

Robot Comitrol® Modello 3600F

Robot con alimentazione a vite progettato per piccoli o grandi volumi



SPECIFICHE

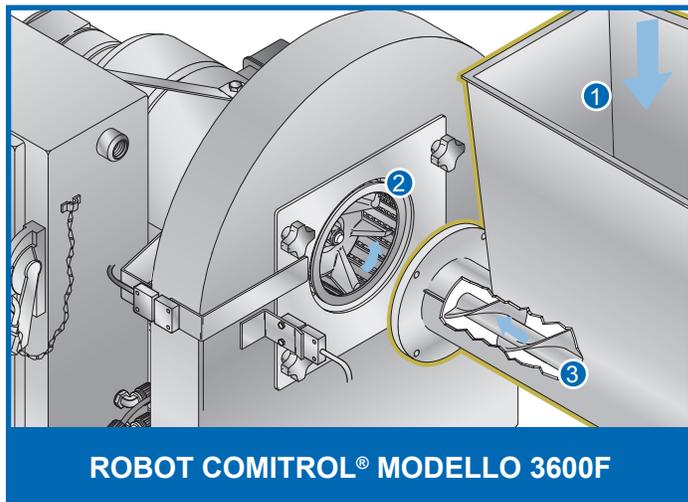
Lunghezza: 61,18 in (1.554 mm)
Larghezza: 32,13 in (816 mm)
Altezza: 69,41 in (1.763 mm)
Peso netto: 820 lb (372 kg)
Motori: Girante – 10 HP (7,5 kW)
..... Alimentatore a vite – 2 HP (1,5 kW)

APPLICATIONS

Le dimensioni compatte lo rendono uno strumento che coniuga in modo ideale un volume ridotto con elevate capacità produttive.

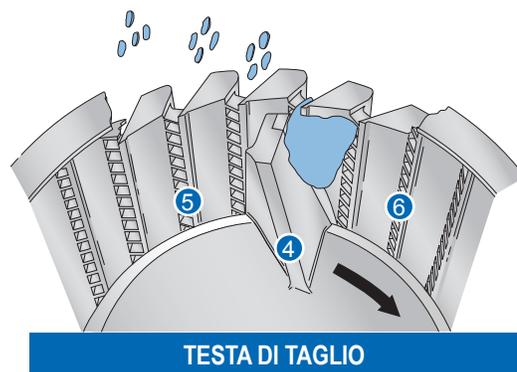
I robot dispongono di una vasta selezione di teste di taglio e giranti, idonee per diverse applicazioni, come ad esempio il taglio in pezzi e la riduzione in granuli, fiocchi, purea ed emulsioni. Utilizzato in tutto il mondo per la rilavorazione di capsule di gelatina, biscotti, dolciumi, noodle ed un'ampia scelta di prodotti da forno, il modello 3600F viene anche impiegato per la riduzione di carni, pesce, proteine vegetali testurizzate, frutta, verdure, spezie, alghe marine, formaggi, nonché applicazioni farmaceutiche/chimiche.

La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto inserito nella tramoggia di alimentazione [1] viene convogliato verso la testa di taglio [2] e la girante mediante una vite di alimentazione a velocità variabile [3]. Quando il prodotto raggiunge la girante [4], ruota ad elevata velocità all'interno della testa di taglio. La forza centrifuga risultante spinge il prodotto verso l'esterno oltre i bordi taglienti della testa di riduzione fissa. La testa di taglio dispone di sottili barre orizzontali uniformemente distanziate [5], o separatori. Piccole porzioni del prodotto vengono spinte negli spazi tra i separatori e tagliate in fiocchi da colonne distanziate di lame verticali [6]. Questi fiocchi viaggiano velocemente verso l'esterno allontanandosi dalla testa di taglio. Le superfici delle pareti tra le lame verticali vengono sollevate per eliminare l'attrito della frizione che produrrebbe calore.



