

COMITROL® PROCESSOR MODELL 3600 SLANT

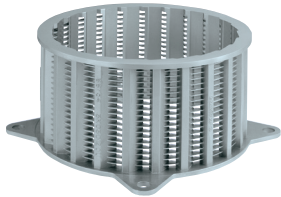
VERARBEITUNG VON KLEINEREN BIS GRÖßEREN MENGEN

Die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 ist ideal für die Verarbeitung kleinerer bis hin zu größeren Mengen, ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) Mitnehmermotor für eine Umdrehung bis zu 3600 U/min. Dieses Modell wird häufig als Vorschneider in Verbindung dem Comitrol Processor 1500 oder 1700 verwendet. Zu den Standardanwendungen gehören die Nachbearbeitung von Backwaren, Rindfleisch, Geflügel, Rind- und Geflügelnebenprodukte, Fisch, Gemüse- und Fruchtreduktionen.

Die Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl gewährleistet lange Lebensdauer und Hygiene. Maschine eignet sich für eine ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten. Die maximale Zufuhr des Produktes sollte eine Größe in jeder Dimension 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

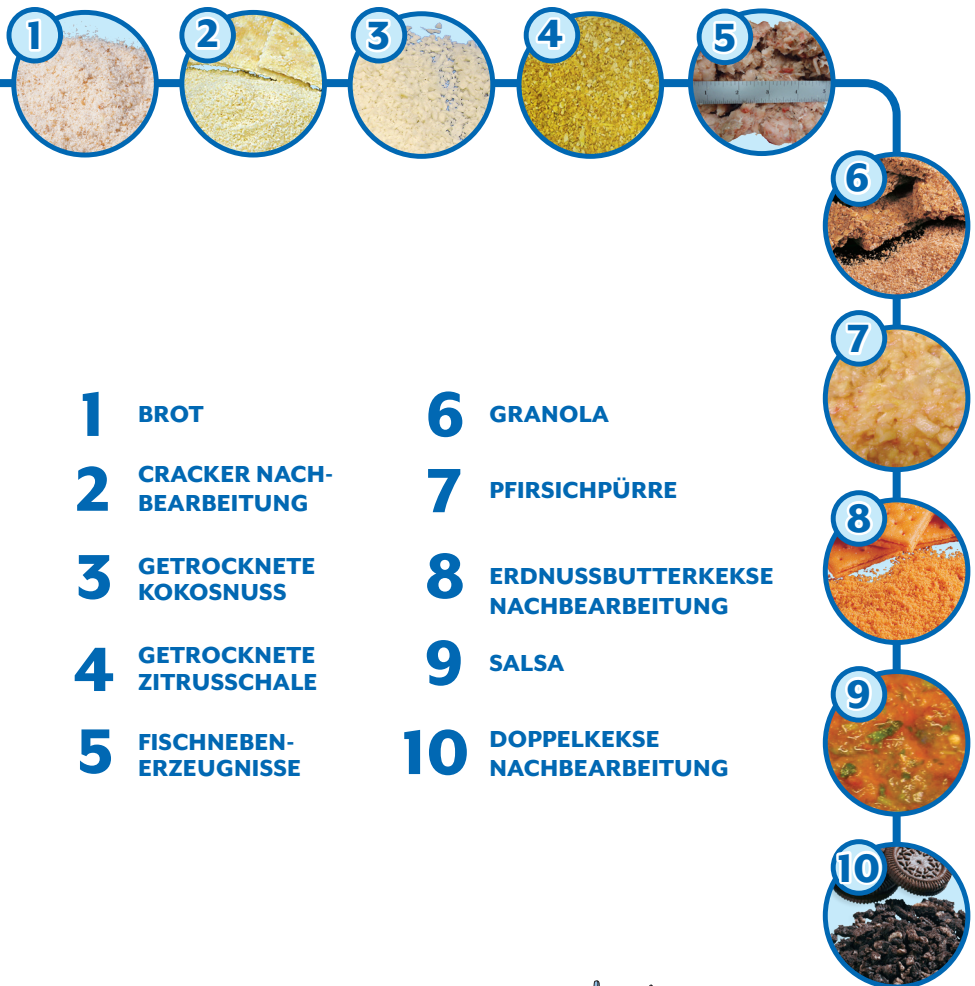
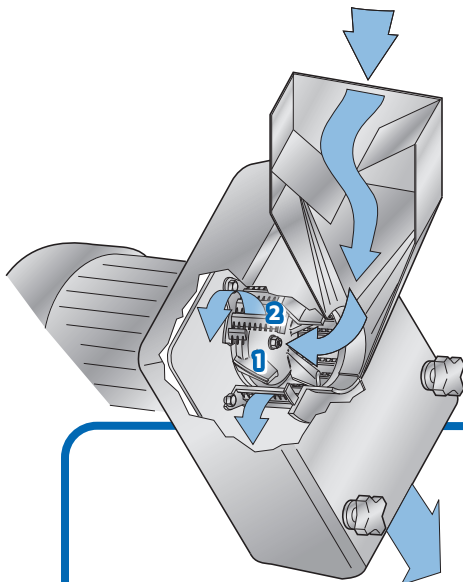


SNITTARTEN



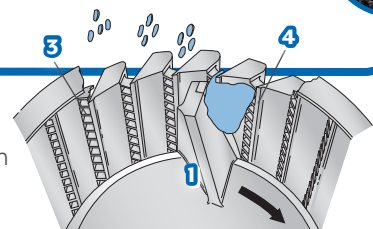
Schneidkopf

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.



