

# COMITROL® PROCESSOR MODELO 3600F

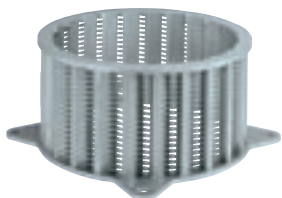
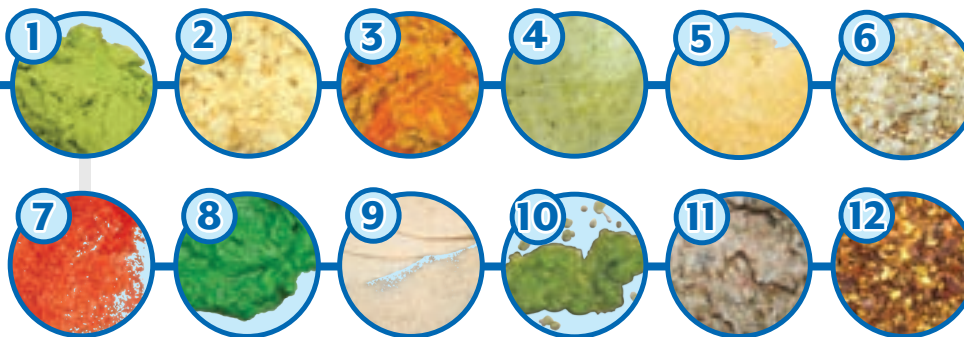
DESDE PEQUENOS VOLUMES ATÉ AMBIENTES DE ALTA CAPACIDADE

O moinho Modelo 3600F, é tão popular em ambientes de baixa produção como em produções em larga escala. O moinho 3600F, está equipado com um motor de 10 CV (7,5 kW) e um alimentador semfim, o qual é controlado por um VFD (variador de velocidade) por forma a garantir uma alimentação positiva. Esta máquina, é muita vezes vendida como pré-cortador e usada em conjunto com o moinho Comitrol Processor Model 1700.

Aplicações comuns incluem; reaproveitamento de produtos de panificação, carne de frango / mariscos e subprodutos e reduções de vegetais / frutas. A construção em aço inoxidável, assegura além de elevada durabilidade, fácil limpeza e manutenção. Este moinho, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e para produção ininterrupta e, foi projectado para assegurar fácil limpeza e manutenção. 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.



## TIPOS DE CORTE

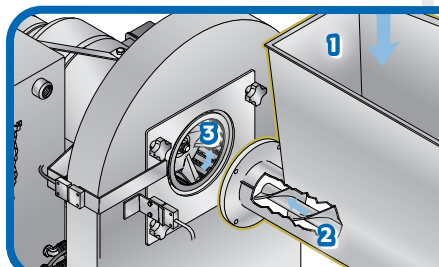


### Cabeça de Corte

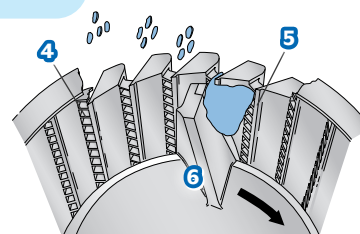
Utiliza Cabeça de Corte de 6" (152,4 mm) de diâmetro, a qual devidamente conjugada com uma variedade de impulsores disponíveis, produz partículas com tamanhos que variam de grossas a finas.

- |          |   |           |                                   |
|----------|---|-----------|-----------------------------------|
| <b>1</b> | <b>PASTA DE ABACATE</b>                           | <b>7</b>  | <b>POLÍMERO</b>                   |
| <b>2</b> | <b>PÃO GRANULADO</b>                              | <b>8</b>  | <b>COUVE KALE</b>                 |
| <b>3</b> | <b>HÚMUS GROSSO</b>                               | <b>9</b>  | <b>FARINHA DE TORTILHA</b>        |
| <b>4</b> | <b>PURÉ GROSSO DE ABACAXI</b>                     | <b>10</b> | <b>TOMATILHO / PURÉ DE CEBOLA</b> |
| <b>5</b> | <b>ALHO</b>                                       | <b>11</b> | <b>RESÍDUOS DE PEIXES</b>         |
| <b>6</b> | <b>GRANOLA / MISTURAS DE FRUTA / FRUTOS SECOS</b> | <b>12</b> | <b>PIMENTÃO CHILI SECO</b>        |

