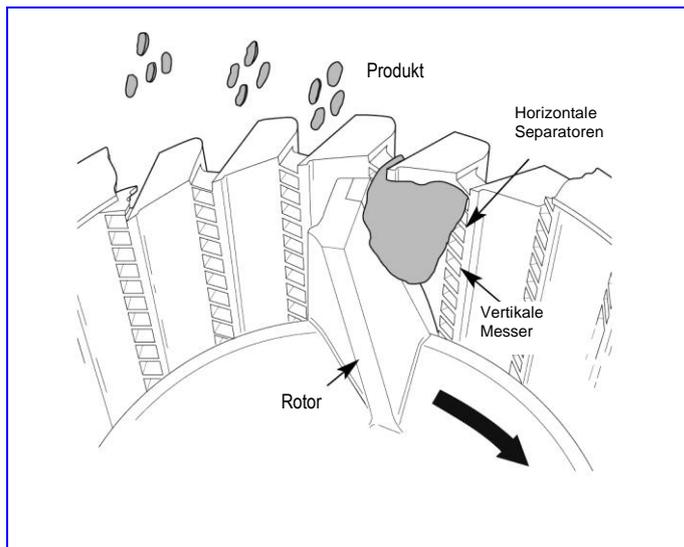


Comitrol® Processor Modelle 3640, 3660 & 3675 Slant

Kontrollierte Partikelgrößenzerkleinerung



Comitrol® Processor Modell 3640 Slant



ARBEITSWEISE

Das Produkt trifft in der Mitte auf einen sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotor. Die Fliehkraft treibt es an die Schneidkanten des stationären Schneidkopfs. Kleine Portionen des Produkts werden durch die Zwischenräume der Separatoren geführt, von den gleichmäßig angeordneten Stegen der vertikalen Messer in Flocken 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.

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 einem unserer Versuchslabors durchzuführen.

TECHNISCHE DATEN

Comitrol® Processor Modell 3640 Slant:

Länge: 1.303 mm (51.30")
Breite: 1.041 mm (40.98")
Höhe: 1.586 mm (62.43")
Nettogewicht: 542 kg (1.196 lb)
Motor: Rotor: 30 kW (40 HP)

Comitrol® Processor Modell 3660 Slant:

Länge: 1.508 mm (59.36")
Breite: 1.089 mm (42.88")
Höhe: 1.586 mm (62.43")
Nettogewicht: 636 kg (1.400 lb)
Motor: Rotor: 45 kW (60 HP)

Comitrol® Processor Modell 3675 Slant:

Länge: 1.614 mm (63.54")
Breite: 1.089 mm (42.88")
Höhe: 1.586 mm (62.43")
Nettogewicht: 681 kg (1.500 lb)
Motor: Rotor: 56 kW (75 HP)

ANWENDUNGEN

Durch die kompakte Größe der Comitrol Processor Modelle 3640, 3660 und 3675 sind diese Maschine ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen. Jedes Modell variiert in den Abmessungen, dem Gewicht und der Motorleistung.

