

# COMITROL® SCHEIBENMÜHLE 380 (DM380)

## MAHLEN VON NÜSSEN UND SAMEN

Die NEUE Comitrol Scheibenmühle 380 (DM380) ist ideal für die Verarbeitung von Nüssen von kleineren bis großen Mengen geeignet. Das einzigartige Design der Mahlscheiben und der einstellbare Mahlgrad ermöglichen die Verarbeitung einer Vielzahl von Nüssen. Die Maschine verarbeitet ganze und zerkleinerte Nüsse zu einer freifließenden Nusspaste oder Nussbutter. Die Beschaffenheit des Produkts können Sie durch den Mahlgrad steuern

Die DM380 kann auch als Vorzerkleinerer in Verbindung mit weiteren Comitrol Processor eingesetzt werden, um ein sehr feines Endprodukt zu erzielen. Dieses Modell ist für die Herstellung von groben bis feinen Produkten, einschließlich Nussbutter, geeignet.

Der DM380 ist mit einem Zufuhrtrichter und einer Zufuhrschnecke ausgestattet, welche mit einem VFD (variablem Frequenzantrieb) ausgestattet ist. Die Zufuhrschnecke lässt sich schnell und einfach entfernen. Leicht zu öffnende Abdeckungen, sowie hochpolierte Edelstahloberflächen vereinfachen die Reinigung und Wartung.

Die Maschine ist für den kontinuierlich Dauerbetrieb ausgelegt. Ein Stillstandsmonitor, Sicherheitssensoren und Sicherheitsverriegelungen gewährleisten einen sicheren Betrieb.

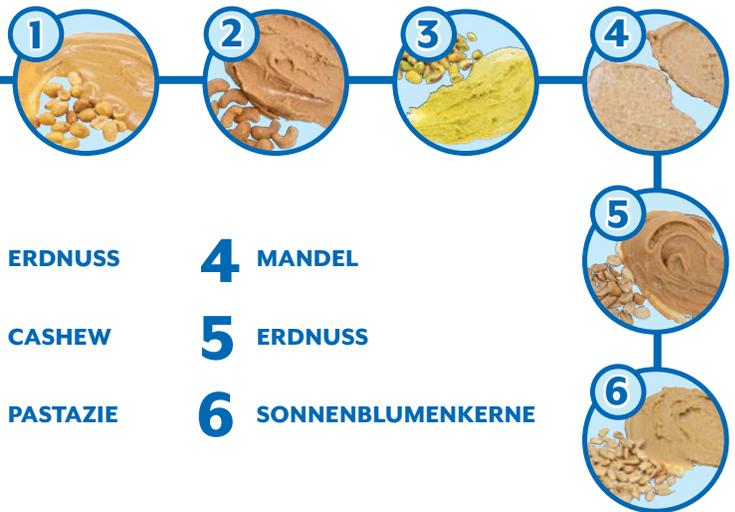


*(Die Maschine ist mit einem optionalen Edelstahlrahmen und einer Erweiterung des Auslauftrichters abgebildet).*

## SCHNITTARTEN

### GROBE UND FEINE PARTIKELZERKLEINERUNG

Partikelgrößen von grob bis fein sind möglich. Testen Sie uns. Wenden Sie sich bitte an Urschel für eine effektive Lösung Ihrer Anwendung.



**1** ERDNUSS

**2** CASHEW

**3** PASTAZIE

**4** MANDEL

**5** ERDNUSS

**6** SONNENBLUMENKERNE

## ARBEITSWEISE



Die Beschaffenheit des Produkts wird durch den Mahlgrad gesteuert.

