

Robot Comitrol® Modello 5600

Riduzione dimensionale controllata in particelle



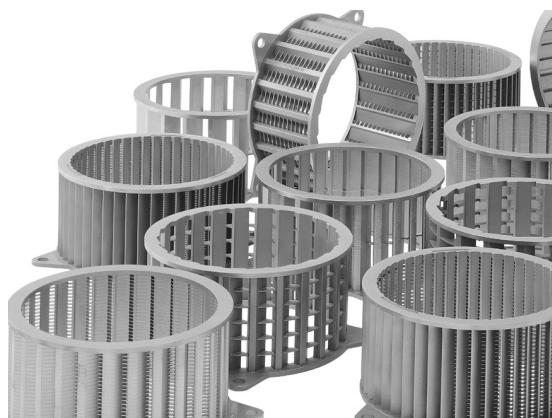
SPECIFICHE

Lunghezza: 2.321 mm
Larghezza: 1.437 mm
Altezza: 1.718 mm
Peso netto: 1.421 kg
Motori: Alimentatore - 1,5 kW
..... Girante – 75 kW

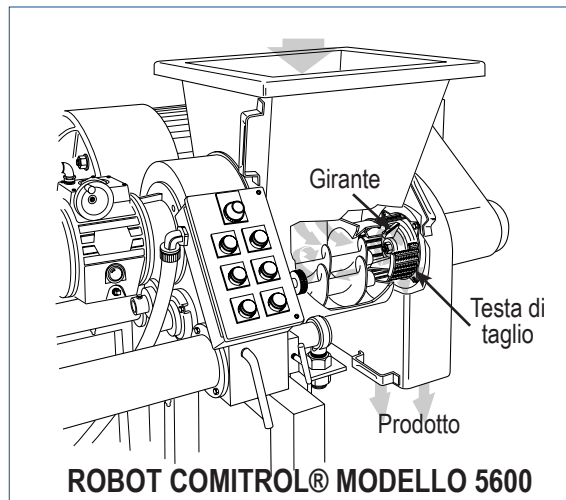
APPLICAZIONI

Il robot Comitrol Modello 5600 possiede tutti i vantaggi offerti dall'esclusivo principio di riduzione dimensionale Comitrol, oltre a tolleranze strette di taglio con una velocità incrementata della girante di 5.600 giri al minuto. L'unità consente un livello elevato di controllo del formato delle particelle per rispondere alle esigenze relative a consistenza e specifiche di prodotto.

Il Modello 5600 ha un'alimentazione positiva e produce tagli netti e precisi su diverse qualità di carne cruda fresca o scongelata con un aumento di temperatura minimo. Il Modello 5600 produce particelle di qualità elevata e costante senza le variazioni riscontrate nell'utilizzo di normali macchine con piastra tritante a vite o alimentata a pompa o con ciotola tritatutto. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione e da un design semplificato che facilita le operazioni di pulizia e manutenzione.

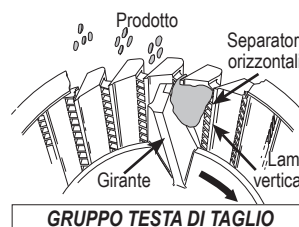


Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contattare il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le sue esigenze di riduzione dimensionale.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto inserito nella tramoggia viene fatto pervenire alla testa di taglio e alla girante. Le viti di alimentazione primarie e secondarie ruotano in direzioni opposte per garantire un'alimentazione uniforme all'area di taglio. Una volta nella girante, la forza centrifuga sposta il prodotto all'esterno verso le punte della girante che a loro volta lo trasportano oltre i bordi taglienti della testa di riduzione fissa. Piccole porzioni del prodotto vengono spinte negli spazi tra i separatori e tagliate in fiocchi da colonne distanziate di lame verticali. Questi fiocchi volano 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 TAGLI

È possibile produrre dimensioni di particelle che vanno da emulsioni grossolane a finissime. Per garantire la corretta combinazione delle parti di taglio, Urschel Laboratories, Inc. 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.

