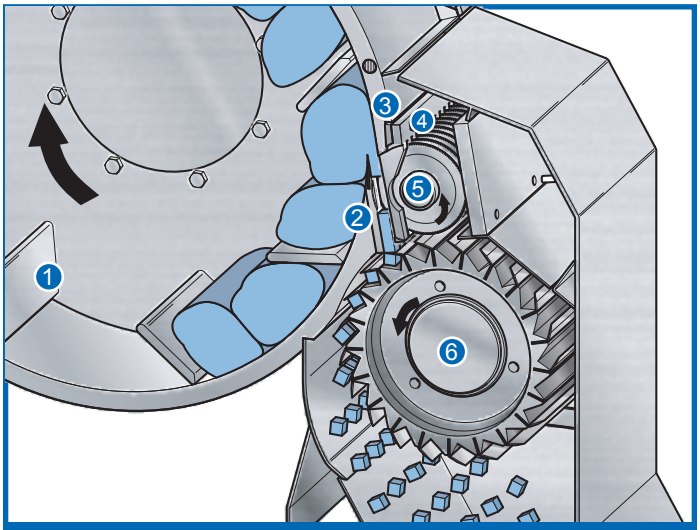
Cubettatrice DiversaCut 2110A™

L'ultimo modello nella linea di cubettatrici DiversaCut®



Cubettatrice DiversaCut 2110A™

SPECIFICHE

Lunghezza. . . . . 64.07 in (1627 mm)
Larghezza. . . . . 63.62 in (1616 mm)
Altezza. . . . . 68.44 in (1738 mm)
Peso netto. . . . . 1500 lb (681 kg)
Motore. . . . . 5 o 10 HP (3,7 o 7,5 kW)

* Sono disponibili vari scivoli di scarico. La larghezza della macchina varia a seconda del tipo di scivolo di scarico. La larghezza riportata nelle specifiche è la massima larghezza disponibile per la macchina.

APPLICAZIONI

La cubettatrice ßßDiversaCut 2110A™ è il modello più grande nell'assortimento della linea DiversaCut e viene impiegata per ridurre in granuli e per tagliare in cubetti, strisce, fette e filetti assicurando elevate capacità produttive. Capace di accettare prodotti in entrata aventi una misura massima fino a 10 in (254 mm) in qualsiasi dimensione, elimina la necessità di eseguirne il taglio preliminare garantendo pertanto un risparmio sui costi. Questa nuova cubettatrice permette di ottenere tolleranze di taglio maggiormente precise grazie alle funzioni di regolazione e posizionamento del prodotto. La macchina permette altresì una regolazione estremamente accurata grazie ai collari regolabili presenti su entrambi i mandrini di taglio, garantendo eccezionale precisione. Tra i prodotti comunemente lavorati, sono inclusi: patate, carote, cipolle, cavolo, peperoni, sedano, pomodori, aloe vera, mele, pancetta affumicata, tacchino arrosto o roast beef, caramelle, biscotti, papaya, pane, prosciutto, pesce, peperoni, zucca muschiata, alimenti per animali, manioca, cavolo rapa, cetrioli, melanzane, zucchini, mango, zenzero, cavolo a midollo, porro, pesche, ananas e fragole.

Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contatti il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le Sue esigenze di riduzione dimensionale.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto viene introdotto nella tramoggia di alimentazione pervenendo quindi a una girante rotante **[1]**. La forza centrifuga risultante trattiene il prodotto contro la parte interna del corpo mentre le pale della girante lo sospingono oltre la lama di taglio **[2]**. Un'apposita paratoia regolabile **[3]** posta sul corpo della girante consente al prodotto di spostarsi verso l'esterno in senso perpendicolare allo spigolo della lama di taglio. La distanza tra lo spigolo della paratoia e quello della lama di taglio determina lo spessore di taglio.