ARBEITSWEISE

- 1. Rotor
- 2. Schneidkopf
- 3. Horizontale Sepeartoren
- 4. Vertikale Messer



Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel für eine effektive Lösung für Ihre Anforderungen.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 3600 SLANT

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

Länge: 933 mm (36,72")

Nettogewicht: 181 kg (400 lb)

Breite: 756 mm (29,76")

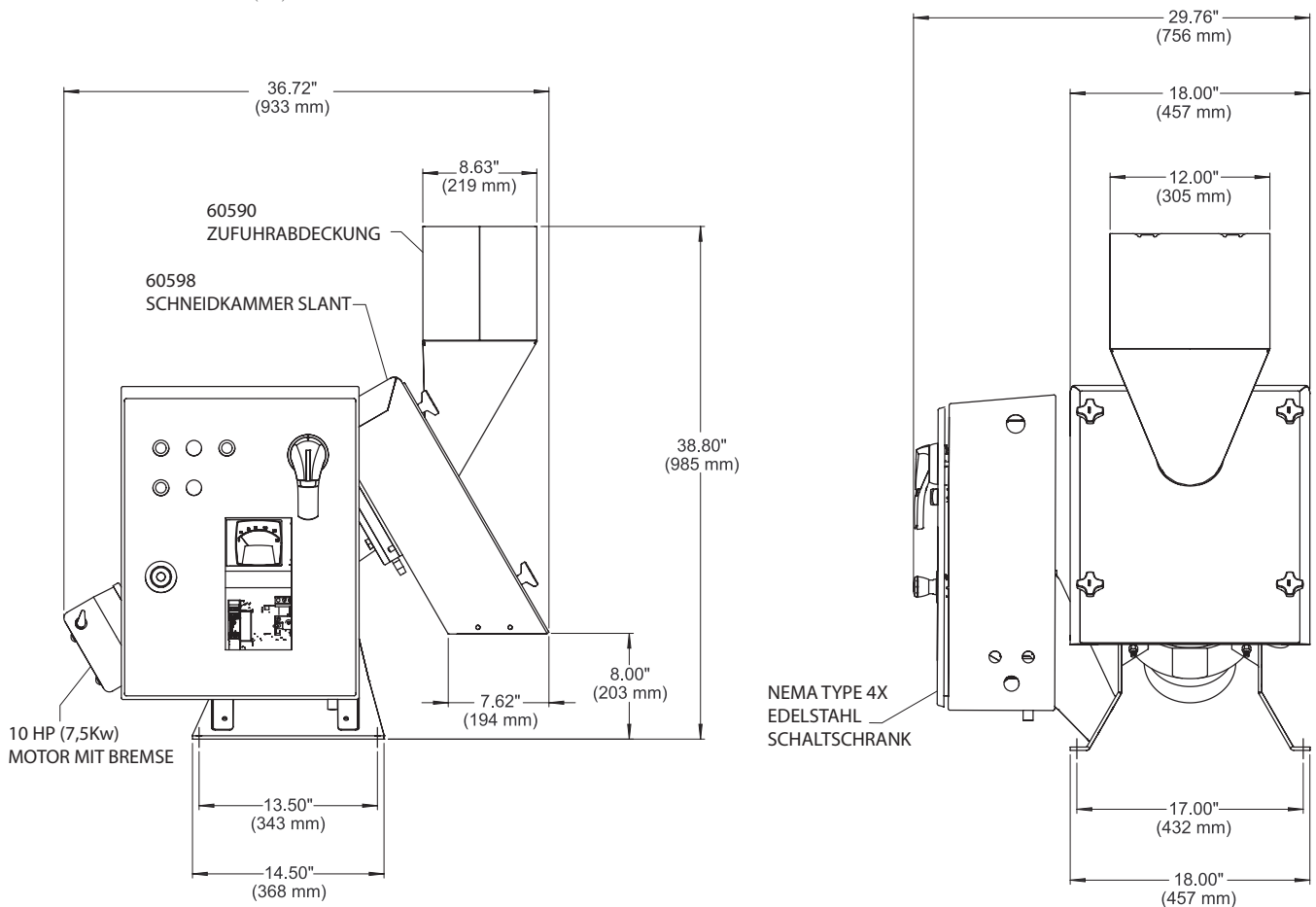
Rotor: 7,5 kW (10 HP)

Höhe: 985 mm (38,80")



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).

AUFSTELLUNGZEICHNUNG



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