

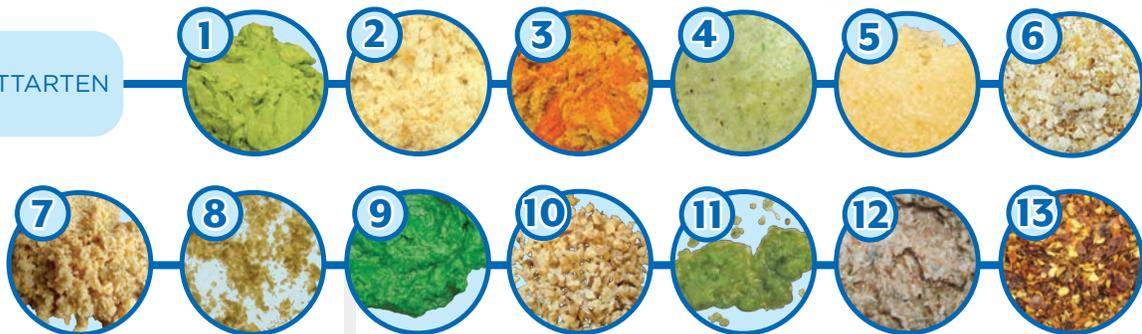
# COMITROL® PROCESSOR MODELL 3640A

VERARBEITUNG VON KLEINEREN BIS GRÖßEREN MENGEN

Der NEUE Comitrol® Prozessor Modell 3640A ist ideal für die Verarbeitung von zähen oder faserigen Produkten. Es können große Kapazitäten aber auch kleine Mengen verarbeitet werden. Durch die frequenzgeregelten Antriebe (VFD) für den Rotor und für die Zuführung, haben Sie die Möglichkeit mit hohen Drehzahlen vielfältige Zerkleinerungsergebnisse zu erzielen. Diese variable Drehzahloption am Rotor ermöglicht einen Bereich von 1.500 bis 6.000 U/min. Schwenkbare Maschinenkomponenten ermöglichen eine leichte Reinigung und Wartung.



## SCHNITTARTEN



### GROBE UND FEINE PARTIKELZERKLEINERUNG

Feinste bis grobe Produkt-Zerkleinerung ist möglich. Testen Sie uns. Wir finden die richtige Schneidelösung für Sie.

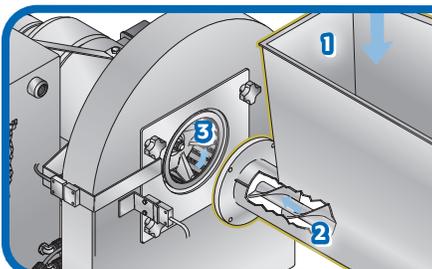
### SCHNEIDKÖPFE

Verschiedene Schneidköpfe bis 38,1 mm (1.5") sind verfügbar.

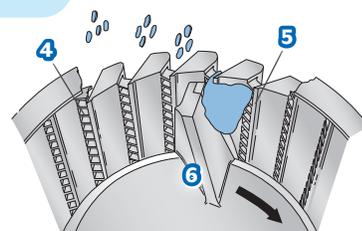


- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> AVOCADO PASTE             | <b>8</b> SEEGRAS                   |
| <b>2</b> BROT GRANULIERT           | <b>9</b> KOHL                      |
| <b>3</b> GROBER HUMMUS             | <b>10</b> NÜSSE                    |
| <b>4</b> GROBES ANANAS PÜREE       | <b>11</b> TOMATILLO/ ZWIEBEL PÜREE |
| <b>5</b> KNOBLAUCH                 | <b>12</b> FISCH RESTE              |
| <b>6</b> GRANOLA FRÜCHTE/ NUSS MIX | <b>13</b> GETROCKNTE CHILI         |
| <b>7</b> INGWER                    |                                    |

## ARBEITSWEISE



1. Zufuhrtrichter
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf
4. Horizontale Stege
5. Vertikale Messer
6. Rotor



Falls ein Produkt hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel für eine effektive Lösung Ihrer Anwendung.

