

COMITROL® PROCESSOR MODELL 3640F

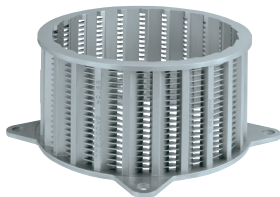
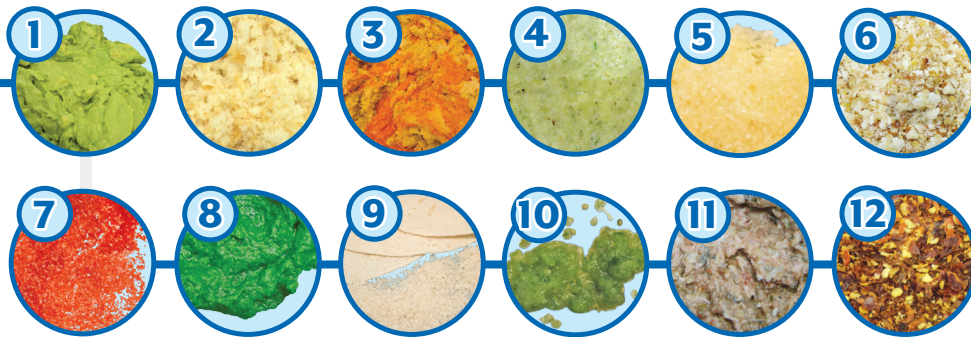
VERARBEITUNG VON KLEINEREN BIS GRÖßEREN MENGEN

Das Modell 3640F ist ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen. Das Modell 3640F ist mit 29,8 kW (40HP) starken Motor sowie einer Zufuhrschnecke mit Frequenzumformer (VFD) ausgestattet.

Zu den Standardanwendungen gehören die Nachbearbeitung von Backwaren, Rindfleisch, Geflügel, Rind- und Geflügelnebenprodukte, Fisch, Gemüse- und Fruchtreduktionen. Die Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl gewährleistet eine lange Lebensdauer und die 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 Abmessung 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.



SCHNITT-ARTEN

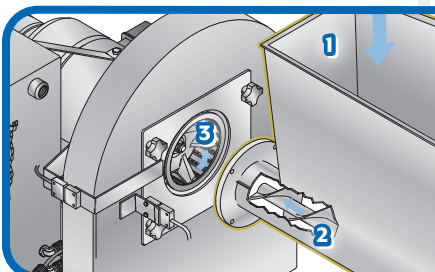


Schneidkopf

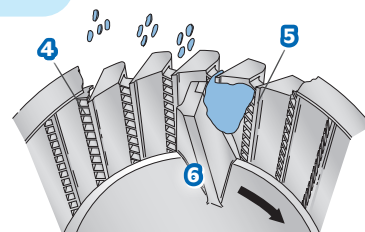
Schneidköpfe mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6") werden empfohlen für spezielle Anwendungen, bei denen frei fließende Flüssigkeiten oder viskose Breiprodukten verfeinert oder nachbearbeitet werden sollen.

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1 AVOCADOPASTE | 7 POLYMER |
| 2 BROT | 8 KOHL |
| 3 FEINER HUMMUS | 9 REWORK TORTILLA CHIPS |
| 4 FEINES ANNANAS-PÜREE | 10 TOMATILLO/ZWIEBELPÜREE |
| 5 KNOBLAUCH | 11 FISCHNEBENERZEUGNISSE |
| 6 GRANOLA/FRÜCHTE/NUSSMIX | 12 GETROCKNETE CHILIES |

ARBEITSWEISE



1. Zufuhrtrichter
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf
4. Horizontale Separatoren
5. Vertikale Messer
6. Rotor



