

# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 2100

## TREMIE DE GRANDE CAPACITE AVEC UNE ALIMENTATION POSITIVE

Le Processeur Comitrol® Modèle 2100 comporte une trémie d'alimentation de grande capacité. La turbine peut être équipée d'un moteur de 40 ou 60 CV (30 ou 44,7 kW). Un agitateur et une vis d'alimentation permettent une alimentation positive du produit. 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. Les applications les plus courantes sont le broyage des produits tels que légumes, bœuf, volaille, produits de la mer et produits dérivés, pâtes de haricot, gingembre, ail, piment, recyclage des produits de BVP et les algues. 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.

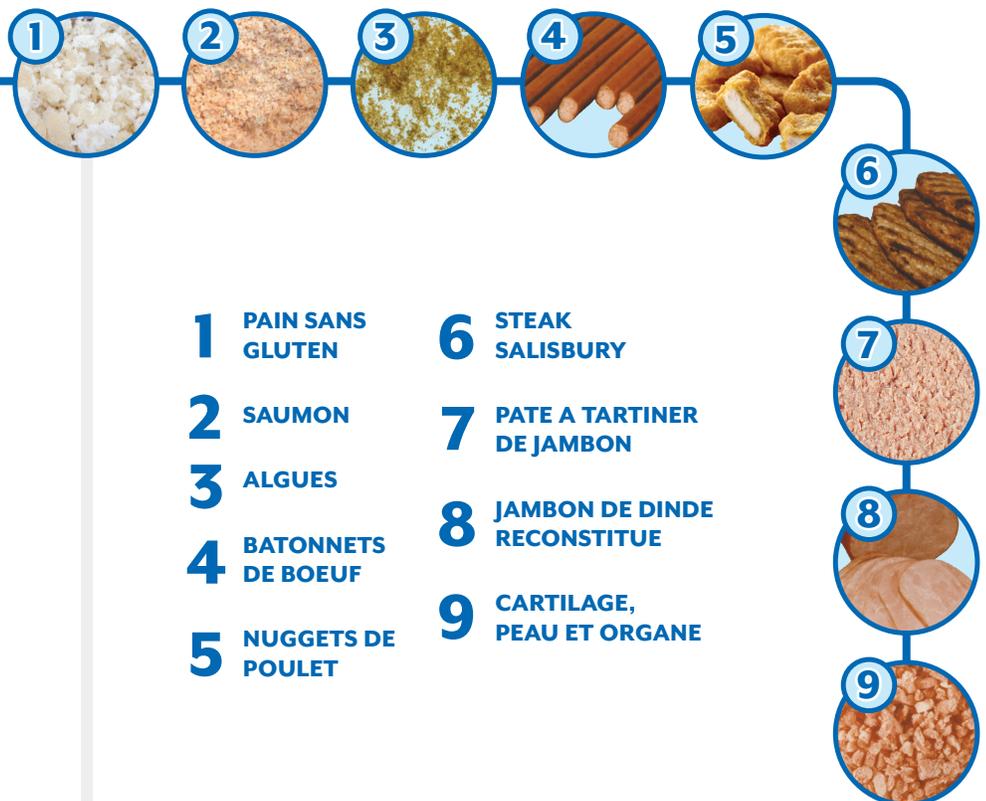


### TYPES DE COUPE



#### 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.



**1** PAIN SANS GLUTEN

**2** SAUMON

**3** ALGUES

**4** BATONNETS DE BOEUF

**5** NUGGETS DE POULET

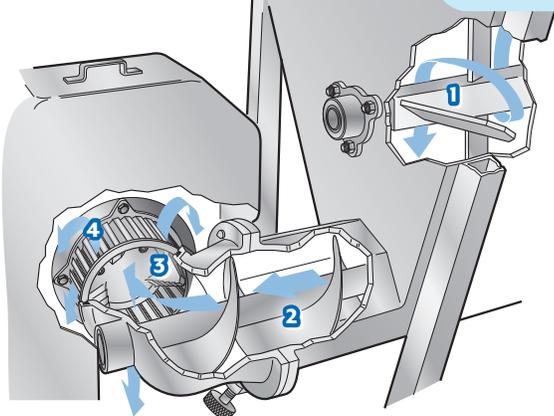
**6** STEAK SALISBURY

**7** PATE A TARTINER DE JAMBON

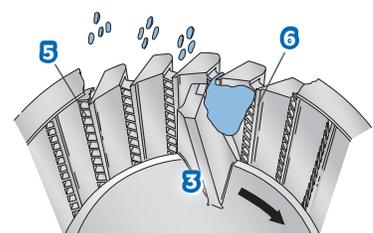
**8** JAMBON DE DINDE RECONSTITUE

**9** CARTILAGE, PEAU ET ORGANE

### PRINCIPE DE COUPE



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



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.

