

COMITROL® 3600F

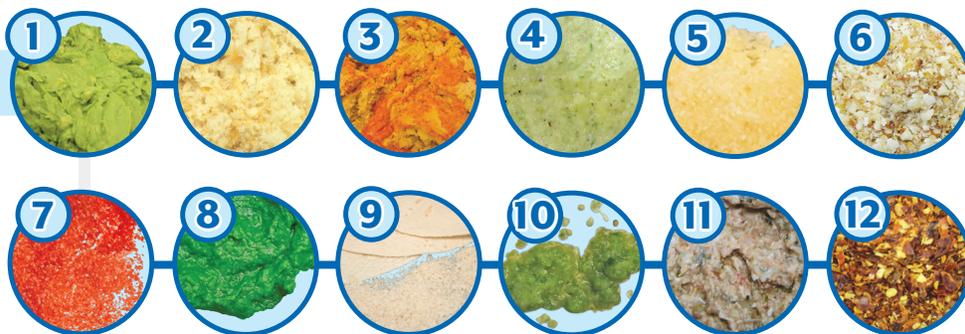
幅広いニーズに対応したコミトロール

Urschel 3600Fは、小ロットから大規模生産まで、幅広い食品製造現場で高い人気を誇るモデルです。本機は10HP (7.5kW) のモーターを搭載し、VFD (可変周波数ドライブ) によって制御されるスクリュウフィーダーを装備。カット部への安定した原料の供給を行います。3600Fは、コミトロール プロセッサー モデル1700との併用によるプレカッターとしても多く使用されています。

主な用途としては、製品の再加工、牛肉・鶏肉・水産物およびその副産物(残渣等)の処理、野菜・果物のペースト化や粉碎などが挙げられます。本体はステンレススチール製で、高い衛生、耐久性を確保。連続運転により、生産を止めることなく効率的な処理が可能です。また、清掃やメンテナンスを容易に行える設計となっています。投入できる原料サイズは、使用するリダクションヘッドの種類、インペラーの選択、およびヘッド内の間隔によって異なりますが、一般的には最大寸法63.5mm (2-1/2インチ) 内での使用が可能です。



カット形状

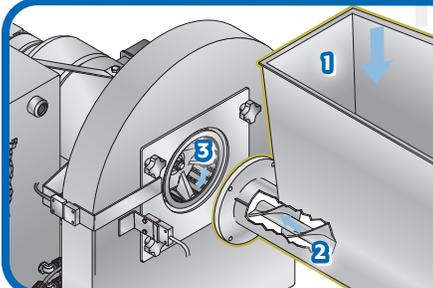


カッティングヘッド

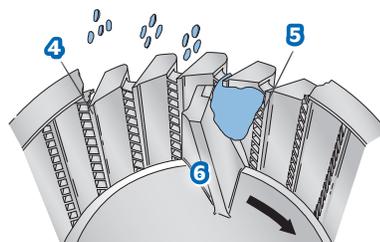
直径152.4 mm (6インチ) のカッティングヘッドを採用し、各種インペラーと組み合わせることで粗粉碎から微粉碎まで処理可能です。

- | | |
|-----------------------|------------|
| 1 アボカドペースト | 7 ポリマー |
| 2 パン粉 | 8 ケール |
| 3 フムス(ひよこ豆ペースト) | 9 トルティーヤの皮 |
| 4 パイナップルピューレ | 10 食用ほおずき |
| 5 にんにくペースト | 11 魚のアラ |
| 6 グラノーラ/フルーツ/ナッツのミックス | 12 乾燥唐辛子 |

カッティング概要



1. フィードホッパー
2. スクリューフィーダー
3. カッティングヘッド
4. 横型セパレーター
5. 縦型ナイフ
6. インペラー



COMITROL® 3600F

寸法及び重量は機械構成により変動することがあります。

長さ: 1554 mm (61.18インチ)

