

# Comitrol® Processor Modell 5600

## Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



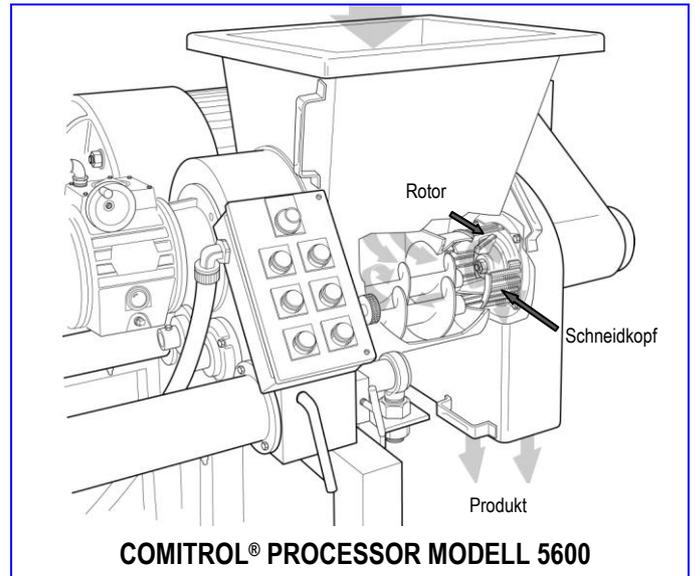
### TECHNISCHE DATEN

Länge: .....	2.321 mm (91.38")
Breite: .....	1.437 mm (56.57")
Höhe: .....	1.718 mm (67.63")
Nettogewicht: .....	1.421 kg (3.126 lb)
Motor, Beschickung: .....	1,5 kW (2 HP)
Motor, Rotor: .....	75 kW (100 HP)

### ANWENDUNGEN

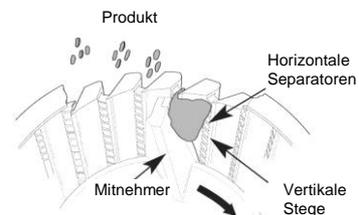
Der Comitrol Processor Modell 5600 von Urschel bietet alle Vorzüge des einzigartigen Comitrol-Zerkleinerungsprinzips sowie engere Schnitttoleranzen bei einer erhöhten Rotorgeschwindigkeit von 5.600 U/min<sup>-1</sup>. Die Maschine gewährleistet weitgehendste Kontrolle der Teilchengröße, um Ihren Spezifikationen und Anforderungen an die Textur des Produkts zu entsprechen.

Das Modell 5600 hat eine positive Produktzuführung und schneidet die verschiedensten Sorten frisches oder leicht gefrorenes, rohes Fleisch bei nur geringem Temperaturanstieg sauber und präzise in gleichmäßige Teilchen. Die Maschine produziert gleichförmige, qualitativ hochwertige Partikel, ohne dass es - wie bei Verwendung der üblichen, mit Schnecken oder Pumpen beschickten Wölfe oder Kutter - zu Abweichungen kommt. Die Maschine bietet kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.



### ARBEITSWEISE

Das Produkt wird über den Beschickungstrichter dem Schneidkopf und dem Rotor zugeführt. Die primäre und die sekundäre Zufuhrschnecke laufen in entgegengesetzter Richtung, um die gleichmäßige Produktzufuhr zu gewährleisten. Wenn das Produkt im Rotor angekommen ist, wird es durch die Zentrifugalkraft nach außen zu den Rotorflügeln getrieben und an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs geführt. Dort werden kleine Portionen des Produkts durch die Zwischenräume der Separatoren geführt, von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer geschnitten und dann von der Fliehkraft weg vom Schneidkopf nach außen getrieben. Die Wandoberfläche zwischen den vertikalen Messern ist konkav gestaltet, um die Bildung von Reibungswärme zu verhindern.



