in fiocchi da colonne distanziate di lame verticali. Questi fiocchi volano verso l'esterno allontanandosi dalla testa di taglio. Le superfici delle pareti tra le lame verticali vengono sollevate per eliminare l'attrito della frizione che produrrebbe calore.



TIPI DI TAGLI

È possibile produrre dimensioni di particelle che vanno da emulsioni grossolane a finissime. Per garantire una corretta combinazione dei componenti di taglio, l'Urschel Laboratories, Inc. consiglia di testare gratuitamente i propri prodotti presso uno dei Centri di prova taglio prodotti Urschel per determinare la soluzione più efficace per soddisfare le relative necessità di riduzione dimensionale.

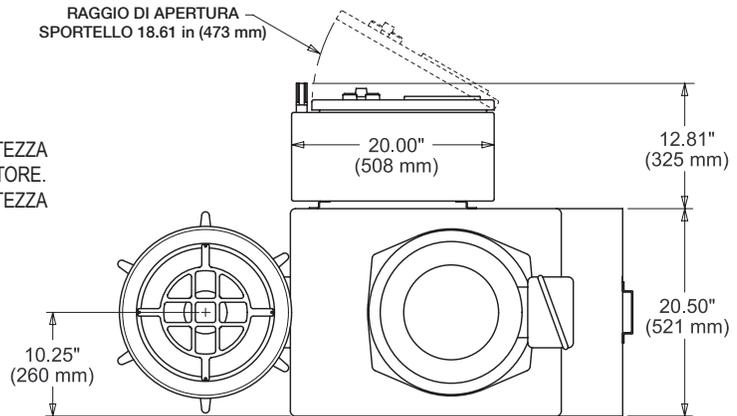
Robot Comitrol® Modello 1700

Disegno quotato

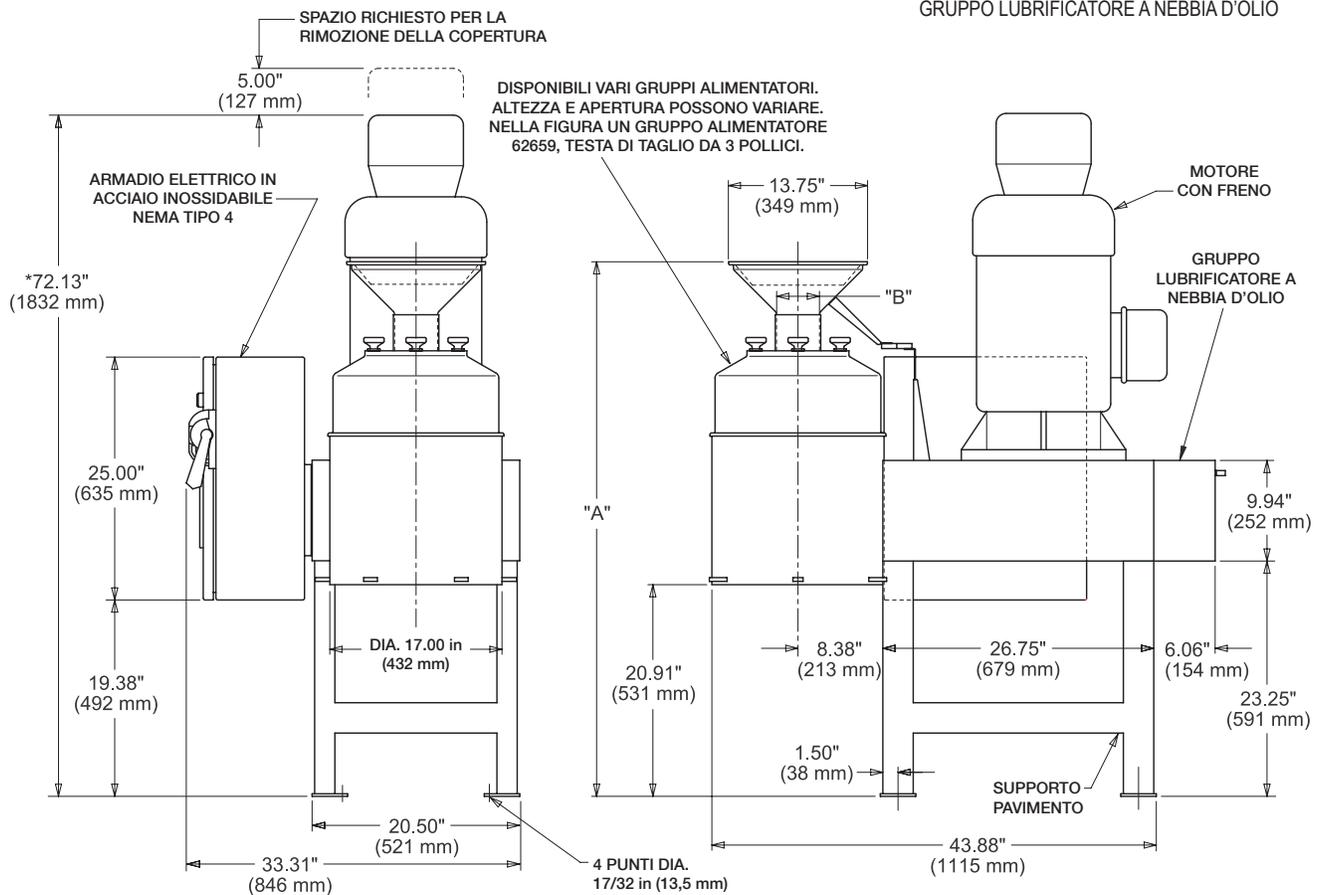
LA DIMENSIONE "A" VARIA A SECONDA
DEL GRUPPO ALIMENTATORE.
(CONSULTARE L'URSCHEL LABORATORIES, INC.)

LA DIMENSIONE "B" (DIAMETRO) VARIA A SECONDA
DELL'ADATTATORE DI ALIMENTAZIONE.
(CONSULTARE L'URSCHEL LABORATORIES, INC.)

*INDICATA L'ALTEZZA TIPICA CON UN MOTORE DA 40 CV. L'ALTEZZA
PUÒ VARIARE A SECONDA DEI CV E DEL PRODUTTORE DEL MOTORE.
CONSULTARE L'URSCHEL LABORATORIES, INC. PER STABILIRE L'ALTEZZA
SPECIFICA.



NOTA: LA VERSIONE DI COMITROL 1700 DOTATA
DI MANDRINO DI INGRASSAGGIO NON AVRÀ IL
GRUPPO LUBRIFICATORE A NEBBIA D'OLIO



È possibile una prova di taglio del prodotto

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.



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.