

URSCHEL®

Rozdrabniacz Comitrol® Model 3600

Kontrolowane rozdrabnianie na cząstki

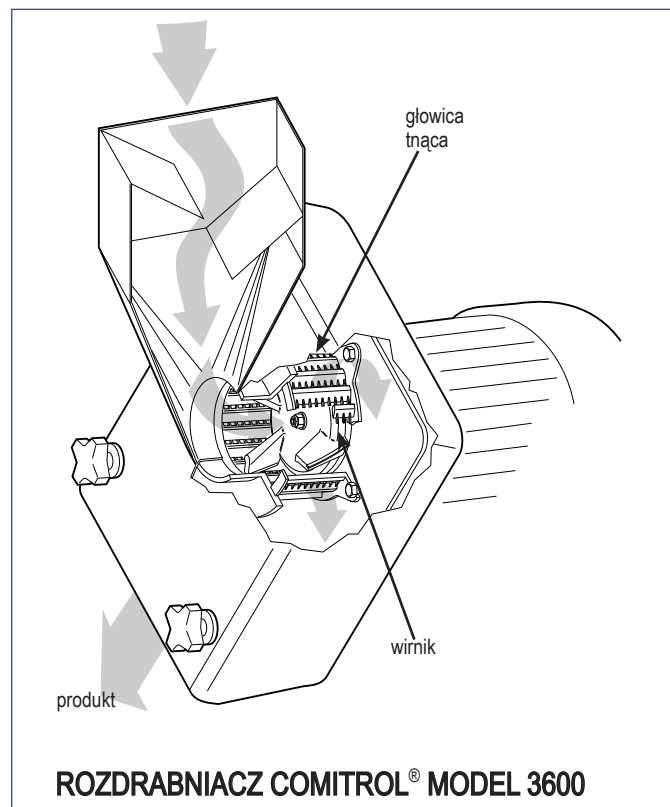


DANE TECHNICZNE

Długość:	787 mm
Szerokość:	728 mm
Wysokość:	924 mm
Ciężar netto:	177 kg
Silnik wirnika:	10 KM (7,5 kW)

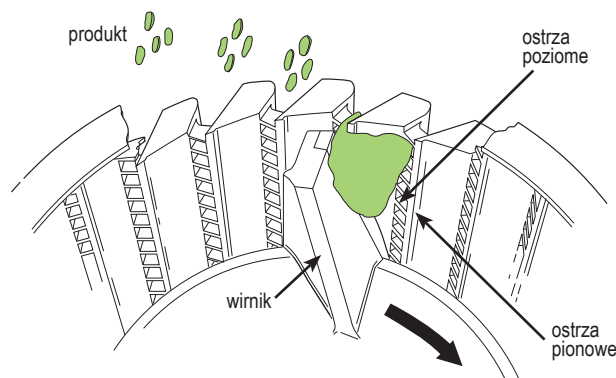
ZASTOSOWANIA

Zwarta kompaktowa budowa rozdrabniacza Comitrol® Model 3600 Slant powoduje, że jest on idealnie stworzony dla szerokiej rzeszy przetwórców potrzebujących małych objętości i dużych wydajności. Przetwórcy korzystają z dużego wyboru głowic tnących i wirników, które są dostępne do różnorodnych zastosowań, takich jak: siekanie, wytwarzanie płatków, granulowanie, tworzenie purée i emulsji. Można przetwarzać mięso, drób, owoce, warzywa i sery oraz wiele produktów chemicznych i farmaceutycznych. Model 3600 charakteryzuje się możliwością ciągłej pracy, bez konieczności przerywania produkcji. Prosta budowa ułatwia obsługę, czyszczenie i konserwację.



ZASADA DZIAŁANIA

Produkt kierowany jest do środka wirującego z dużą prędkością wirnika. Siła odśrodkowa kieruje produkt na zewnątrz w kierunku łopatek wirnika, które podają go na tnące ostrza nieruchomej głowicy rozdrabniającej, stanowiącej serce urządzenia Comitrol®. Produkt jest precyzyjnie rozdrabniany, uzyskując zamierzony rozmiar i kształt, po czym wpada do otwartego zbiornika.



