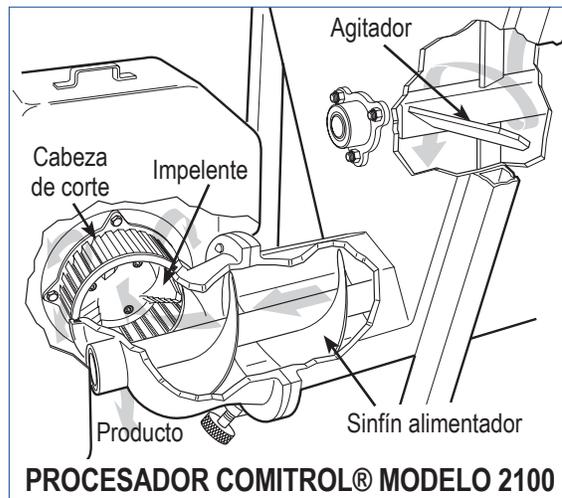


Procesador Comitrol® modelo 2100

Reducción controlada de tamaño de partículas



ESPECIFICACIONES

Largo: 1754 mm
Ancho: *1651 mm
Altura: 1784 mm
Peso neto: 1025 kg
Motores: Impelente – 30 kW u
..... opcional de 22,4 ó 44,7 kW
..... Sinfin alimentador – 3,7 kW
..... Agitador – 1,5 kW

APLICACIONES

El procesador Comitrol modelo 2100 ofrece una tolva de gran capacidad y alimentación eficaz del producto para cortar carnes frescas y congeladas atemperadas en una gran variedad de tamaños.

El modelo 2100 ofrece el máximo de utilización de todos los tipos de carne para productos en hojuelas o formados, así como otras aplicaciones, incluyendo modificaciones de panadería. Se ofrece una amplia gama de cabezas de corte e impelentes para requisitos específicos de tamaño de partículas. Esta máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida, y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto que recibe la tolva se envía por medio de un agitador y un sinfin alimentador a la cabeza de corte y al impelente. Una vez que se encuentra en la cabeza de corte estacionaria, la parte central de la unidad Comitrol, el impelente giratorio hace girar el producto a alta velocidad y la fuerza centrífuga generada expulsa el producto hacia fuera. Las puntas del impelente fuerzan el producto contra los separadores horizontales uniformemente espaciados. Las pequeñas porciones de producto que se introducen en los espacios entre los separadores son cortadas en partículas por las columnas espaciadas de cuchillas verticales. Estas partículas vuelan hacia afuera y lejos de la cabeza de corte. Las superficies de las paredes entre las cuchillas verticales son rebajadas para eliminar la fricción que produciría calor. Se utiliza efectivamente la energía del motor para separar limpiamente el producto en partículas uniformes, en lugar de producir calor destructivo.