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 3640F

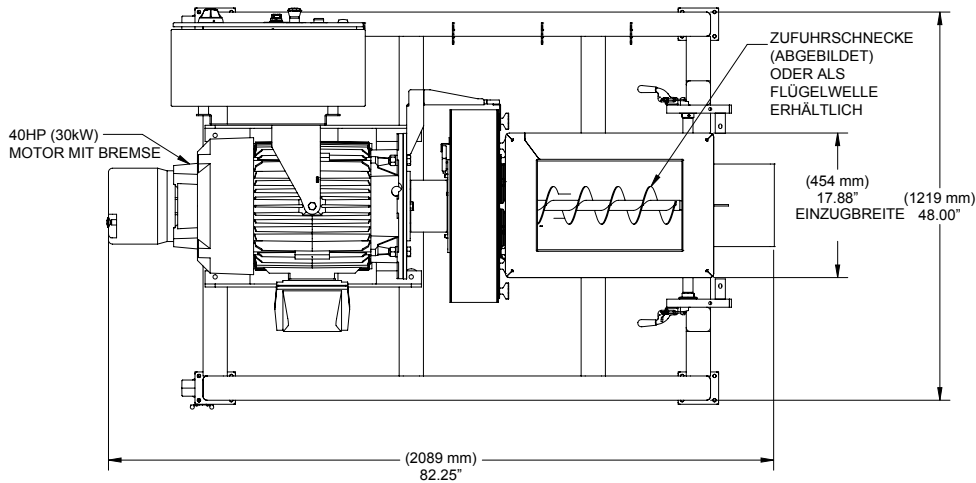
Maße und Gewicht ändern sich, wenn eine andere Ausstattung der Maschine gewählt wird.

Länge: 2.089 mm (82,25")
Breite: 1.219 mm (48,00")
Höhe: 1.759 mm (69,27")
Nettogewicht: 840 kg (1.850 lb)

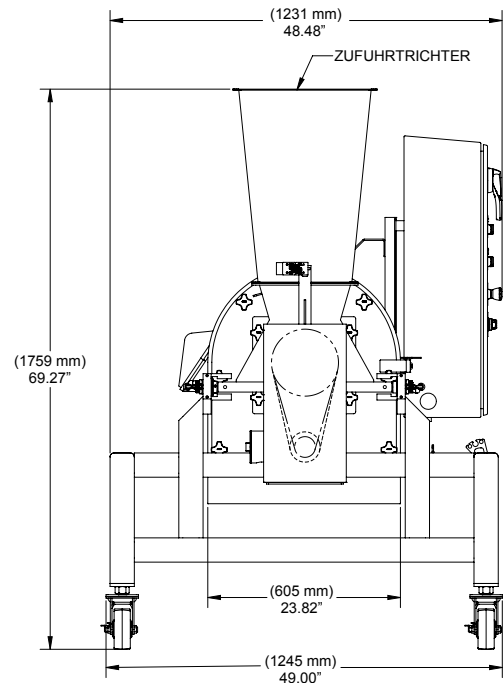
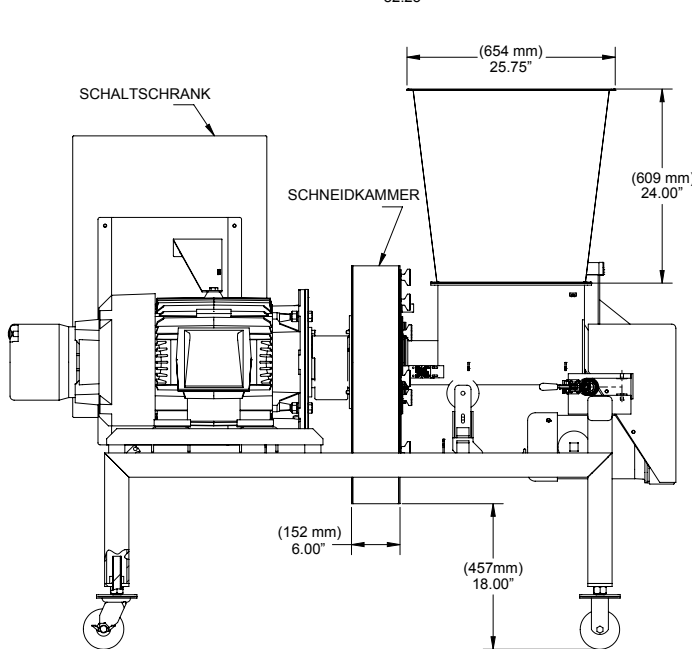
Motoren: Rotor – 29,8 kW (40 HP)
 Zufuhrschnecke – 1,5 kW (2 HP)



AUFSTELLUNGZEICHNUNG



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).



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