Le fette così ottenute sono sospinte tra la lama di taglio e la piastra per taglio a strisce **[4]** prima di pervenire alle lame circolari **[5]** dove vengono ridotte in strisce. Le strisce così ottenute vengono quindi trasferite direttamente alle lame per taglio trasversale **[6]** che ne eseguono il taglio finale.

TIPI DI TAGLI

Fette: rimuovendo il mandrino per taglio trasversale e il mandrino delle lame circolari, la macchina può affettare in tutta la gamma di spessori.
Tagli lisci e ondulati: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

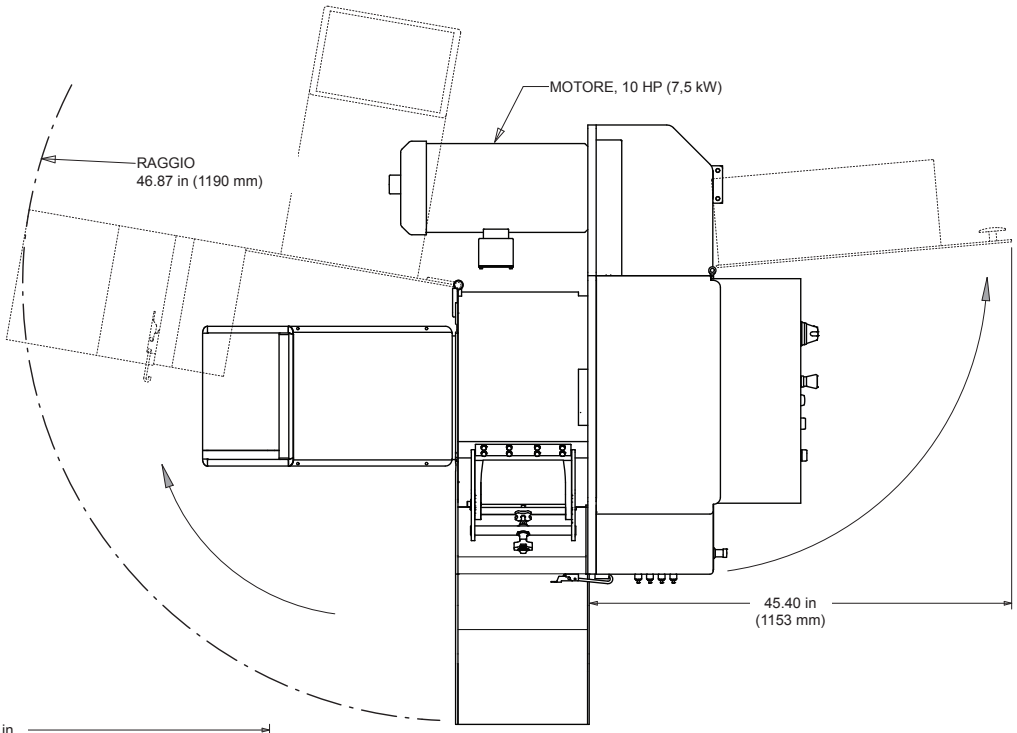
Cubetti/granulati: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.
Tagli con lama circolare: da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)
Tagli con lama per taglio trasversale: da 3/32 a 1-1/2 in (da 2,4 a 38,1 mm)
Tagli ondulati con lama per taglio trasversale (profondità 0,076 in): da 9/32 a 0.583 in (da 7,1 a 14,8 mm)
Tagli con ondulazione profonda con lama per taglio trasversale (profondità 0,125 o 0,145 in): da 3/8 a 1/2 in (da 9,5 a 12,7 mm)
Tagli con profilo a "V" con lama per taglio trasversale: da 5/16 a 1/2 in (da 7,9 a 12,7 mm)

