

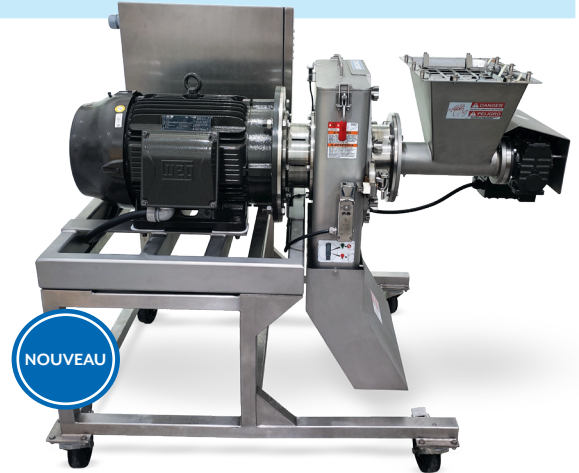
BROYEUR A DISQUE COMITROL® 380 (DM380)

BROYAGE PERFORMANT DES FRUITS A COQUE ET DES GRAINES

Le NOUVEAU broyeur à disque Comitrol 380 (DM380) est la solution idéale pour la transformation de petites quantités ou de grand volume de fruits à coque en continu. La conception unique des disques et le réglage de leur écartement permettent la transformation d'une grande variété de fruits à coque. La machine réduit les fruits à coque entiers ou en morceaux en une pâte fluide ou en beurre. La texture du beurre est déterminée par le réglage de l'écartement entre les disques.

Le broyeur DM380 peut être utilisé pour un broyage préalable du produit, transformé ensuite par un des Processeurs Comitrol pour produire un produit lisse et homogène. Le modèle DM380 peut aussi être utilisé seul pour produire des particules pouvant aller des particules les plus grossières aux émulsions les plus fines y compris du beurre de cacahuètes « fait maison ».

Le broyeur DM380 comprend une trémie d'alimentation intégrée et une vis d'alimentation à vitesse variable pour faciliter son utilisation et polyvalence. La vis d'alimentation est conçue pour un démontage rapide. La porte compacte à charnières permet un accès total pour un nettoyage et un entretien faciles. Sa construction robuste en acier inoxydable pour exécution renforcée assure une durabilité et une hygiène maximum. La machine est conçue pour une utilisation en continu et une production ininterrompue. Elle est équipée d'un contrôle d'arrêt électronique, de détecteurs de sécurité et de boîtiers de sécurité pour assurer un fonctionnement et un accès en toute sécurité.



(Machine illustrée avec un châssis en acier inoxydable et une extension de goulotte de sortie en option.)

TYPES DE COUPE

PARTICULES GROSSIERES/ EMULSIONS FINES

Produit des particules pouvant aller des particules les plus grossières aux émulsions les plus fines. Contactez votre représentant Urschel pour effectuer des tests sans frais afin de déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins de coupe.



- | | | | |
|----------|----------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | CACAHUETE | 4 | AMANDE |
| 2 | NOIX DE CAJOU | 5 | CACAHUETE |
| 3 | PISTACHE | 6 | GRAINE DE
TOURNESOL |

PRINCIPE DE COUPE



La texture du produit est contrôlée par le réglage de l'écartement entre les disques.

Si votre application ne figure pas sur cette page, contactez votre représentant Urschel pour déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins de coupe.