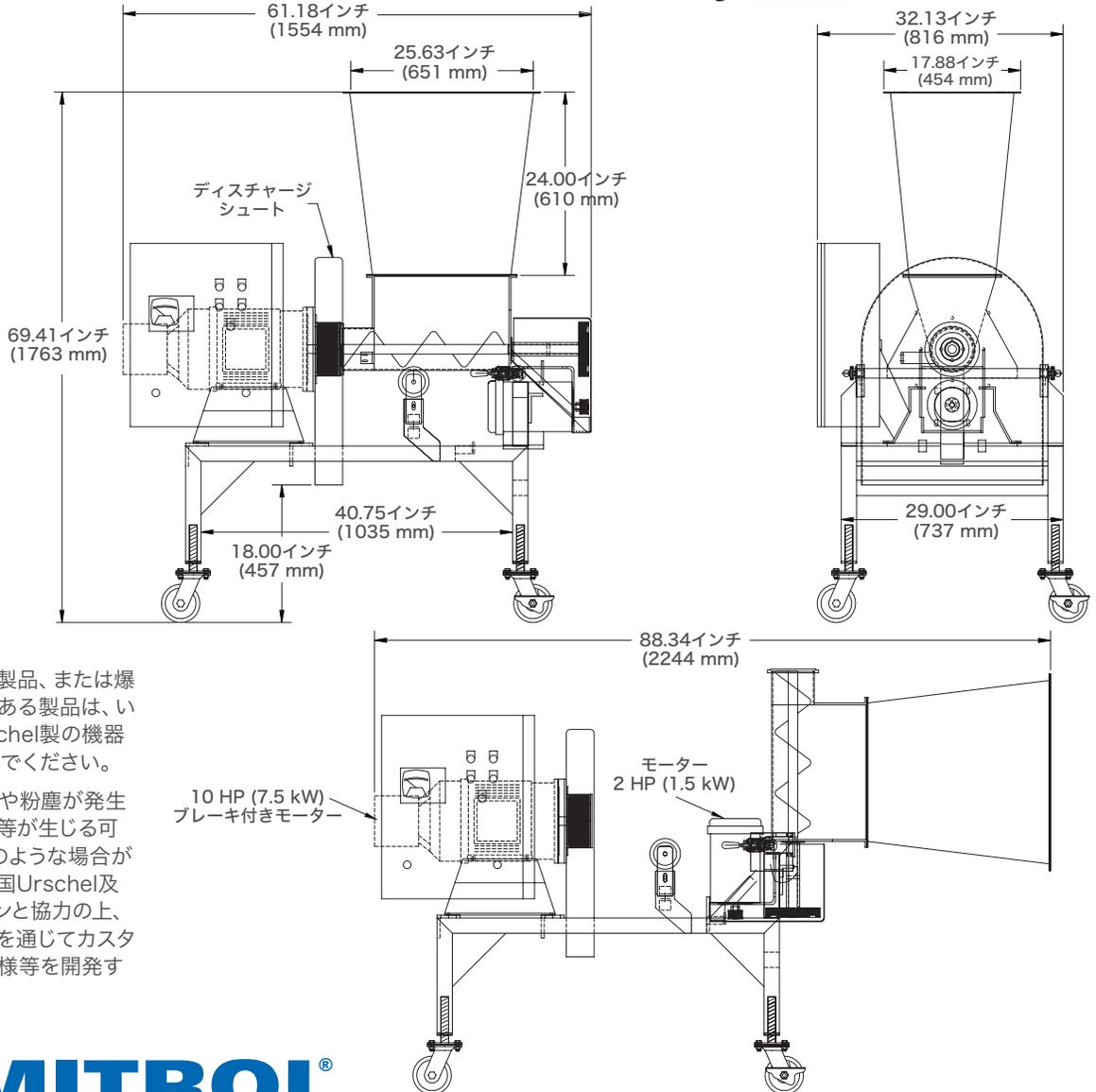
幅: 816 mm (32.13インチ)

高さ: 1763 mm (69.41インチ)

総重量: 363 kg (800 lb)

モーター: インペラー - 10 HP (7.5 kW)

フィーダー - 2 HP (1.5 kW)



注記: 爆発性のある製品、または爆発を生じる可能性のある製品は、いかなる場合でもUrschel製の機器での加工は行わないでください。

製品の加工により煙や粉塵が発生する場合、粉塵爆発等が生じる可能性があります。そのような場合は、米国Urschel及びアーシェルジャパンと協力の上、認定プロセス (CP) を通じてカスタマイズされた特別仕様等を開発することが可能です。

COMITROL®
BY **URSCHEL** THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

テストのご要望はアーシェルジャパンまで

カットテストは無料で承ります。まずはご相談ください。

アーシェルジャパン株式会社

〒116-0001

東京都荒川区町屋1-38-16

Jプロ町屋ビル別棟

TEL:03-5901-7800/ FAX:03-3810-5110



URSCHEL JAPAN
アーシェルジャパン株式会社

www.urschelj.co.jp/ | order@urschelj.co.jp