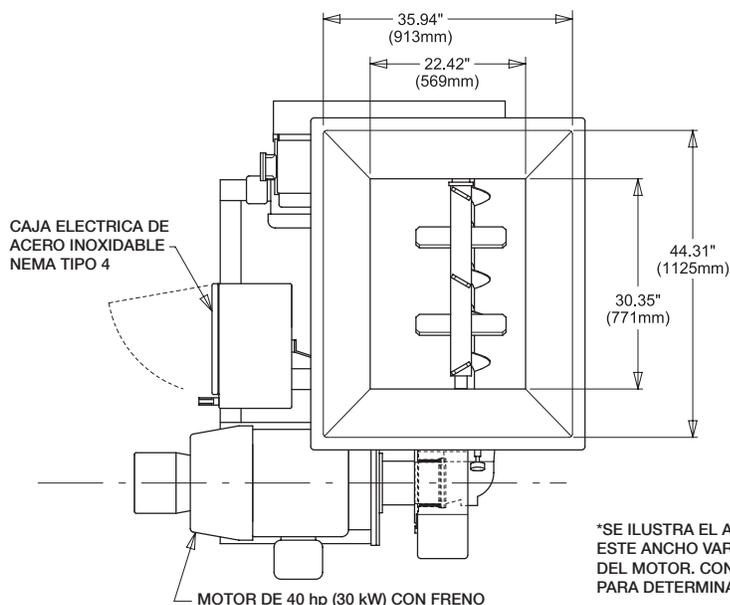


TIPOS DE CORTES

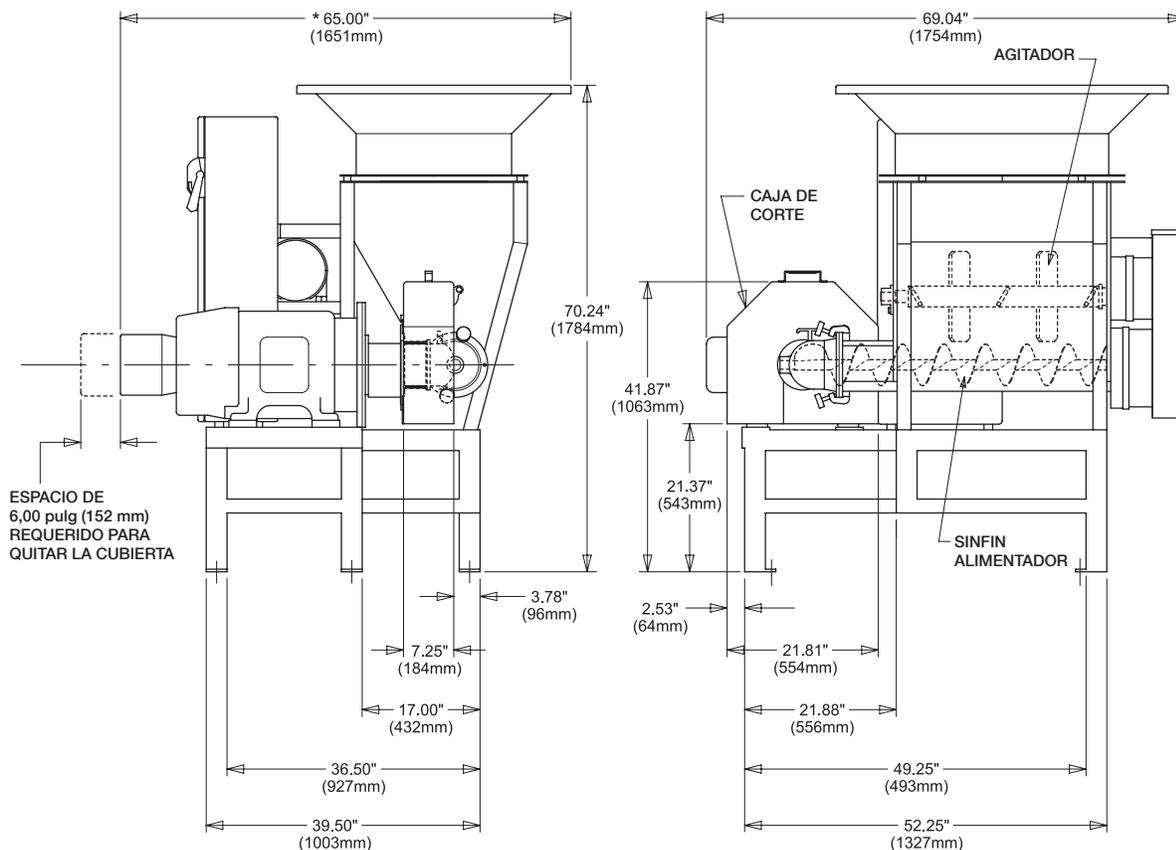
Se pueden obtener cortes desde tamaños gruesos hasta emulsiones finas. Para garantizar la combinación correcta de componentes de corte, Urschel Laboratories, Inc. recomienda someter los productos a prueba gratuitamente en uno de nuestros laboratorios alrededor del mundo, con el fin de obtener la solución más eficaz para las necesidades de reducción de tamaño.

Procesador Comitrol® modelo 2100

Dibujo dimensional



*SE ILUSTR EL ANCHO NORMAL CON MOTOR DE 40 hp. ESTE ANCHO VARIARA SEGUN LA POTENCIA Y FABRICANTE DEL MOTOR. CONSULTE A URSCHEL LABORATORIES, INC. PARA DETERMINAR EL ANCHO ESPECIFICO.



Su producto puede someterse a cortes de prueba

Urschel Laboratories tiene una red mundial completa de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas expertos listos para trabajar en cualquier tipo de aplicación de reducción de tamaño. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel Laboratories para programar una prueba completa, sin compromiso alguno, en www.urschel.com.

©Comitrol y Urschel son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED

2503 Calumet Avenue, P.O. Box 2200
Valparaiso, Indiana 46384-2200 EE.UU.
Teléfono: (219)464-4811 Fax: (219)462-3879
www.urschel.com
Correo electrónico: info@urschel.com

Diseñadores y fabricantes de equipo de reducción de tamaño de precisión.