

# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 3600F

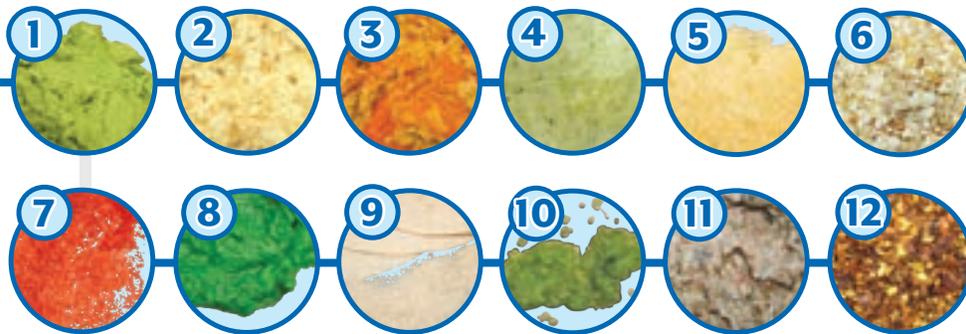
## REDUCTION DE VOLUMES FAIBLES A ELEVES

Le Modèle 3600F est idéalement conçu pour des productions de capacité faible à élevée. Il est équipé d'un moteur de 10 CV (7,5 kW) et d'une vis d'alimentation contrôlée par un variateur de fréquence (VFD) pour une alimentation positive. Cette machine est couramment vendue pour la coupe préalable de produits devant être transformés ensuite par le processeur Comitrol® Modèle 1700.

Les applications les plus courantes sont le recyclage des produits de BVP, le broyage des produits tels que bœuf, volaille, produits de la mer et produits dérivés, légumes et fruits. 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. 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.



### TYPES DE COUPE

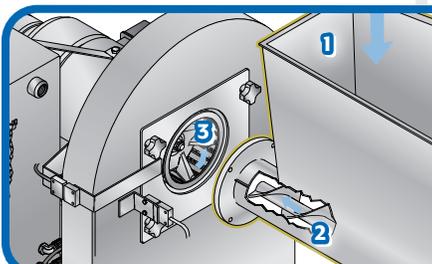


#### Tête de Coupe

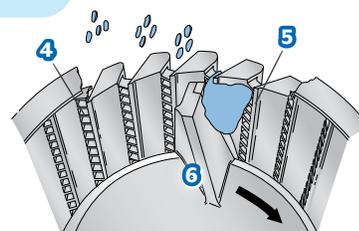
Utilise des Têtes de Coupe de 6" (152,4 mm) de diamètre couplées avec une large gamme de turbines pour produire des particules des plus grossières aux plus fines.

- |          |   |           |                                      |
|----------|---|-----------|--------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>PATE D'AVOCAT</b>                      | <b>7</b>  | <b>POLYMERE</b>                      |
| <b>2</b> | <b>CHAPELURE</b>                          | <b>8</b>  | <b>CHOUX FRISE</b>                   |
| <b>3</b> | <b>HOUMOUS GROSSIER</b>                   | <b>9</b>  | <b>CHIPS TORTILLA</b>                |
| <b>4</b> | <b>PUREE D'ANANAS GROSSIERE</b>           | <b>10</b> | <b>PUREE DE TOMATILLE ET OIGNONS</b> |
| <b>5</b> | <b>AIL</b>                                | <b>11</b> | <b>DECHETS DE POISSON</b>            |
| <b>6</b> | <b>MELANGE DE GRANOLA, FRUIT, ET NOIX</b> | <b>12</b> | <b>PIMENTS SECHES</b>                |

### PRINCIPE DE COUPE



1. Trémie d'Alimentation
2. Vis d'Alimentation
3. Tête de Coupe
4. Séparateurs Horizontaux
5. Couteaux Verticaux
6. Turbine