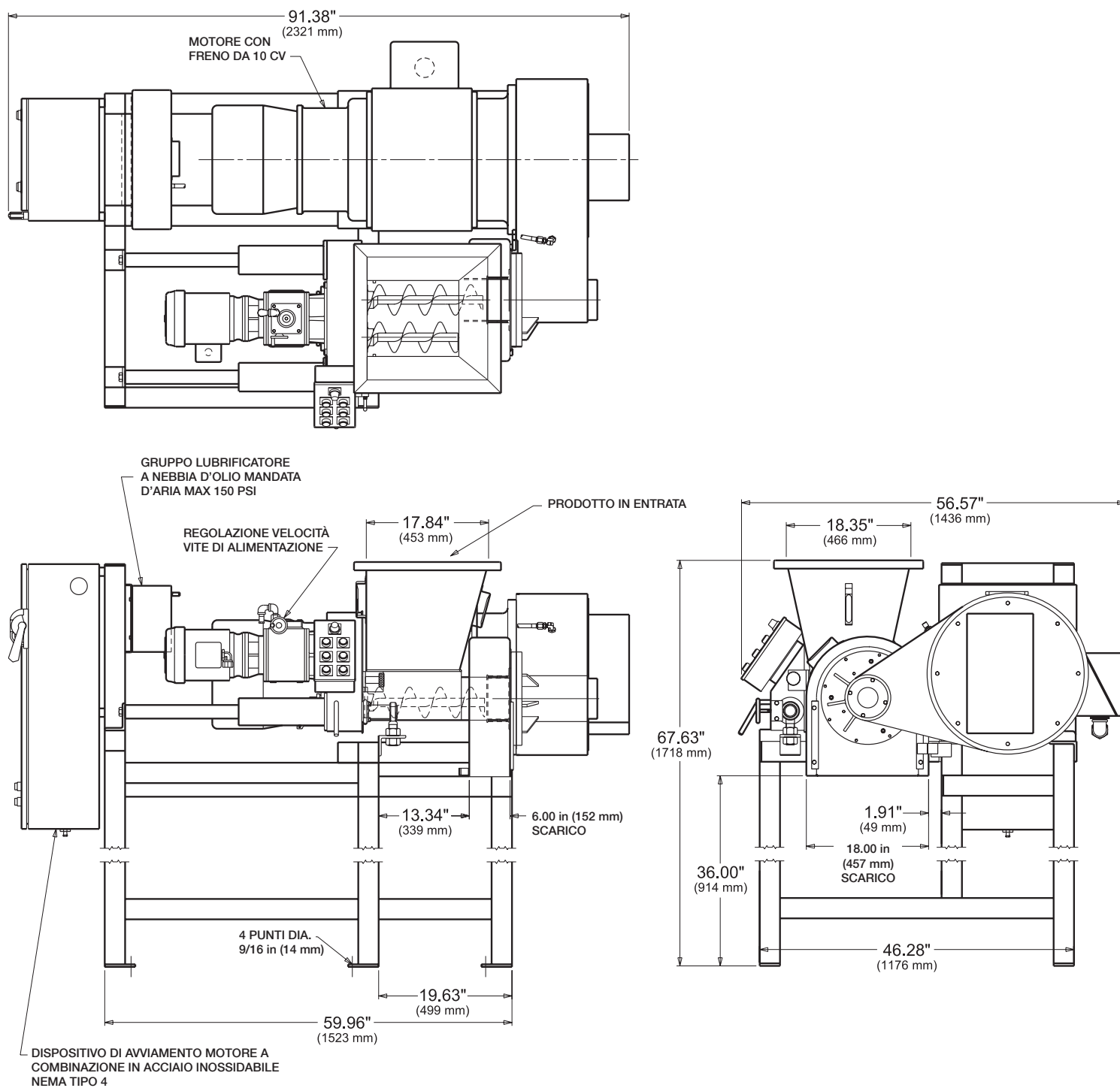


Unità di taglio con involucro di taglio rimosso (a scopo illustrativo).

(continua)

Robot Comitrol® Modello 5600

Disegno quotato



È possibile una prova di taglio del prodotto

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa 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.