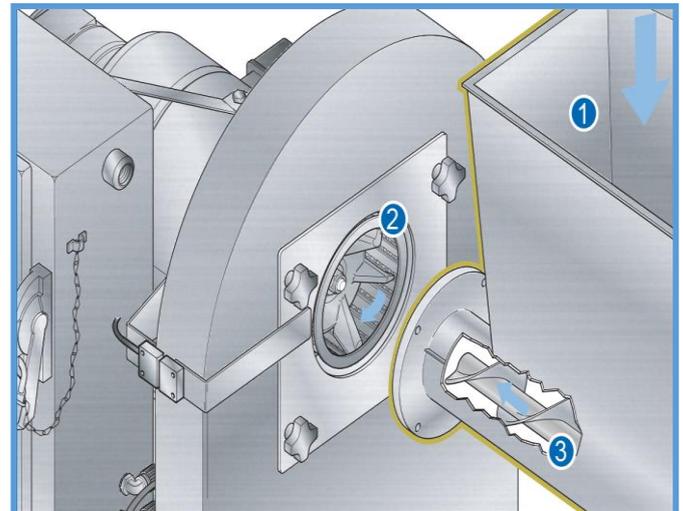


Comitrol® Processor Modell 3600F mit Zufuhrschnecke

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



COMITROL® PROCESSOR MODELL 3600F

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.554 mm (61.18")
Breite: 816 mm (32.13")
Höhe: 1.763 mm (69.41")
Nettogewicht: 372 kg (820 lb)
Motor: Rotor: 7,5 kW (10 HP)
..... Zufuhrschnecke: 1,5 kW (2 HP)

ANWENDUNGEN

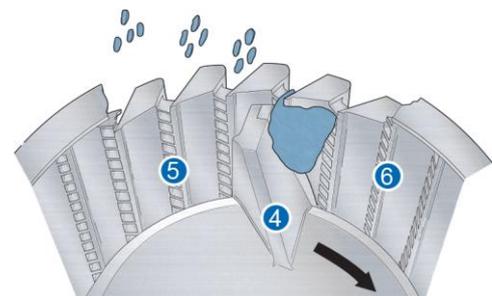
Durch die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600F ist diese Maschine ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen.

Eine Vielzahl unterschiedlicher Schneidköpfe und Rotoren stehen zur Verfügung, um einen weiten Bereich an Zerkleinerungsaufgaben abzudecken. Zu den Standardanwendungen gehören das Hacken, Flocken schneiden, Granulieren, Pürieren und Verflüssigen.

Die Maschine wird vielfach für die Wiederaufbereitung von Gelatinekapseln, Keksen, Candy, Nudeln und Backwaren eingesetzt. Die Maschine eignet sich aber auch für die Zerkleinerung von Fleisch, Fisch, texturiertem Gemüseprotein, Früchten und Gemüse, Kräutern, Algen, Käse und Anwendungen in der chemischen und pharmazeutischen Industrie. Der Comitrol® Processor Modell 3600F bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.

ARBEITSWEISE

Das Produkt wird in den Zufuhrtrichter [1] geleitet und dort von der Förderschnecke [3], deren Geschwindigkeit einstellbar ist, zum Schneidkopf [2] und zum Rotor [4] geführt. In der Mitte auf des sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotors wird das Produkt durch die Zentrifugalkraft an den Schneidkanten des stationären Schneidkopfs vorbeigeführt. Der Schneidkopf hat einheitlich angeordnete, dünne horizontale Stege [5] oder Separatoren. Es werden kleine Portionen des Produkts durch die Zwischenräume der Separatoren geführt und von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer [6] in Flocken geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Flocken von der Fliehkraft nach außen und weg vom Schneidkopf getrieben. Die Wandoberflächen zwischen den vertikalen Messern sind konkav gestaltet, um die Bildung von Reibungswärme zu verhindern.