# COMITROL® PROCESSOR MODELL 3640A

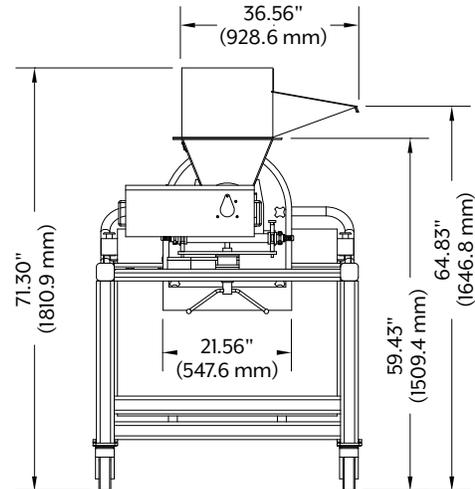
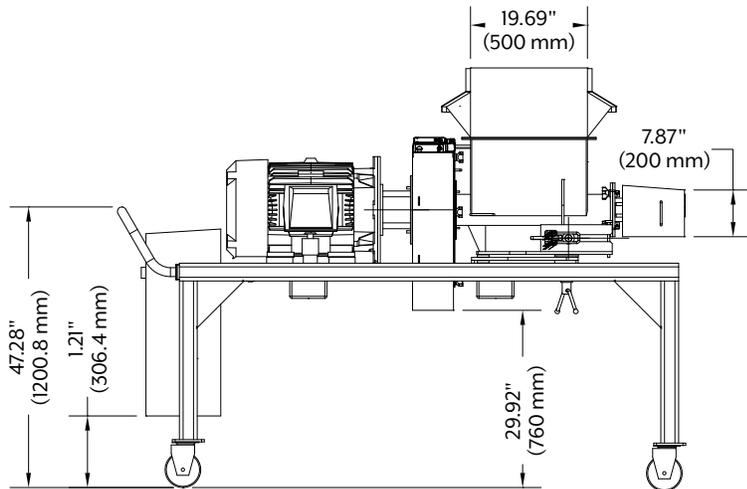
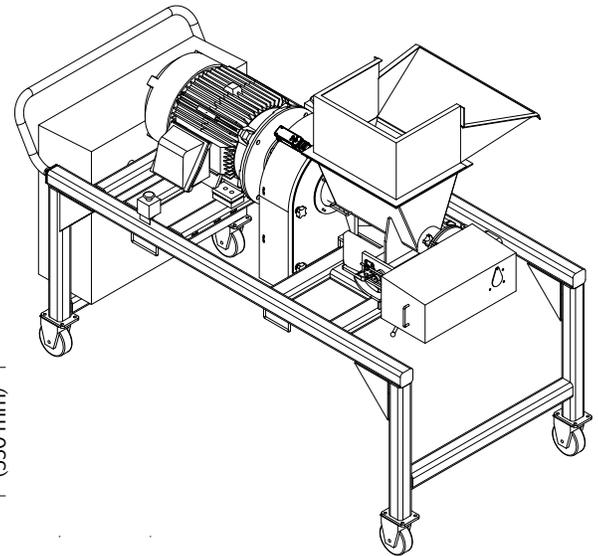
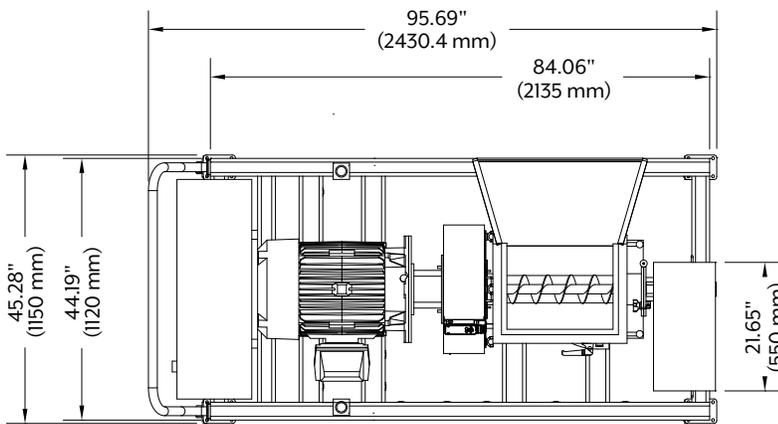
Maße und Gewichte können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

<b>Länge:</b> ..... 2430 mm (95.67")	<b>Nettogewicht:</b> ... 800 kg (1770 lb)
<b>Breite:</b> ..... 1150 mm (45.28")	<b>Motoren:</b> ..... Rotor - 29.8 kW (40 HP)
<b>Höhe:</b> ..... 1810 mm (71.26")	..... Zufuhrschnecke - 1.5 kW (2 HP)
	..... or 2.2 kW (3 HP)



AUFSTELLUNGSZEICHUNG

*HINWEIS: Produkte, die explosiv sind oder eine explosionsfähige Umgebung erzeugen können, dürfen nicht mit einer Standard-Urschel-Maschine verarbeitet werden. Eine explosionsgefährdete Situation kann entstehen, wenn bei der Verarbeitung bestimmter Produkte Dämpfe oder Staub in ausreichender Konzentration entstehen. In solchen Fällen versucht Urschel eine maßgeschneiderte Lösung gemeinsam mit Ihnen zu entwickeln.*



## TESTEN SIE UNS

Wenden Sie sich an Ihre Urschel-Niederlassung, um einen Termin für einen ausführlichen, unverbindlichen Test mit Ihrem Produkt zu vereinbaren: [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



**URSCHEL®**

The Global Leader in Food Cutting Technology

[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | ✉ [germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)