

Robot Comitrol® Slant Modelli 3640, 3660 e 3675

Riduzione dimensionale controllata in particelle



Robot Comitrol®
Modello 3640 Slant

SPECIFICHE

Robot Comitrol® Modello 3640 Slant:

Lunghezza: 1.303 mm
Larghezza: 1.041 mm
Altezza: 1.586 mm
Peso netto: 542 kg
Motore: Girante – 29,8 kW

Robot Comitrol® Modello 3660 Slant:

Lunghezza: 1.508 mm
Larghezza: 1.089 mm
Altezza: 1.586 mm
Peso netto: 636 kg
Motore: Girante – 44,8 kW

Robot Comitrol® Modello 3675 Slant:

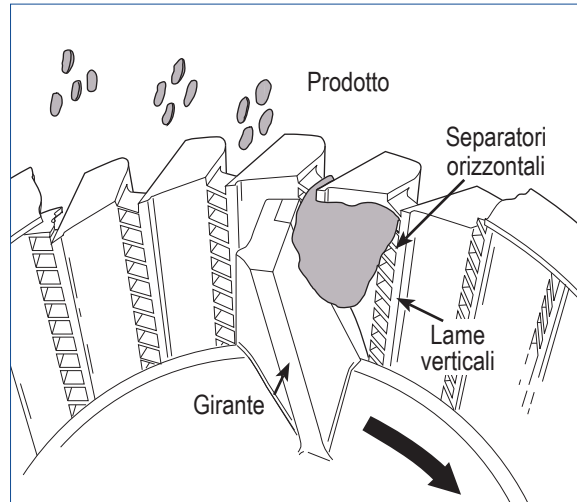
Lunghezza: 1.614 mm
Larghezza: 1.089 mm
Altezza: 1.586 mm
Peso netto: 681 kg
Motore: Girante – 56,0 kW

APPLICAZIONI

Le dimensioni compatte del robot Comitrol Slant Modelli 3640, 3660 e 3675 lo rendono uno strumento che coniuga in modo ideale un volume ridotto con elevate capacità produttive. Ogni modello varia nelle dimensioni, nel peso e nella potenza in cavalli.

I robot godono dei vantaggi di un'ampia scelta di teste di taglio e giranti disponibili per diverse applicazioni, tra cui il tritato, il taglio in fiocchi e la riduzione in granuli, purea ed emulsioni.

È possibile lavorare prodotti alimentari come carne, pollame, frutta, verdure e formaggi e anche numerosi prodotti chimici e farmaceutici. 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.



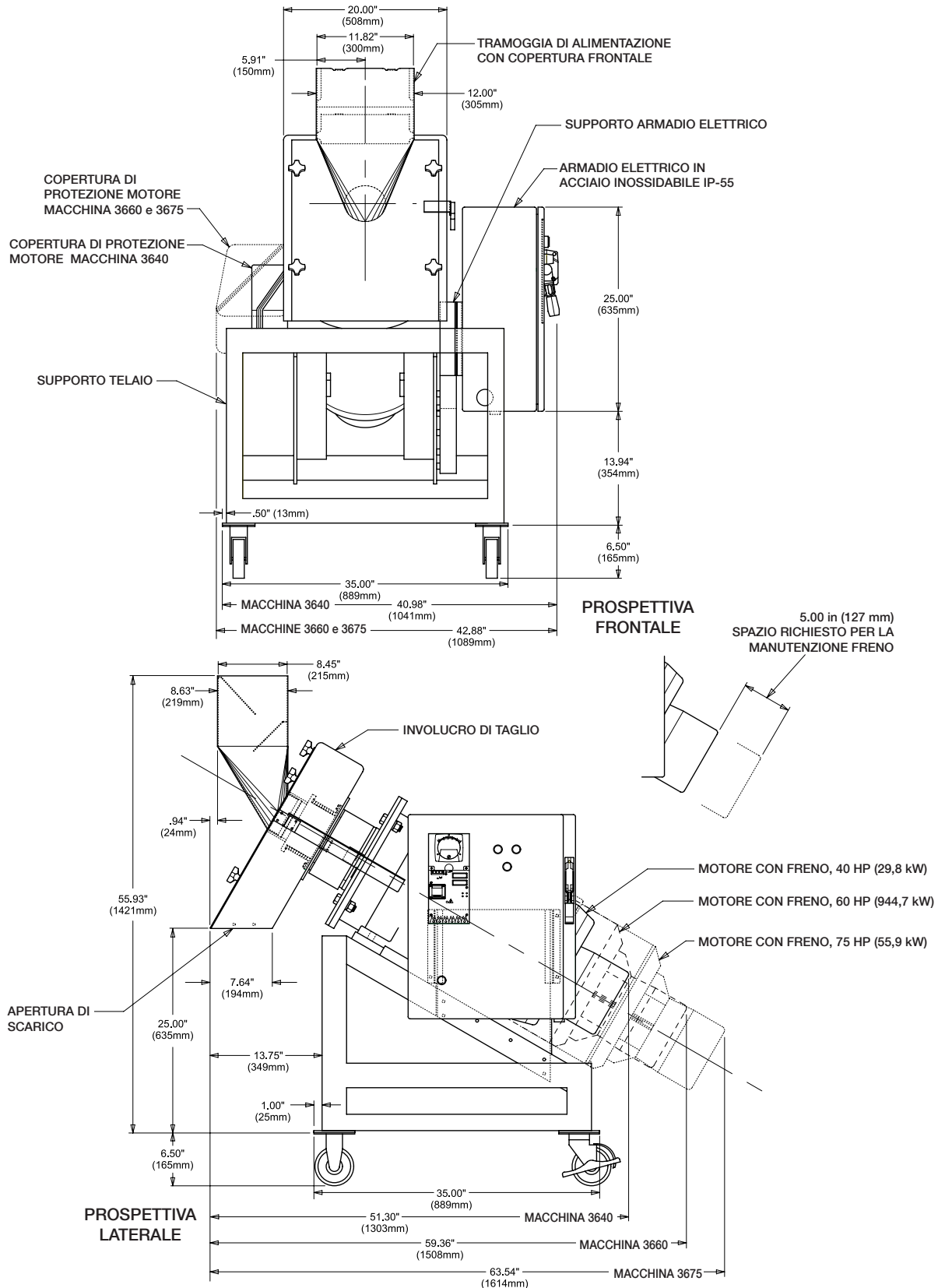
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

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. La testa di taglio dispone di sottili barre orizzontali uniformemente distanziate, o separatori. Piccole porzioni del prodotto vengono spinte negli spazi tra i separatori e tagliate in fiocchi da colonne distanziate di lame verticali. Questi fiocchi viaggiano velocemente 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 la corretta combinazione delle parti di taglio, Urschel Laboratories, Inc. consiglia di effettuare gratuitamente un taglio di prova presso uno dei centri di prova dei prodotti presenti in tutto il mondo per individuare la soluzione più adeguata alle proprie esigenze di riduzione dimensionale.

Disegno quotato - Robot Comitrol Slant Modelli 3640-3675



È possibile una prova di taglio del prodotto

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova di taglio dei prodotti 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.

©Comitrol e Urschel sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.
L2189IT DEC 2012



URSCHEL

INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 10572400017

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.