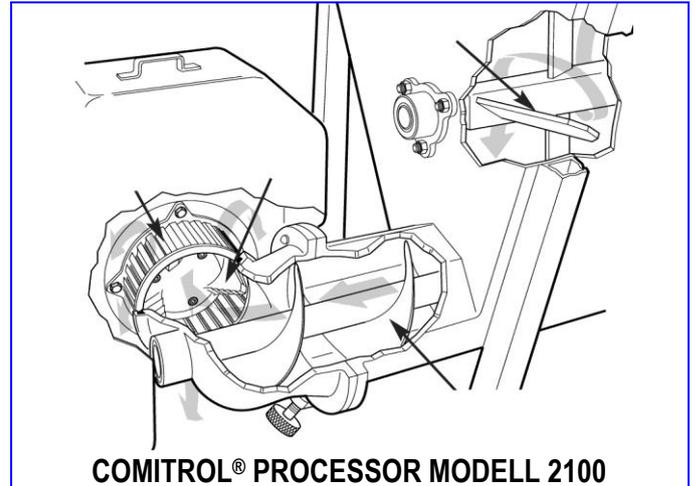


Comitrol® Processor Modell 2100

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



COMITROL® PROCESSOR MODELL 2100

ARBEITSWEISE

Das Produkt trifft vom Beschickungstrichter und der Zufuhrschnecke auf den Schneidkopf und den Rotor. Wenn das Produkt im Rotor angekommen ist, wird es durch die Zentrifugalkraft nach außen zu den Rotorflügeln getrieben und an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs, dem „Herzstück“ der Comitrol Maschine, geführt. Dort werden kleine Portionen des Produkts durch die Zwischenräume der Separatoren geführt, von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer in Flocken geschnitten und dann von der Fliehkraft weg vom Schneidkopf nach außen getrieben. Die Wandoberfläche zwischen den vertikalen Messern ist konkav gestaltet, um die Bildung von Reibungswärme zu verhindern.

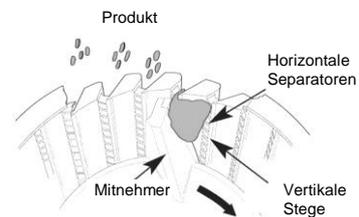
TECHNISCHE DATEN

Länge:	1.754 mm (69.04“)
Breite:	*1.651 mm (65.00“)
Höhe:	1.784 mm (70.24“)
Nettogewicht:	1.025 kg (2.260 lb)
Motor, Rotor:	30 kW (40 HP)
Motor, Rotor (optional):	22,4 oder 44,7 kW (30 oder 60 HP)
Motor, Zufuhrschnecke:	3,7 kW (5 HP)
Motor, Flügelwelle:	1,5 kW (2 HP)

ANWENDUNGEN

Der Comitrol Processor Modell 2100 von Urschel bietet einen großen Beschickungstrichter für hohe Kapazitäten und eine positive Produktzufuhr für frisches und temperiertes Fleisch für die Herstellung von Teilchen innerhalb eines weiten Größenbereichs.

Das Modell 2100 ermöglicht eine optimale Verarbeitung aller Arten von Fleisch in Flockenschnitte für die Herstellung von geformten Produkten. Die Maschine eignet sich aber auch für die Zerkleinerung anderer Produkte wie beispielsweise die Weideraufbereitung von Backwaren. Eine große Anzahl verschiedenster Schneidköpfe und Rotoren steht zur Verfügung, um exakt die gewünschte Teilchengröße zu erzielen. Die Maschine zeichnet sich aus durch kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.



SCHNEIDKOPF-BAUGRUPPE

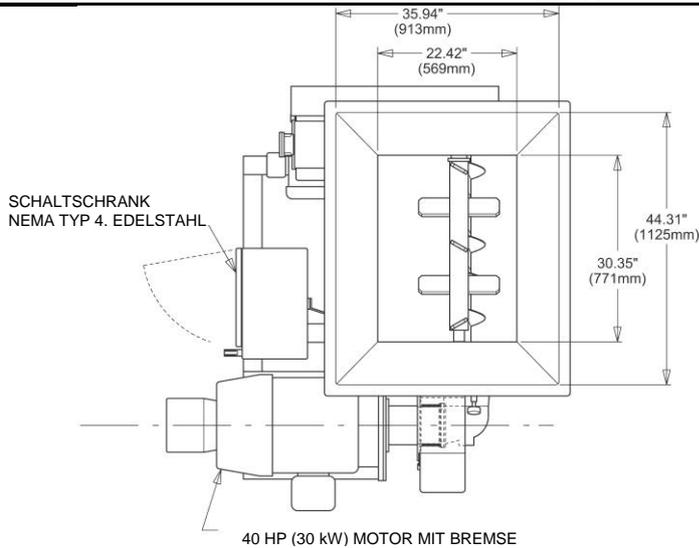
SCHNITTARTEN

Partikelgrößen im Bereich von großen Teilchen bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich. Für die optimale Kombination von Schneidwerkzeugen und Rotorgeschwindigkeiten für Ihr Produkt empfehlen wir, kostenlose Tests in einer unserer Testeinrichtungen durchzuführen.