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 3600F

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

Longueur : .....1554 mm

Largeur : .....816 mm

Hauteur : .....1763 mm

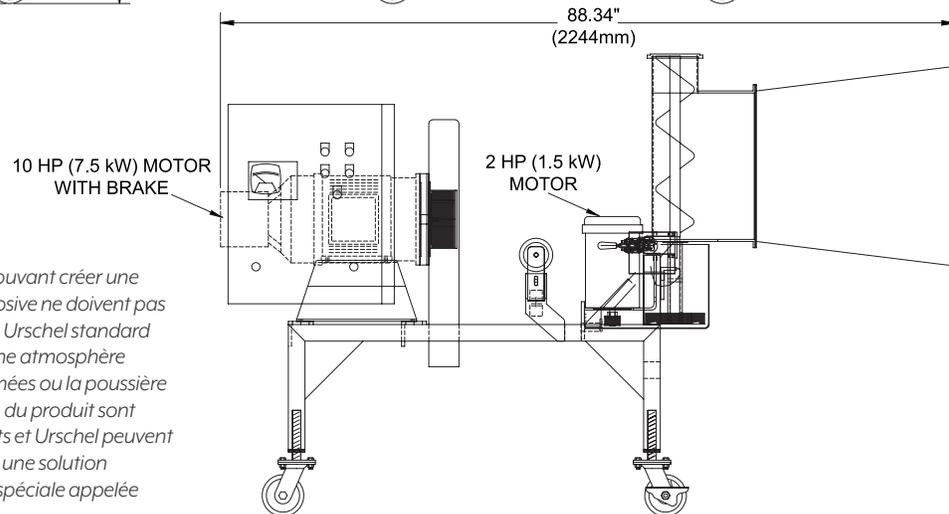
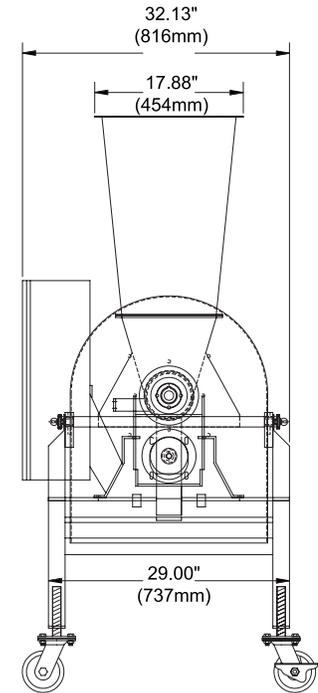
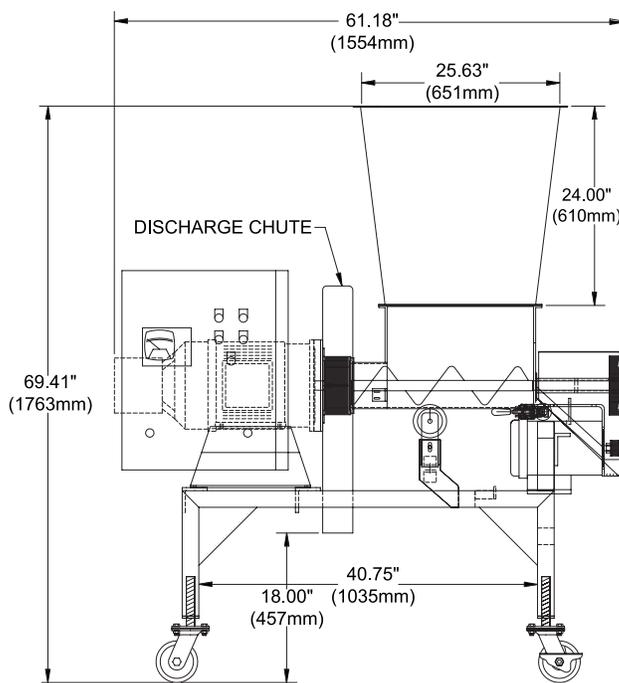
Poids Net : .....363 kg

Moteurs : .....Turbine –  
10 CV (7,5 kW)

..... Vis d'Alimentation –  
2 CV (1,5 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'URSCHEL, SPÉCIALISTES DE LA RÉDUCTION DIMENSIONNELLE



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