BROYEUR A DISQUE COMITROL® 380

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

Longueur: 1660 mm

Largeur: 1100 mm

Hauteur: 760 mm

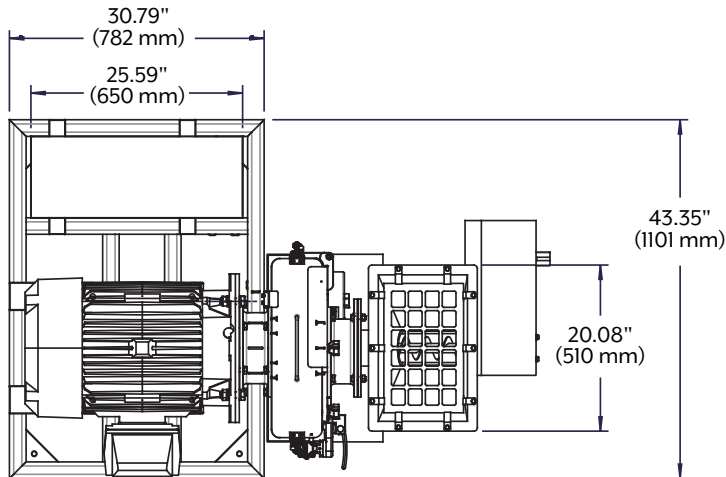
Poids Net: 781 kg

Moteurs: 40 CV 29,8 kW

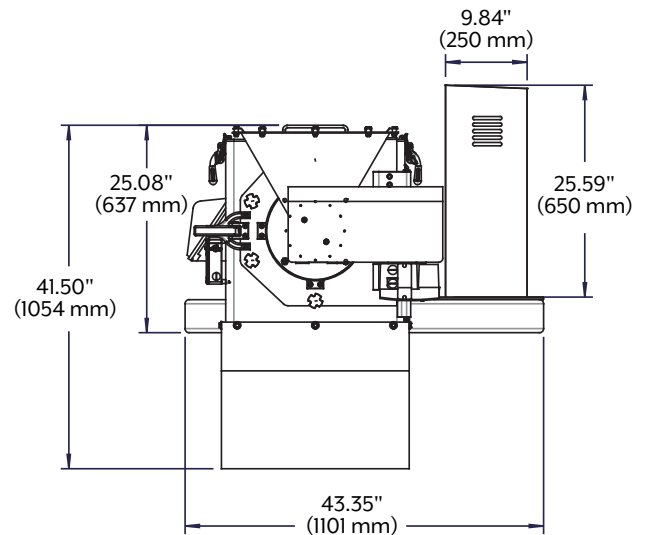
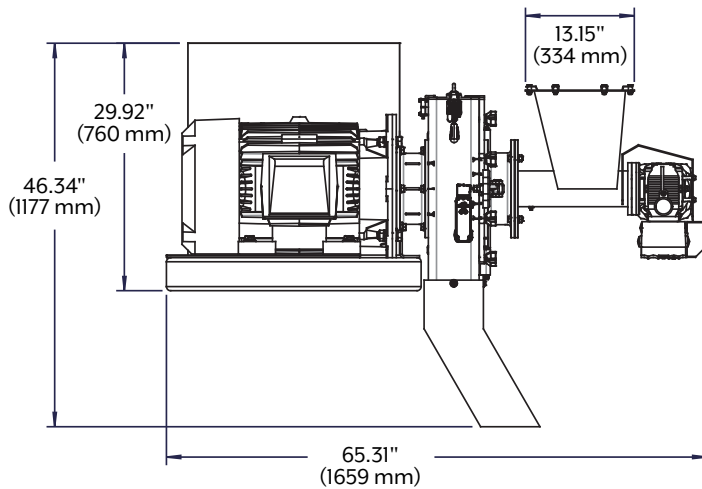
Vis d'Alimentation – Motoréducteur 2 CV (0,75 kW) équipée d'un variateur de fréquence (VFD)



SPECIFICATIONS & DIMENSIONS



NOTE: les produits explosifs ou créant une atmosphère potentiellement explosive ne doivent pas être transformés dans une machine Urschel standard quelle qu'elle soit. Il peut se créer une atmosphère potentiellement explosive si le traitement du produit génère une importante concentration de fumée ou de poussière. Dans ce cas, Urschel peut vous aider à développer une solution personnalisée par le biais d'une fabrication spéciale appelée CP (Certified Print).



EFFECTUEZ UN ESSAI DE COUPE

Les essais de coupe peuvent se faire en présentiel, en direct à distance ou par vidéo. Contactez votre représentant Urschel pour programmer un ensemble de tests complet sans frais et sans engagement de votre part sur www.urschel.com.



URSCHEL®
Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com