

COMITROL® PROCESSOR MODELL 1500

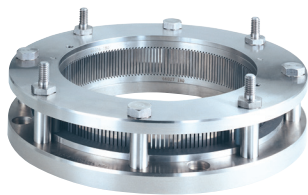
FLÜSSIGKEITS- UND ENDBEARBEITUNGSANWENDUNGEN

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für spezielle Anwendungsbereiche wie z.B. das Verfeinern oder die finale Verarbeitung von freifließenden Flüssigkeiten und viskosen Breiprodukten empfohlen. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße bei der Zufuhr ist 9,5 mm (3/8"), hängt aber ab vom gewählten Mikroschneidkopf und Rotor.

Dieses Modell 1500 ist mit einem Mikroschneidkopf und einem entsprechenden Rotor ausgestattet, um eine Vielzahl von Produkten wie Fruchtnektare, Sojabohnen, Ketchup, Barbecue Saucen, Gemüsepürees, Getränkekonzentrate sowie Cremes und Salben zu verarbeiten. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.



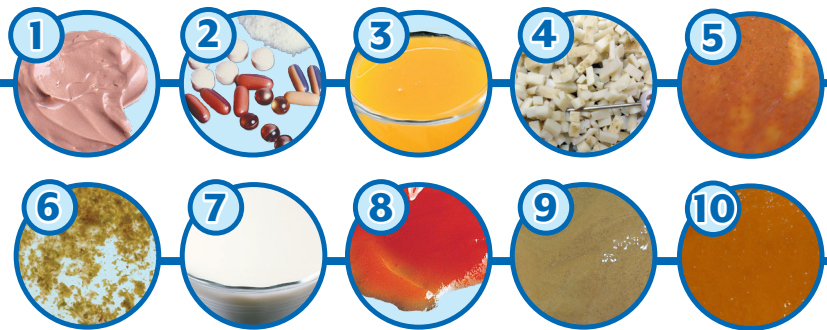
SCHNITTARTEN



Mikroschneidkopf

Schneidköpfe mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6") werden empfohlen für spezielle Anwendungen, bei denen frei fließende Flüssigkeiten oder viskose Breiprodukten verfeinert oder nachbearbeitet werden sollen.

Für die optimale Kombination von Schneidwerkzeugen und Rotorgeschwindigkeiten für Ihr Produkt empfehlen wir, kostenlose Tests in einem unserer Versuchslabore durchzuführen.



1 BENZOYL PEROXIDE

2 INHALT FÜR GELATINE-KAPSELN

3 MANGO-PÜREE

4 COLLAGEN

5 CHILIPASTE

6 SEEGRAS

7 SOJAMILCH

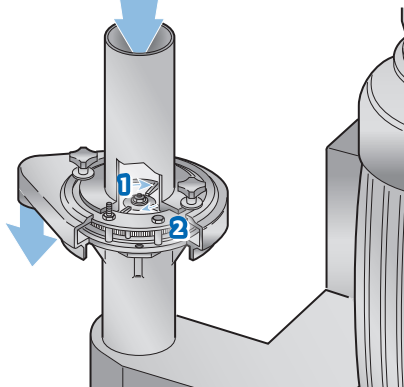
8 TOMATEN KETCHUP

9 MANDEL-PASTE

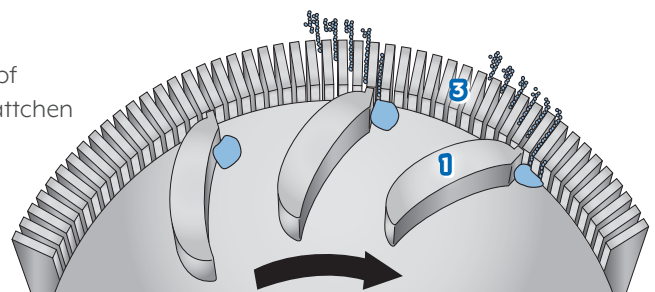
10 BUFFALO SAUCE

Explosives Schneidgut und Schneidgut, das eine potenziell explosive Atmosphäre erzeugt, darf mit dieser Maschine nicht verarbeitet werden. Eine potentiell explosive Atmosphäre kann dann entstehen, wenn bei der Verarbeitung Ihres Schneidguts Dämpfe oder Staub in ausreichender Konzentration freigesetzt werden. In solchen Fällen finden wir gemeinsam eine individuell angepasste Lösung im Rahmen eines zertifizierten Prozesses (CP)

ARBEITSWEISE



1. Rotor
2. Mikroschneidkopf
3. Mikroschneidplättchen



Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel wegen der effektivsten Lösung für Ihre Anforderungen an die Zerkleinerung

COMITROL® PROCESSOR MODELL 1500

Maße und Gewicht ändern sich, wenn eine andere Ausstattung der Maschine gewählt wird.

