

Procesador Comitrol® inclinado modelos 3640, 3660 y 3675

Reducción controlada de tamaño de partículas



Procesador Comitrol®
Modelo 3640 inclinado

ESPECIFICACIONES

Procesador Comitrol® inclinado modelo 3640:

Largo: 1303 mm
Ancho: 1041 mm
Altura: 1586 mm
Peso neto: 542 kg
Motor: Impelente – 29,8 kW

Procesador Comitrol® inclinado modelo 3660:

Largo: 1508 mm
Ancho: 1089 mm
Altura: 1586 mm
Peso neto: 636 kg
Motor: Impelente – 44,8 kW

Procesador Comitrol® inclinado modelo 3675:

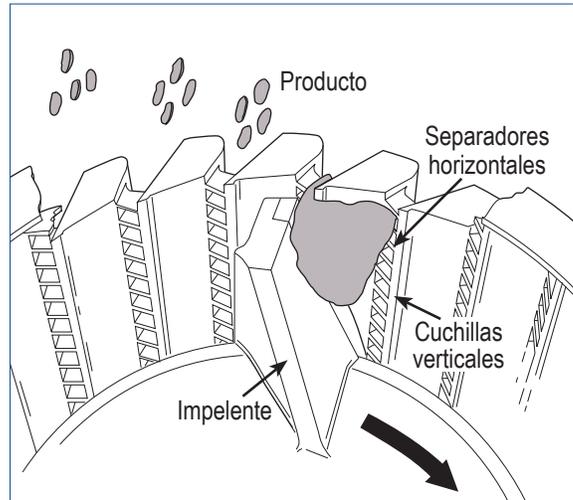
Largo: 1614 mm
Ancho: 1089 mm
Altura: 1586 mm
Peso neto: 681 kg
Motor: Impelente – 56,0 kW

APLICACIONES

El tamaño compacto de los procesadores Comitrol inclinados modelos 3640, 3660 y 3675 hace que sean ideales para una amplia gama de entornos de producción desde volumen bajo hasta producción de alta capacidad. Los distintos modelos varían en dimensiones, peso y potencia.

Los procesadores obtienen gran beneficio de la amplia selección de cabezas de corte e impelentes disponibles para diversas aplicaciones, por ejemplo, picado, corte en hojuelas, granulación, puré y emulsificación.

Es capaz de procesar carnes, aves, frutas, vegetales y quesos, al igual que muchos productos químicos y farmacéuticos. Esta máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida, y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



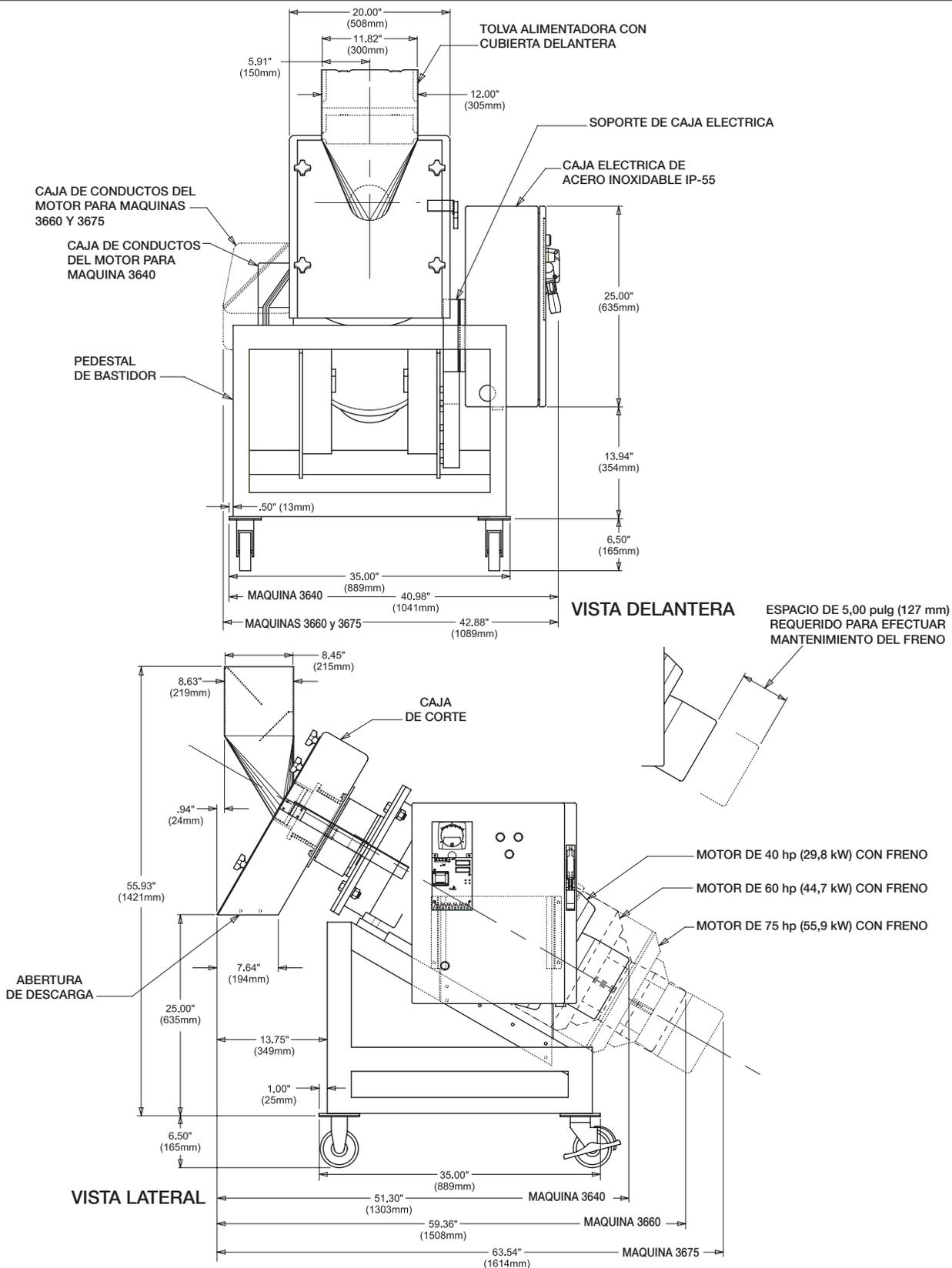
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto es guiado hacia el impelente que está girando a alta velocidad. Cuando el producto llega al impelente, comienza a girar a gran velocidad dentro de la cabeza de corte. La fuerza centrífuga lanza el producto hacia afuera más allá de los bordes de corte de la cabeza de reducción estacionaria. La cabeza de corte cuenta con barras o separadores horizontales delgados, uniformemente espaciados. Las pequeñas porciones de producto que sobresalen hacia los espacios entre los separadores son cortadas en hojuelas por las columnas espaciadas de cuchillas verticales. Estas hojuelas se desplazan rápidamente hacia afuera y lejos de la cabeza de corte. Las superficies de las paredes entre las cuchillas verticales son rebajadas para eliminar la fricción por rozamiento que produciría calor.

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 de prueba de corte de productos alrededor del mundo, con el fin de obtener la solución más eficaz para las necesidades de reducción de tamaño.

Dibujo dimensional del procesador Comitrol® inclinado modelos 3640-3675



Su producto puede someterse a cortes de prueba

Urschel Laboratories tiene una red mundial completa de laboratorios de prueba de productos y de representantes de servicio y ventas con experiencia, 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.
L2189SP DEC2012



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.