

Procesador Comitrol® modelo 5600

Reducción controlada de tamaño de partículas



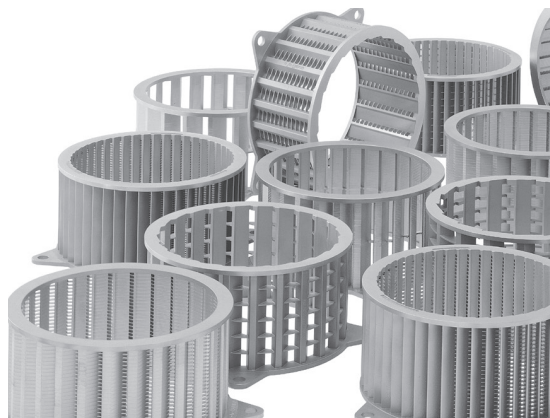
ESPECIFICACIONES

Largo:	2321 mm
Ancho:	1437 mm
Altura:	1718 mm
Peso neto:	1421 kg
Motores:	Alimentador – 1,5 kW
	Impelente - 75 kW

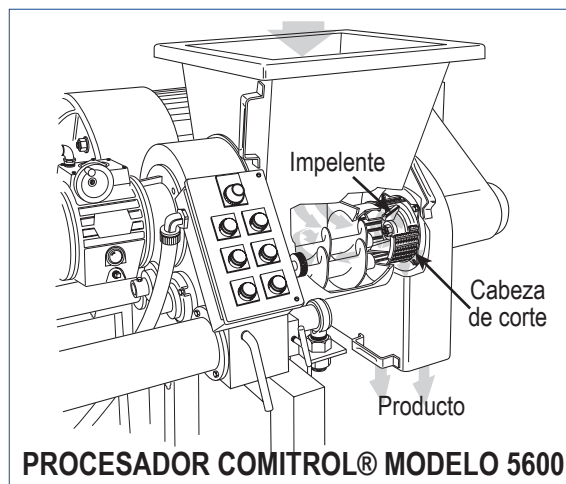
APLICACIONES

El procesador Comitrol modelo 5600 cuenta con todos los beneficios del exclusivo principio de reducción de tamaño Comitrol, además de estrechas tolerancias de corte a una velocidad aumentada del impelente de 5600 revoluciones por minuto. La unidad ofrece un alto grado de control de tamaño de partículas con el fin de satisfacer las especificaciones y los requisitos de textura del producto.

El modelo 5600 dispone de una alimentación más eficaz del producto y lo corta en partículas de forma precisa y limpia; se usa para procesar carnes frescas o congeladas atemperadas y crudas con poco aumento de temperatura. El modelo 5600 produce partículas consistentes de alta calidad sin la variación experimentada al utilizar máquinas típicas con sinfín, placa de molido alimentada por bomba o estilo tazón picador. Esta máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida, y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

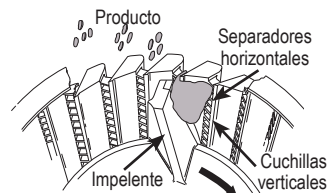


Si la aplicación que desea darle al producto no se menciona en esta página, comuníquese con el representante local de Urschel para determinar la solución más eficaz para sus necesidades de reducción de tamaño.



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto que recibe la tolva se envía a la cabeza de corte e impelente. Los sinfines alimentadores primario y secundario giran en sentidos opuestos para garantizar una alimentación uniforme hacia la zona de corte. Una vez se encuentra en el impelente, la fuerza centrífuga mueve el producto hacia afuera, a las puntas del impelente, que llevan el producto más allá de los bordes cortantes de la cabeza de reducción estacionaria. 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 vuelan 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.



CONJUNTO DE CABEZA DE CORTE

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.