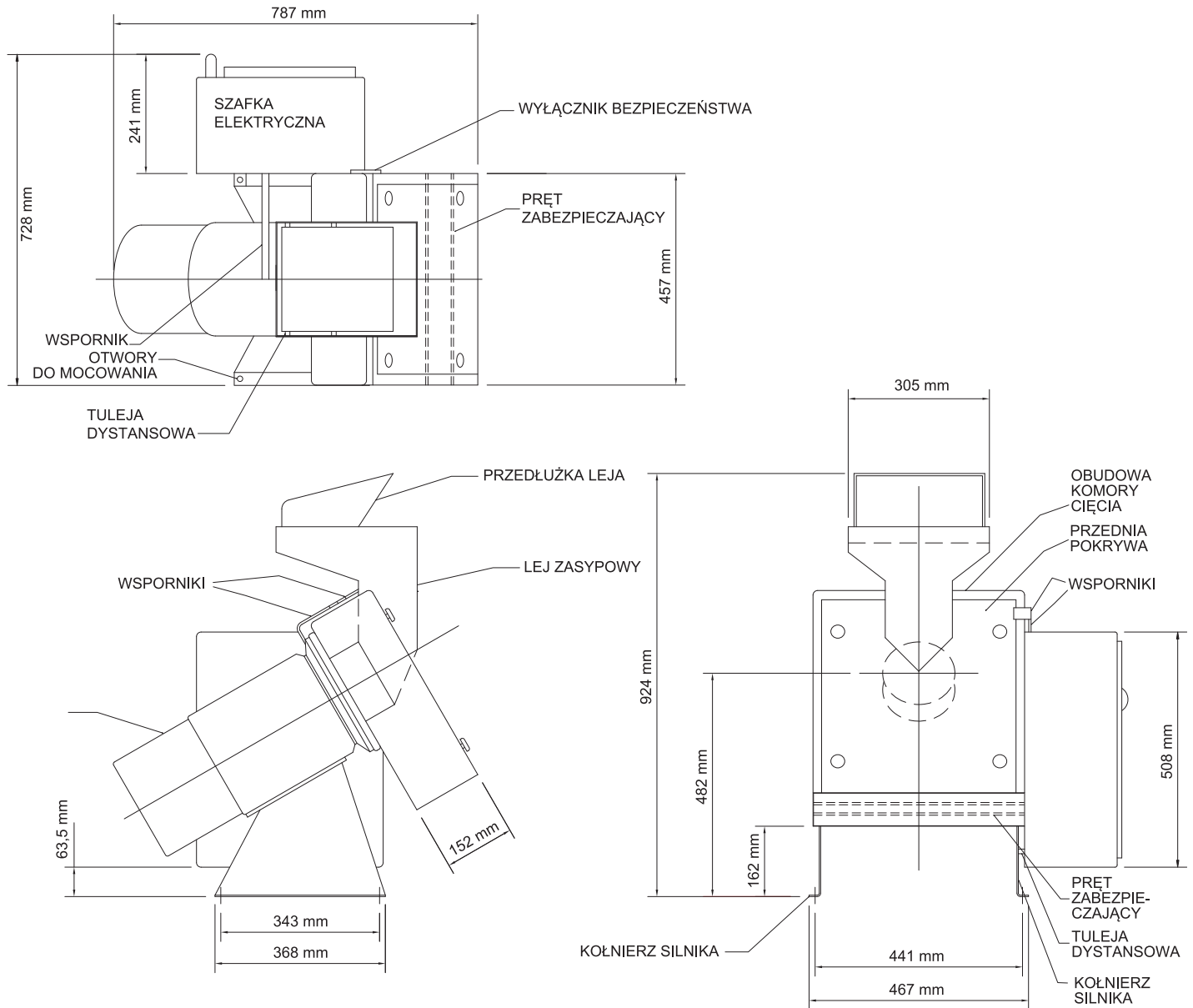
GŁOWICA TNĄCA

RODZAJE CIĘĆ

W rozdrabniaczu Comitrol® można uzyskać rozmiary cząstek od gruboziarnistych do gładkich emulsji. Aby zapewnić dla Państwa produktu właściwą kombinację części tnących, Urschel Laboratories zalecają przetestowanie tego produktu w naszym laboratorium w celu znalezienia najwydajniejszego rozwiązania dla Państwa potrzeb w zakresie rozdrabniania.

Rozdrabniacz Comitrol® Model 3600

Rysunek wymiarowy



Bezpłatna próba krojenia produktu

Urschel International Polska Sp. z o.o. dysponuje w Górze Kalwarii halą prób wyposażoną w szereg maszyn umożliwiających przeprowadzenie prób krojenia i rozdrabniania Państwa produktów. Nasz doświadczony personel opracuje wyniki i doradzi dobranie maszyny najlepiej odpowiadającej Państwa potrzebom. Prosimy o kontakt telefoniczny lub pisemny w celu uzgodnienia terminu prób.