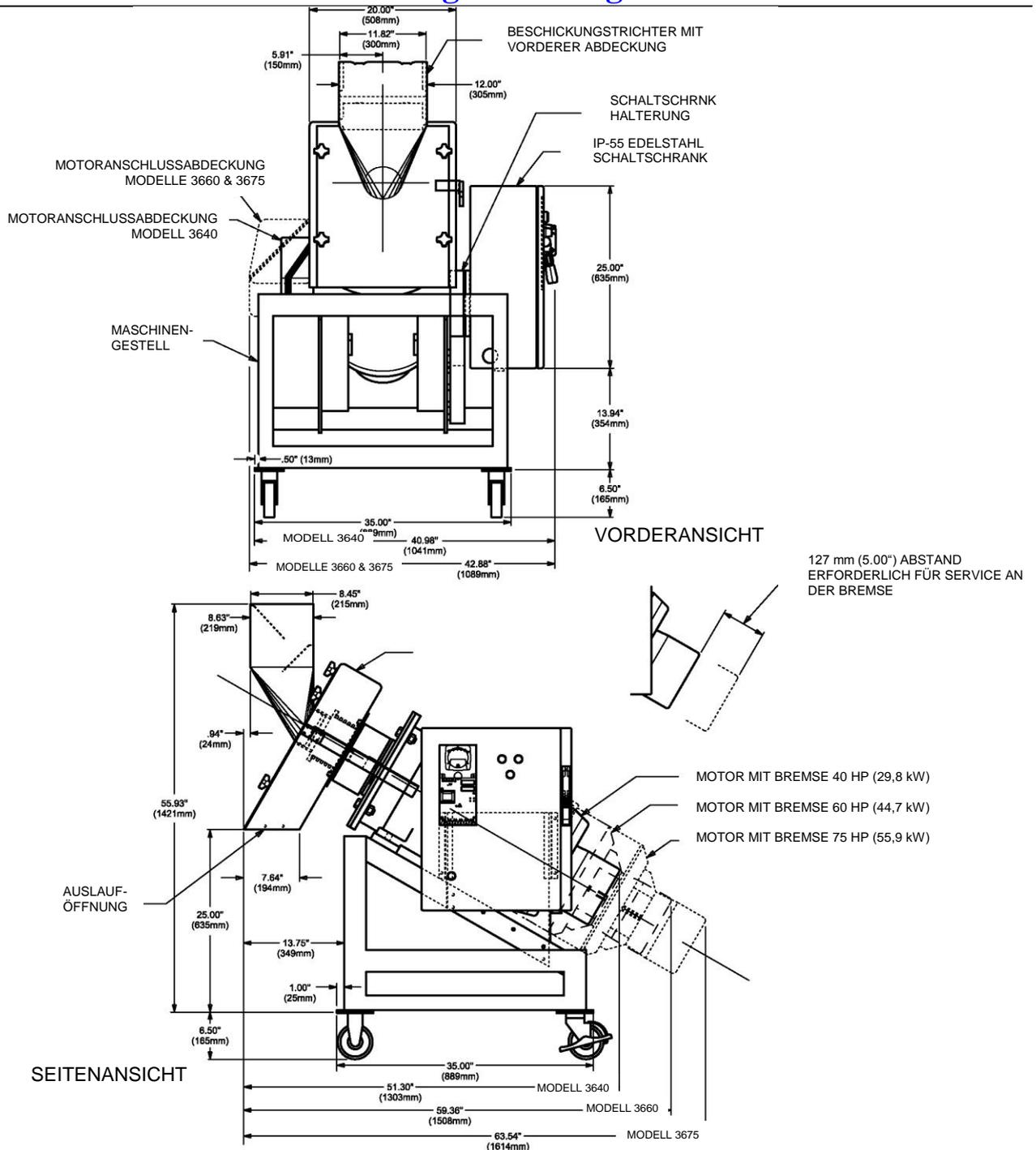
Eine Vielzahl unterschiedlicher Schneidköpfe und Rotoren stehen zur Verfügung, um einen weiten Bereich an Zerkleinerungsaufgaben abzudecken. Zu den Standardanwendungen gehören Hacken, Flockenschnitte, Granulieren, Pürieren und Verflüssigen.

Mit den Maschinen können Fleisch- und Geflügelprodukte, Früchte, Gemüse und Käse, aber auch chemische und pharmazeutische Produkte verarbeitet werden.

Die Maschinen bieten kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und sind leicht zu reinigen und zu warten.

Comitrol[®] Processor Modelle 3640, 3660 & 3674 Slant

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.



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

Ihre Urschel Niederlassungen in Deutschland und in der Schweiz:

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Hasselhecker Str. 5, D-61239 Ober-Mörlen

Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23, germany@urschel.com

Steineggstr. 32, CH-8852 Altendorf

Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832, swiss@urschel.com

www.urschel.com