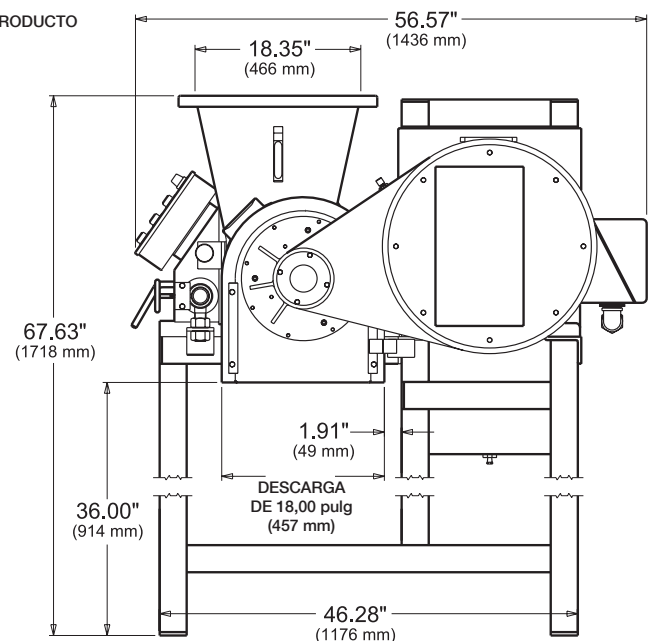
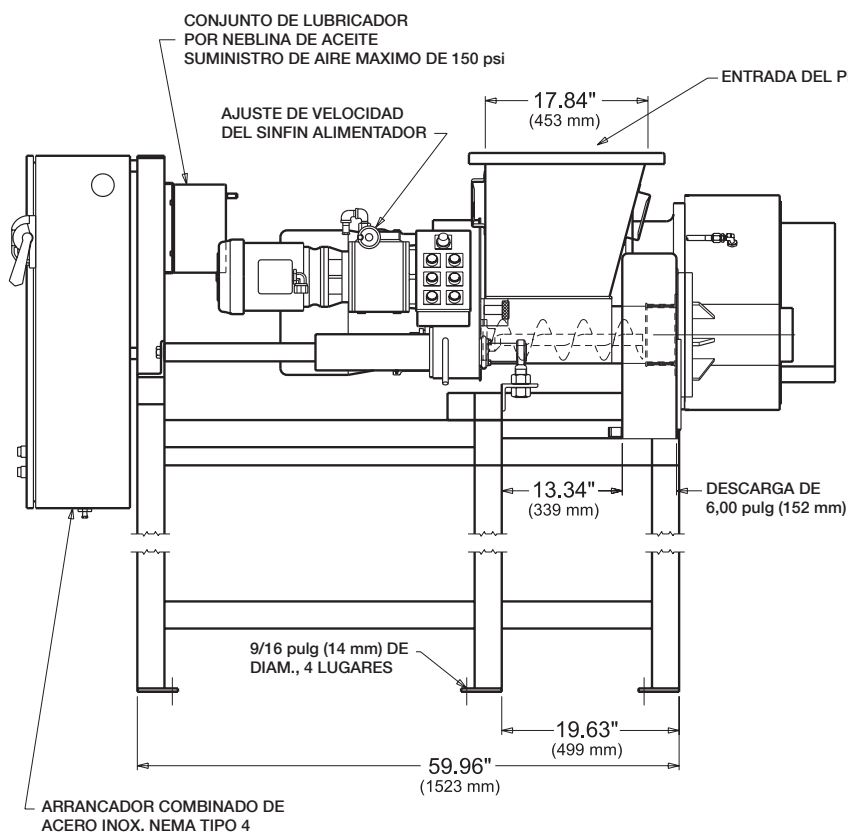
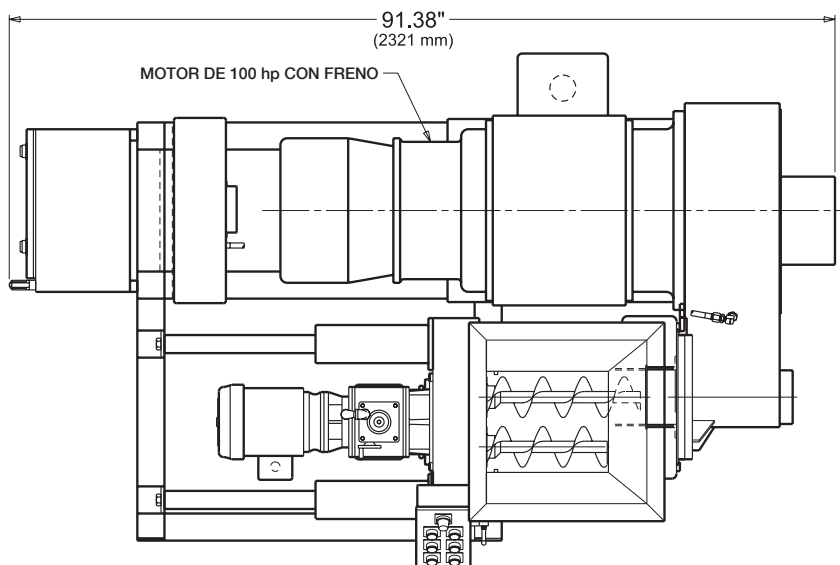


Unidad de corte con la caja de corte retirada (para fines de ilustración).

(continúa)

Procesador Comitrol® modelo 5600

Dibujo dimensional



Su producto puede someterse a cortes de prueba

Urschel Laboratories tiene una red mundial completa de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas expertos 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.



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.