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

# COMITROL® SCHEIBENMÜHLE 380 (DM380)

Maße und Gewichte können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

**Länge:** 1660 mm (65.35")

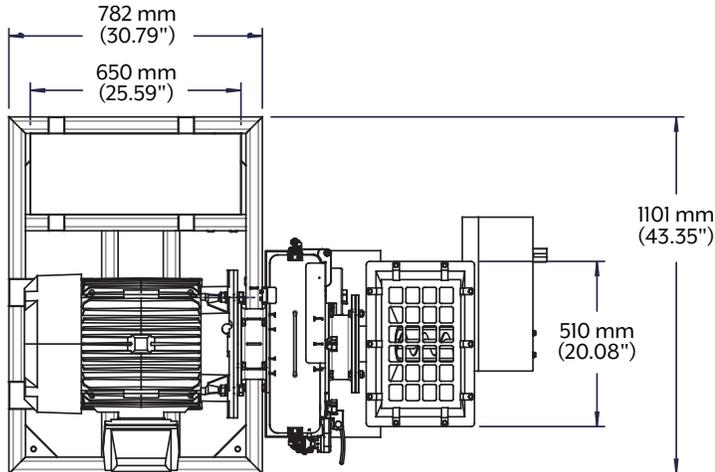
**Breite:** 1100 mm (43.31")

**Höhe:** 760 mm (29.92")

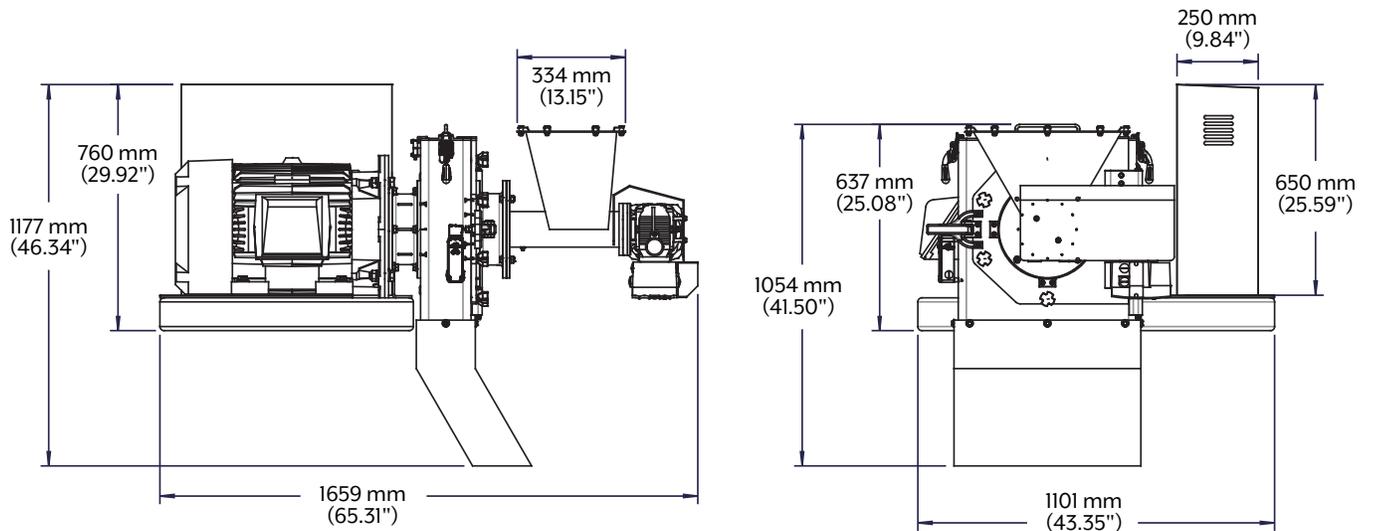
**Nettogewicht:** 781 kg (1722 lb)

**Motoren:** 29,8kW (40 HP)

Zufuhrschnecke –  
1,5 kW (2 HP) ausgestattet  
mit VFD (variablem  
Frequenzantrieb)



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.



AUFSTELLUNGSZEICHNUNG

## TESTEN SIE UNS

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



**URSHEL®**

The Global Leader in Food Cutting Technology

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