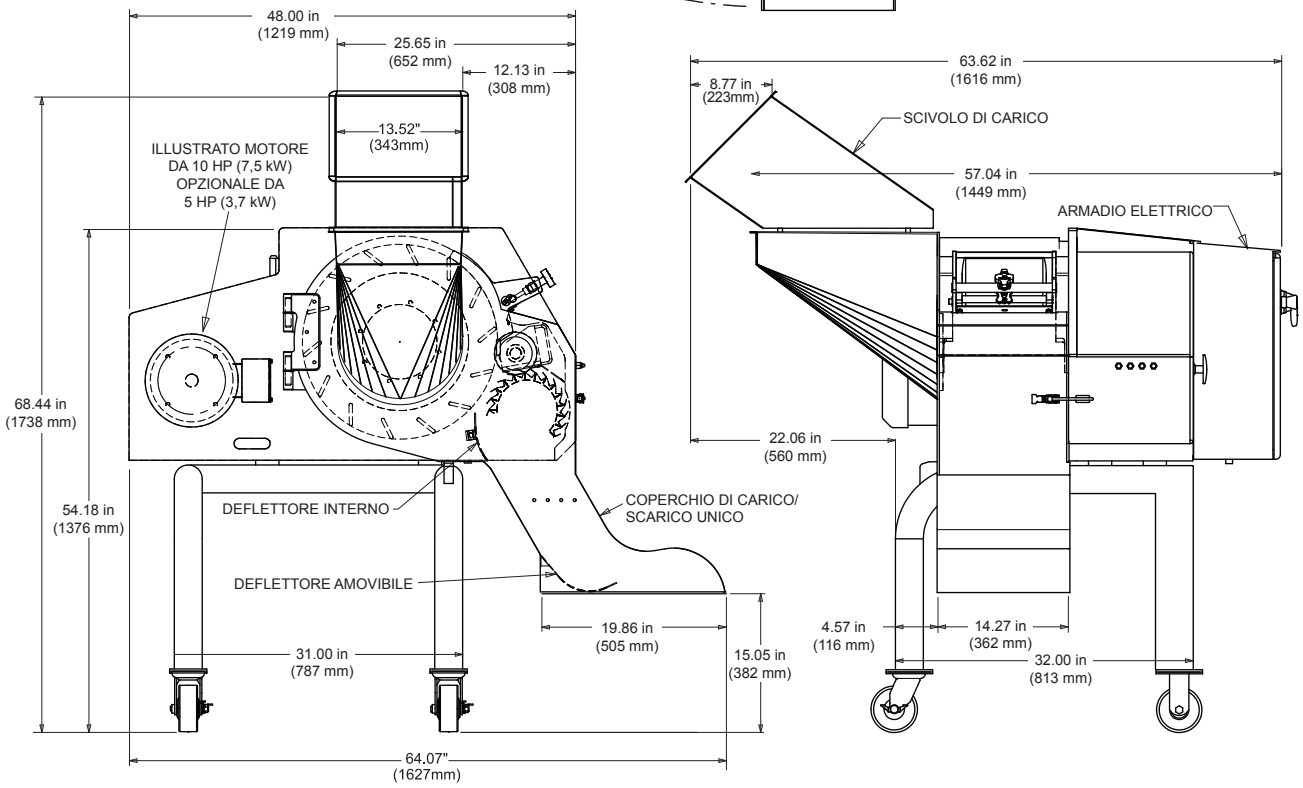
Strisce: rimuovendo il mandrino della lama per il taglio trasversale o il gruppo del mandrino della lama circolare è possibile ottenere strisce lisce e ondulate di svariate larghezze.

Filetti: è possibile tagliare a filetti di dimensioni fini, medie e grosse le carni cotte calde e fredde.

(sopra)

Cubettatrice DiversaCut 2110A™
Disegno quotato





La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i Suoi prodotti

Urschel si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.

URSCHEL®
Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

it.urschel.com | italia@urschel.com

™DiversaCut 2110A marca registrada pendiente.
® DiversaCut y Urschel son marcas registradas de Urschel U.S.A.
ßß La cortadora DiversaCut 2110A puede contener partes protegidas por la Patente No. 6883411 de EE.UU. y la Patente Europea No. EP1377415.

L2632IT MAY 2014