SCHNEIDKOPF-BAUGRUPPE

### SCHNITTARTEN

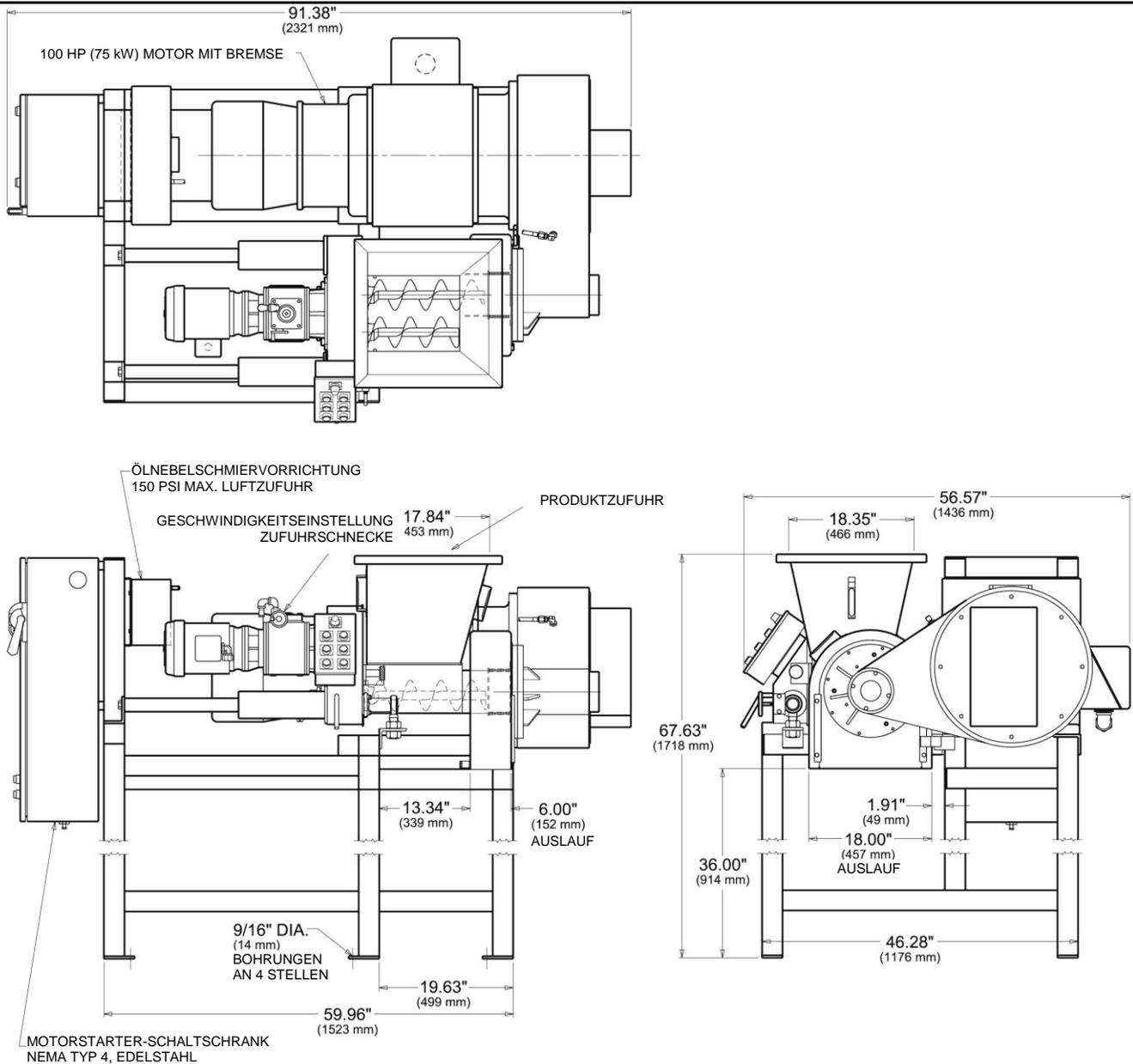
Partikelgrößen im Bereich von großen Teilchen bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich. Für die optimale Kombination von Schneidwerkzeugen und Rotorgeschwindigkeiten für Ihr Produkt empfehlen wir, kostenlose Tests in einer unserer Testeinrichtungen durchzuführen.



SCHNEIDEINHEIT MIT ENTFERNTER SCHNEIDKAMMERABDECKUNG  
(zur Illustration)

# Comitol® Processor Modell 5600

## 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: [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



## URSCHEL

LABORATORIES INCORPORATED

The Global Leader in Food Cutting Technology

2503 Calumet Avenue, P.O. Box 2200

Valparaiso, Indiana 46384-2200 U.S.A.

219/464-4811 Fax: 219/462-3879

<http://www.urschel.com>

E-mail: [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)

Ihre Urschel Niederlassungen in Deutschland und in der Schweiz:

### URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Hasselhecker Str. 10, D-61239 Ober-Mörlen

Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23, [germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)

Steineggstr. 32, CH-8852 Altendorf

Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832, [swiss@urschel.com](mailto:swiss@urschel.com)

[www.urschel.com](http://www.urschel.com)