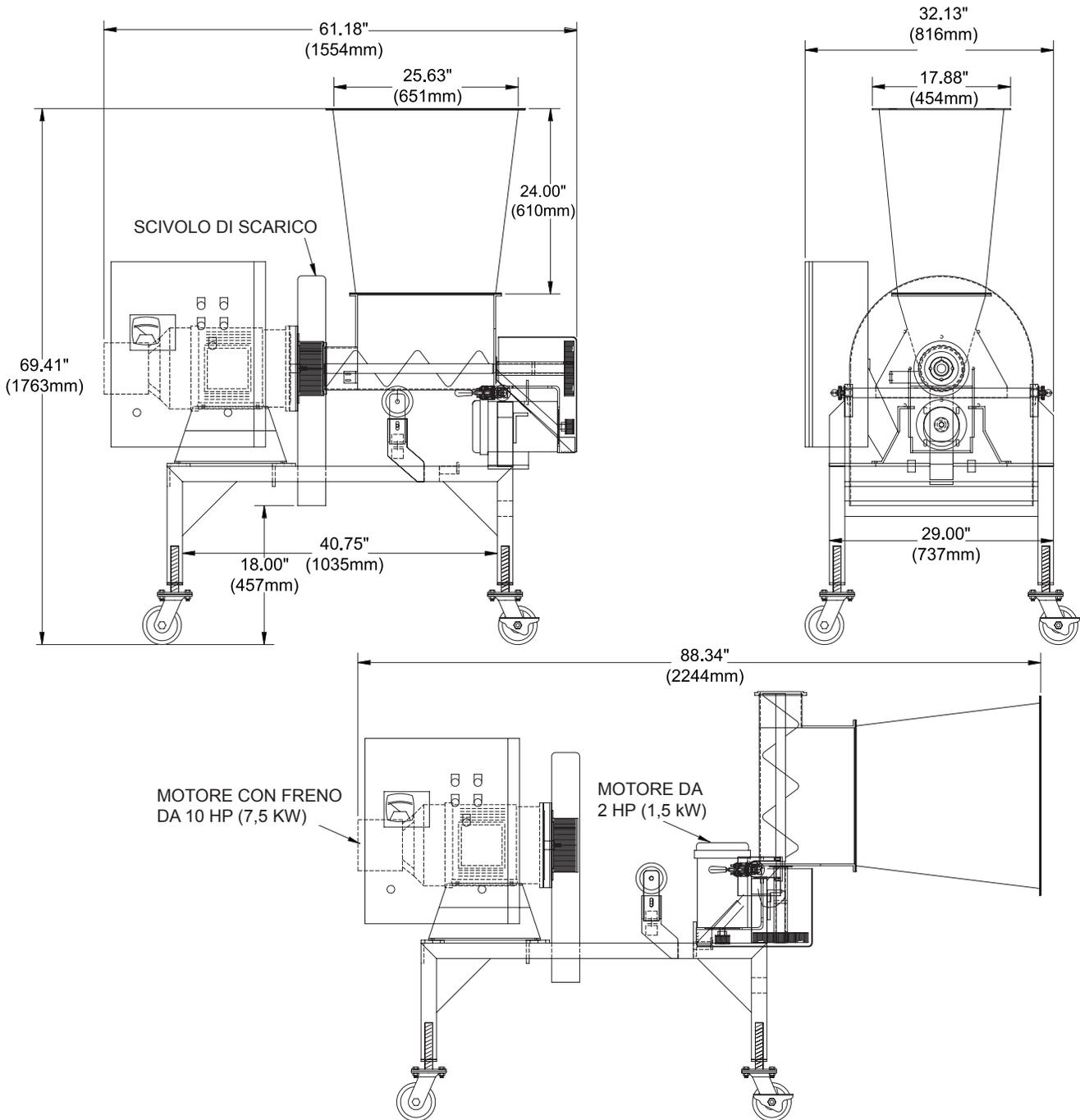
TIPI DI TAGLIO

È possibile produrre dimensioni di particelle che vanno da emulsioni grossolane a finissime. Per garantire la corretta combinazione delle parti di taglio, Urschel consiglia di effettuare gratuitamente un taglio di prova presso uno dei centri di prova dei prodotti presenti in tutto il mondo, per individuare la soluzione più adeguata alle proprie esigenze di riduzione dimensionale.

Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contatti il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le Sue esigenze di riduzione dimensionale.

(continua)

Robot Comitrol® Modello 3600F Disegno Quotato



LA INVITIAMO A PROVARE LE NOSTRE MACCHINE TAGLIANDO I SUOI PRODOTTI

La rete globale di centri taglio di prova ed i competenti addetti alle vendite e all'assistenza Urschel sono pronti ad aiutarvi nel vostro settore di attività. Prenotate oggi stesso una prova di taglio completa e senza impegno su www.urschel.com.



URSCHEL INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 105724000017

IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT) Italy

Tel : +39 0141 87 86 36 • Email : italia@urschel.com

Web : it.urschel.com

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

® Comitrol, The Size Reduction Specialists, Urschel e The Global Leader in Food Cutting Technology sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3028IT MAY 2017