© Comitrol i Urschel są zastrzeżonymi znakami towarowymi Urschel Laboratories, Inc.
L2188pl LIPIEC 2011 (aktualizacja L2065)



URSCHEL

INTERNATIONAL POLSKA Sp. z o.o.

ul. Długa 59 (Moczydłów)
05-530 Góra Kalwaria, woj. mazowieckie
tel. 22 727 10 07, fax 22 717 70 52
<http://www.urschel.com>
e-mail: poland@urschel.com

**Projektanci i producenci
precyzyjnego sprzętu do rozdrabniania**

Comitrol® Processor Slant Models 3640, 3660 & 3675

Controlled Particle Size Reduction



Comitrol® Processor
Model 3640 Slant

SPECIFICATIONS

Comitrol® Processor Model 3640 Slant:

Length: 51.30" (1303 mm)
Width: 40.98" (1041 mm)
Height: 62.43" (1586 mm)
Net Weight: 1196 lb (542 kg)
Motor: Impeller - 40 HP (29.8 kW)

Comitrol® Processor Model 3660 Slant:

Length: 59.36" (1508 mm)
Width: 42.88" (1089 mm)
Height: 62.43" (1586 mm)
Net Weight: 1400 lb (636 kg)
Motor: Impeller - 60 HP (44.8 kW)

Comitrol® Processor Model 3675 Slant:

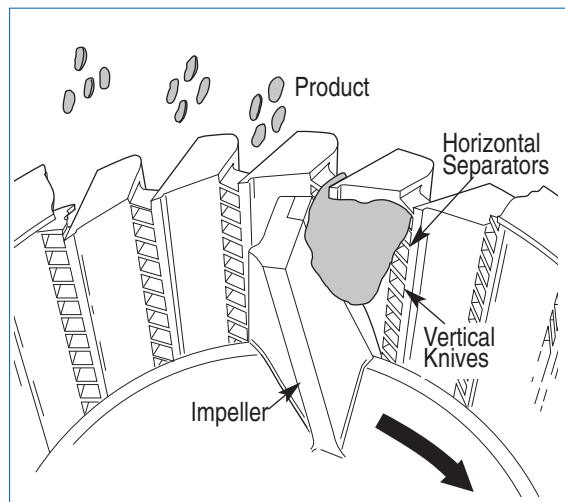
Length: 63.54" (1614 mm)
Width: 42.88" (1089 mm)
Height: 62.43" (1586 mm)
Net Weight: 1500 lb (681 kg)
Motor: Impeller - 75 HP (56.0 kW)

APPLICATIONS

The compact size of the Comitrol Processor Slant Models 3640, 3660, and 3675 makes each machine ideal for a wide range of small volume to high capacity production environments. Each model varies in dimension, weight, and horsepower.

Processors benefit from the wide selection of cutting heads and impellers that are available for diverse applications such as chopping, flake cutting, granulating, pureeing, and emulsifying.

Foods such as meats, poultry, fruits, vegetables, and cheeses can be processed as well as many chemical and pharmaceutical products. The machine features continuous operation for uninterrupted production, and simplified design for easy cleanup and maintenance.



OPERATING PRINCIPLE

Product is guided to the high speed, rotating impeller. When product reaches the impeller, it revolves at a high speed inside the cutting head. Centrifugal force propels the product outward past the cutting edges of the stationary reduction head. The cutting head has uniformly spaced thin horizontal bars, or separators. Small portions of product projecting into the spaces between the separators are cut off into flakes by spaced columns of vertical knives. These flakes quickly travel outward and away from the cutting head. The wall surfaces between the vertical knives are relieved to eliminate rubbing friction that would produce heat.

TYPES OF CUTS

Particle sizes ranging from coarse to fine emulsions are possible. To ensure the proper combination of cutting parts, Urschel Laboratories, Inc. recommends your product be tested in one of our worldwide Product Test Cutting Facilities free-of-charge to find the most efficient solution to your size reduction needs.



URSCHEL

LABORATORIES INCORPORATED

2503 Calumet Avenue, P.O. Box 2200
Valparaiso, Indiana 46384-2200 U.S.A.
219/464-4811 Fax: 219/462-3879

<http://www.urschel.com>
E-mail: info@urschel.com

**Designers and manufacturers of
precision size reduction equipment.**

©Comitrol and Urschel are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc.

L2189 (s.s. L2065) JULY 2008

If your product application is not mentioned on this page, contact your local Urschel representative to determine the most effective solution to your size reduction needs.