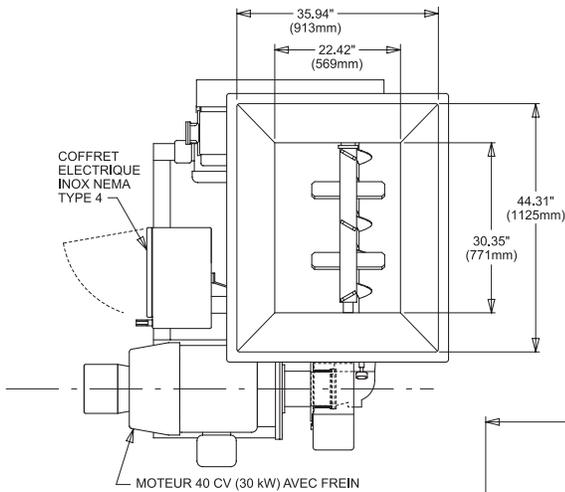
# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 2100

SPECIFICATIONS & DIMENSIONS

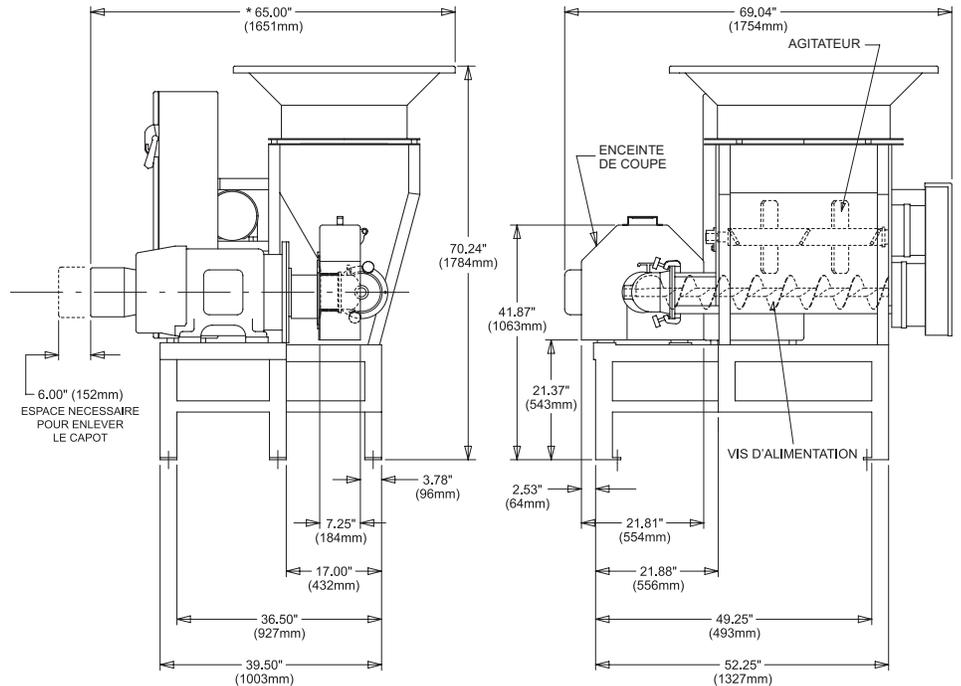
Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration machine.

Longueur : .....	1754 mm	.....	Vis d'Alimentation –
			5 CV (3,7 kW)
Largeur : .....	*1651 mm	.....	Agitateur –
			2 CV (1,5 kW)
Hauteur : .....	1784 mm	.....	
Poids Net : .....	1025 kg		
Moteurs Turbine : .....	40 CV (30 kW) ou		
.....	60 CV (44.7 kW)		

\* Hauteur habituelle avec un moteur de 40 CV. Cette hauteur peut varier en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.



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