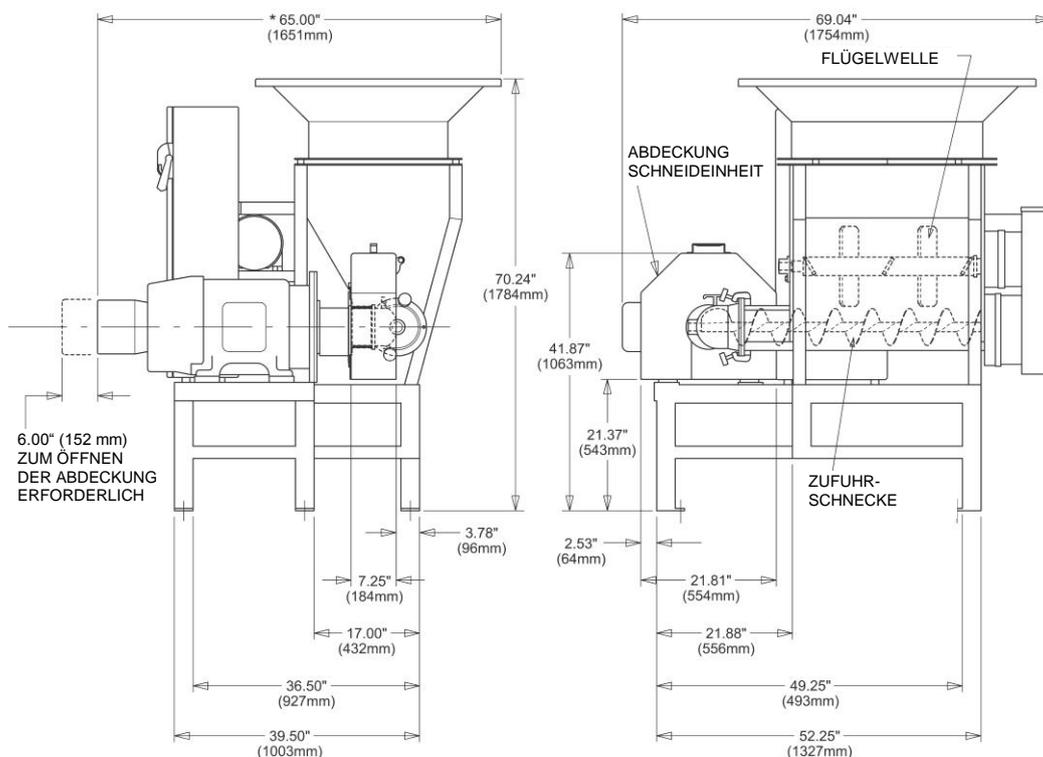


Comitol® Processor Modell 2100

Aufstellungszeichnung



* STANDARD-BREITE MIT 40 HP (30 kW) MOTOR.
DIE BREITE WIRD JE NACH EINGESETZTEM MOTOR UND MOTOREN-
HERSTELLER VARIIEREN. WENDEN SIE SICH AN URSCHEL WEGEN
DER SPEZIFISCHEN BREITEN.



Sie sind eingeladen. Testen Sie uns.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und schlagen Ihnen die für Ihre Zwecke am besten geeignete Maschine vor. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um einen Termin zu vereinbaren: www.urschel.com.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
The Global Leader in Food Cutting Technology
2503 Calumet Avenue, P.O. Box 2200
Valparaiso, Indiana 46384-2200 U.S.A.
219/464-4811 Fax: 219/462-3879
<http://www.urschel.com>
E-mail: info@urschel.com

Ihre Urschel Niederlassungen in Deutschland und in der Schweiz:

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Hasselhecker Str. 5, D-61239 Ober-Mörlen
Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23, germany@urschel.com
Steineggstr. 32, CH-8852 Altendorf
Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832, swiss@urschel.com
www.urschel.com