Länge: 1.318 mm (51,90")

Nettogewicht: 499 kg (1.100 lb)

Breite: 839 mm (33,03")

Motor: 15, 30, or 40 HP

Höhe: *1.833 mm (72,17")

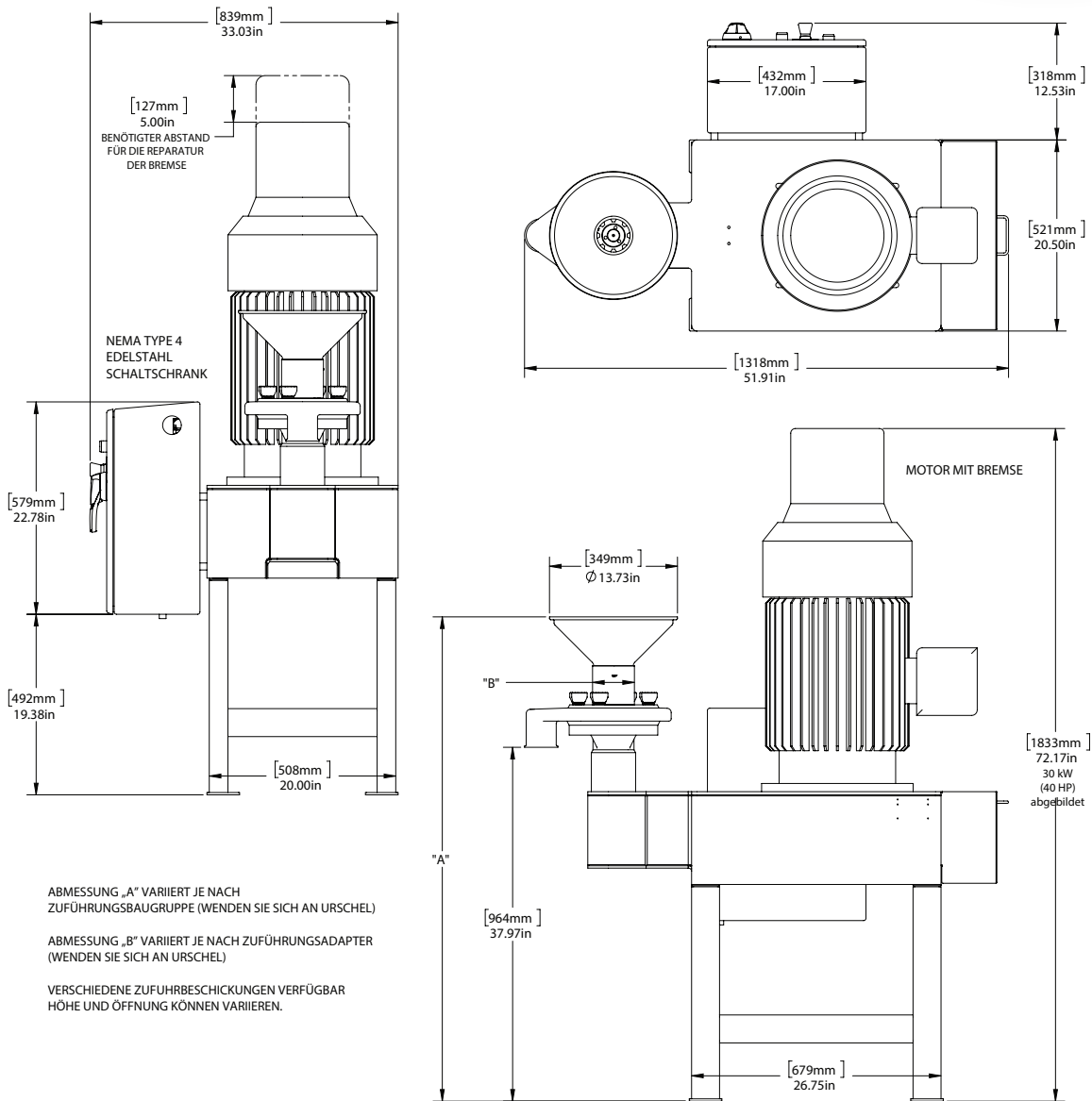
(11.2, 22.4, or 30 kW)

* Standardhöhe mit 40-HP-Motor. Diese Höhe kann je nach Leistung und

* Standardhöhe mit 40-HP-Motor. Motorhersteller variieren. Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorhersteller variieren.



AUFSTELLUNGZEICHNUNG



* Die Höhe kann bei Motoren mit 30 und 15 Umdrehungen von der angegebenen Abmessung abweichen.

TESTEN SIE UNS Vereinbaren Sie einen umfassenden, unverbindlichen Test Ihres Produkts.

COMITROL®
BY URSCHEL THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology
www.urschel.com | info@urschel.com