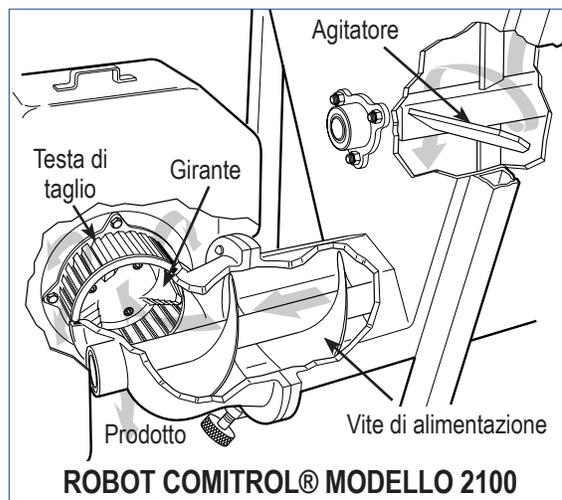


# Robot Comitrol® Modello 2100

## Riduzione dimensionale controllata in particelle



### SPECIFICHE

Lunghezza:	1.754 mm
Larghezza:	*1.651 mm
Altezza:	1.784 mm
Peso netto:	1.025 kg
Motori:	Girante – 30 kW o ..... opzionale da 22,4 o 44,7 kW ..... Vite di alimentazione - 3,7 kW ..... Agitatore – 1,5 kW

### APPLICAZIONI

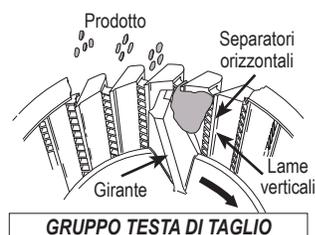
Il robot Comitrol Modello 2100 è caratterizzato da un'ampia capacità della tramoggia e da un'alimentazione positiva per il taglio della carne fresca e scongelata di numerose dimensioni.

Il Modello 2100 consente di utilizzare completamente tutti i tipi di carne per prodotti a fiocchi e ricomposti e anche per altre applicazioni, compresa la rilavorazione dei prodotti da forno. Per le esigenze di dimensioni specifiche è disponibile un'ampia varietà di teste di taglio e giranti. 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 inserito nella tramoggia viene fatto pervenire da un agitatore e dalla vite di alimentazione fino alla testa di taglio e alla girante. Una volta nella testa di taglio fissa, il cuore dell'unità Comitrol, il prodotto viene fatto pervenire alla girante rotante ad elevata velocità permettendo così alla forza centrifuga risultante di sospingere il prodotto verso l'esterno. Le punte della girante forzano il prodotto contro i separatori orizzontali distanziati tra loro in maniera uniforme. Piccole porzioni del prodotto vengono spinte negli spazi tra i separatori e tagliate in particelle da colonne distanziate di lame verticali. Queste particelle volano verso l'esterno allontanandosi dalla testa di taglio. Le superfici delle pareti tra le lame verticali vengono sollevate per eliminare la frizione che produrrebbe calore. La potenza del motore viene di fatto utilizzata per tagliare di netto e con precisione il prodotto in particelle uniformi.