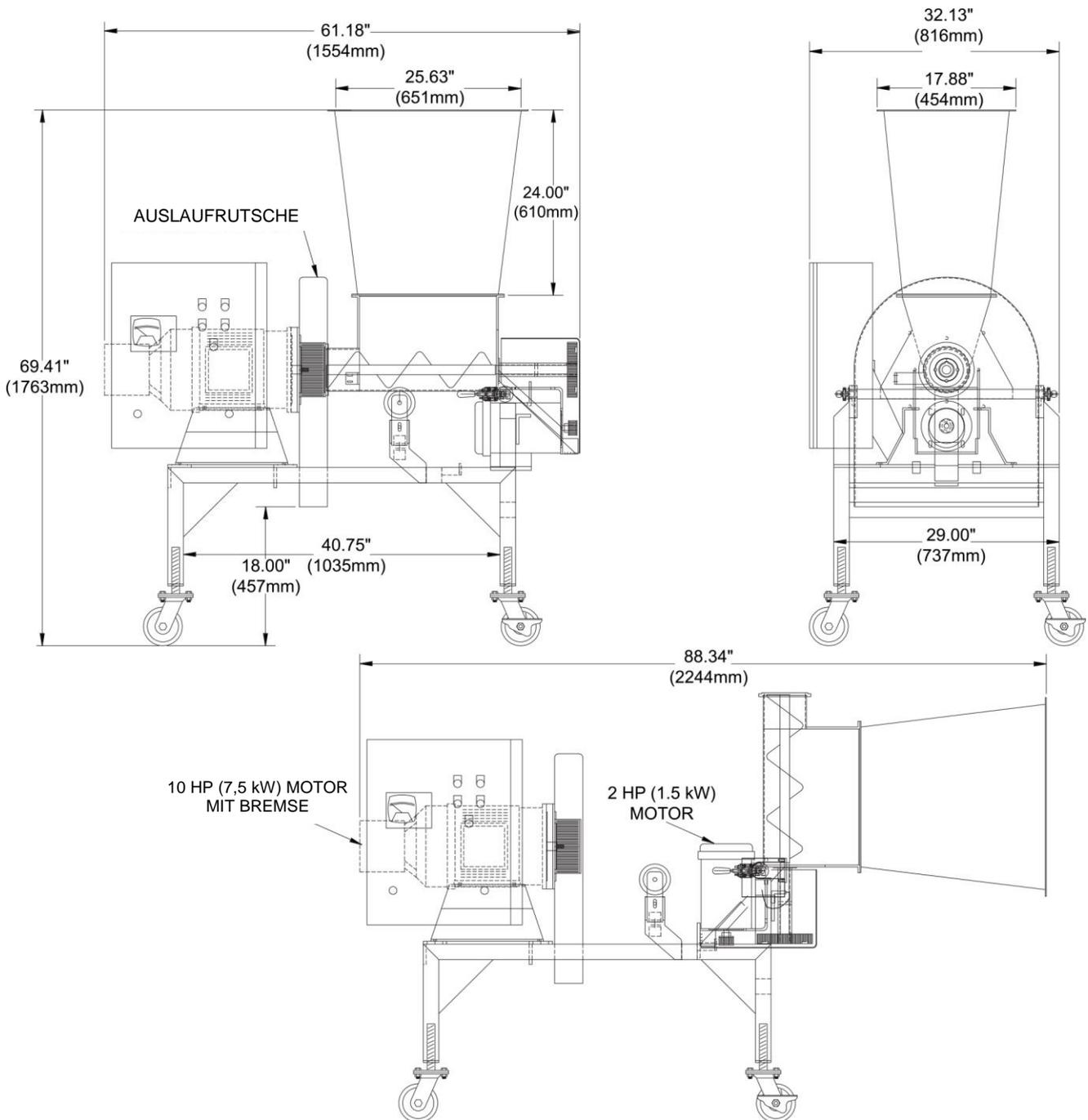
SCHNEIDKOPF-BAUGRUPPE

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 einem unserer Versuchslabors durchzuführen.

Comitrol® Processor Modell 3600F

Aufstellungszeichnung



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.

COMITROL®
BY **URSCHEL** THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS



URSCHEL

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com

de.urschel.com – germany@urschel.com – swiss@urschel.com