## VISÃO GERAL DO CORTE



1. Funil de alimentação
2. Alimentador Semfim
3. Cabeça de Corte
4. Separadores Horizontais
5. Facas Verticais
6. Impulsor



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 3600F

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

**Comprimento:** ..... 61,18" (1554 mm)

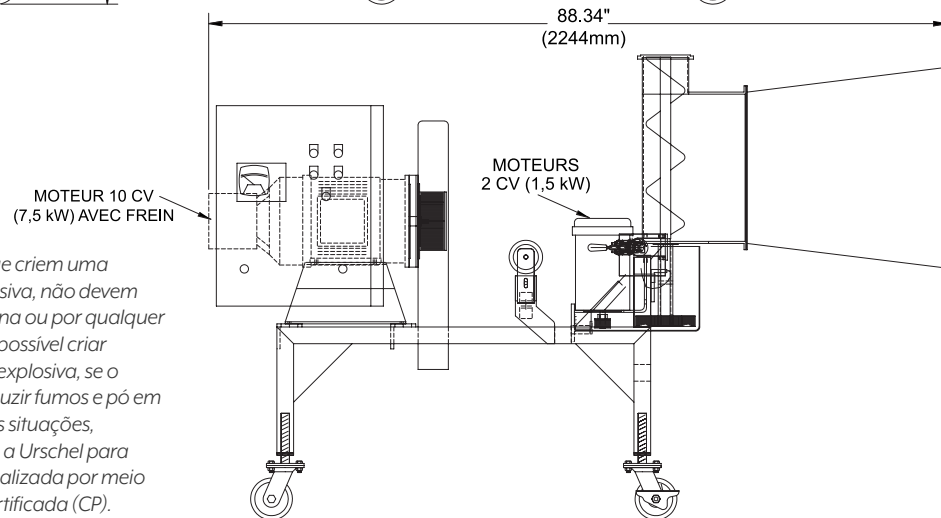
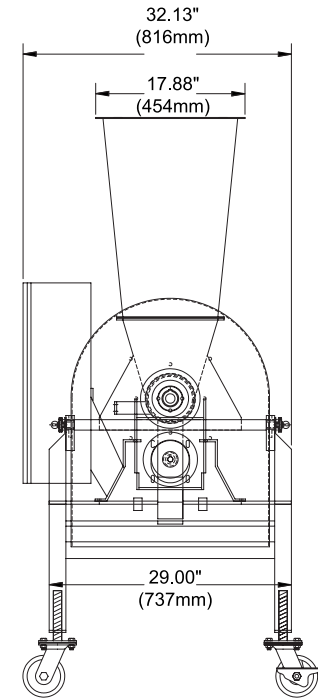
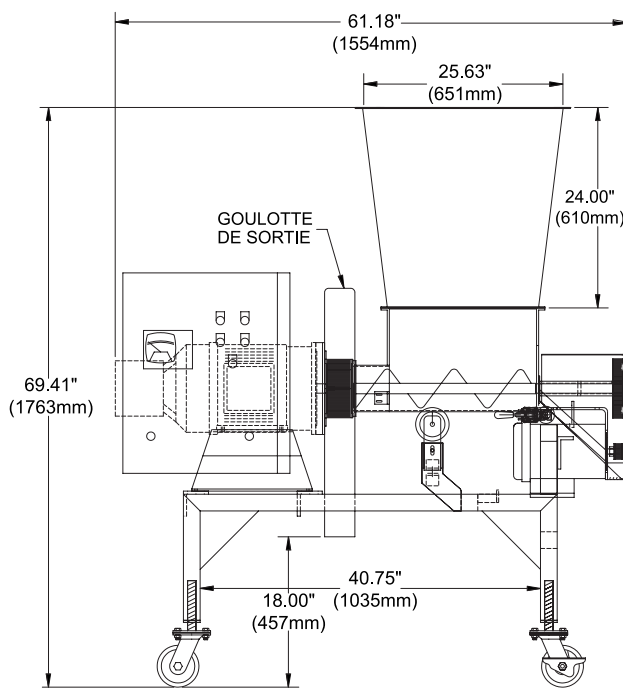
**Largura:** ..... 32,13" (816 mm)

**Altura:** ..... 69,41" (1763 mm)

**Peso Líquido:** ..... 800 lb (363 kg)

**Motores:** ..... Impulsor –  
10 CV (7,5 kW)

..... Alimentador Semfim –  
2 CV (1,5 kW)



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