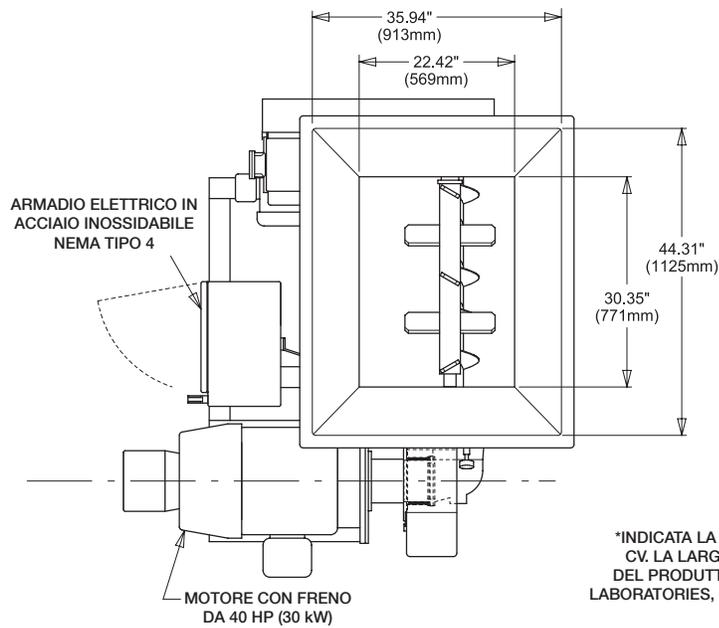


### TIPI DI TAGLI

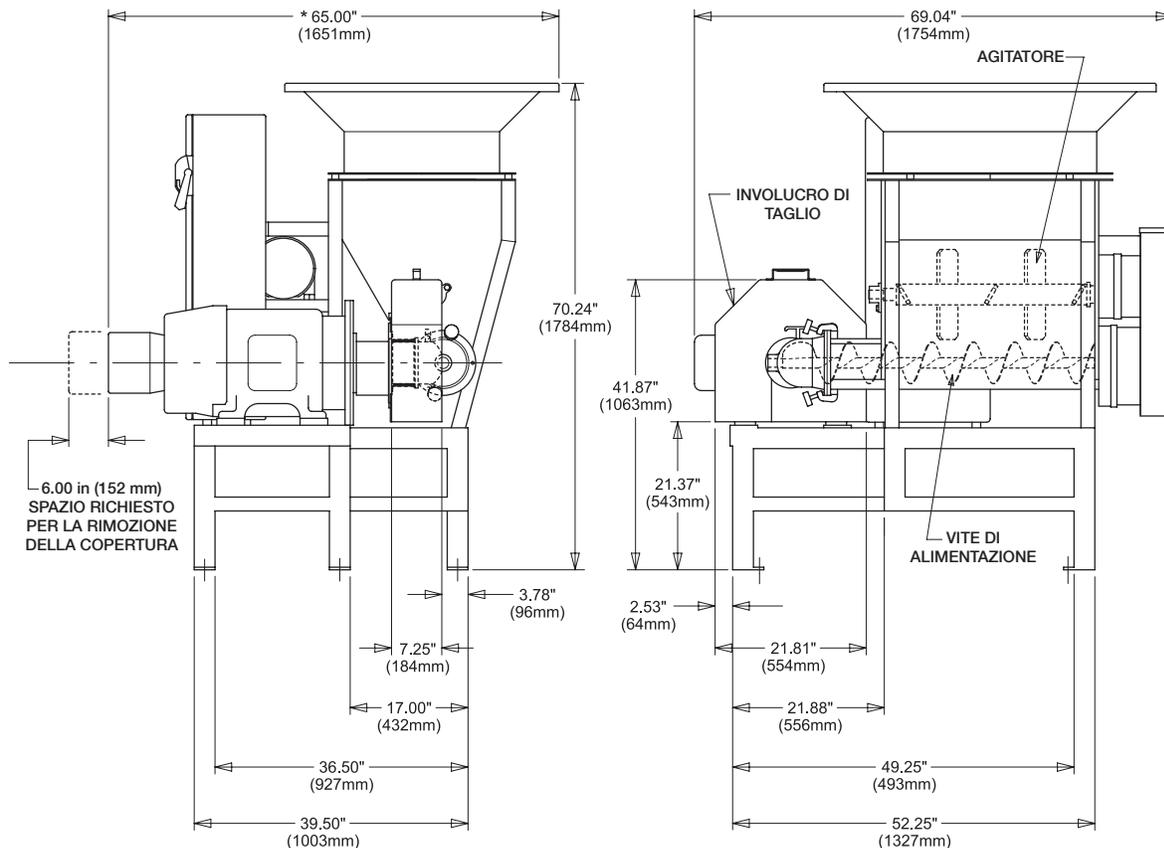
È possibile produrre dimensioni di particelle che vanno da emulsioni grossolane a finissime. Per garantire una corretta combinazione dei componenti di taglio, l'Urschel Laboratories, Inc. consiglia di testare gratuitamente i propri prodotti presso uno dei Centri di prova taglio prodotti Urschel per determinare la soluzione più efficace per soddisfare le relative necessità di riduzione dimensionale.

# Robot Comitrol® Modello 2100

## Disegno quotato



\*INDICATA LA LARGHEZZA TIPICA CON UN MOTORE DA 40 CV. LA LARGHEZZA PUÒ VARIARE A SECONDA DEI CV E DEL PRODUTTORE DEL MOTORE. CONSULTARE URSCHEL LABORATORIES, INC. PER STABILIRE LA LARGHEZZA SPECIFICA.



### È possibile una prova di taglio del prodotto

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova 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](http://www.urschel.com).



## 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](mailto:italia@urschel.com)

Web : [it.urschel.com](http://it.urschel.com)

Filiale di Urschel Laboratories, Incorporated U.S.A.