COUPEUSE DIVERSACUT 2110A® POUR PRODUITS VOLUMINEUX

POUR LEGUMES FEUILLUS ENTIERS

Urschel offre une solution appropriée à la transformation des produits feuillus : la coupeuse DiversaCut 2110A® spécialement équipée d'une grande goulotte d'alimentation et d'un nouveau type de turbine. Destinée aux leaders de la transformation des produits frais, cette nouvelle évolution permet de limiter la pré-coupe et diminuer la manutention du produit. La DiversaCut 2110A Produits Volumineux (MDCA, LPI) accepte des produits pouvant aller jusqu'à 356 mm de diamètre. Cette machine est disponible sous fabrication spéciale (appelée CP pour Certified Print) – un service spécialisé destiné à produire des machines idéalement conçues pour des lignes de productions et des configurations individualisées. Cette machine est conçue pour être reliée à un dispositif d'évacuation du produit.

TYPES DE COUPE

TRANCHES

Epaisseur de tranche : jusqu'à 25,4 mm

CUBES

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont utilisés pour la coupe en cubes. La dimension des cubes peut être modifiée en réglant l'épaisseur de coupe et en sélectionnant les arbres de coupe qui conviennent.
Coupes circulaires : 3,2 à 76,2 mm
Coupes transversales : 2,4 à 38,1 mm

BATONNETS/EFFILOCHES

Des bâtonnets plats peuvent être obtenus en démontant soit l'arbre de coupe transversale soit l'arbre de coupe circulaire. Différentes combinaisons de couteaux circulaires ou de couteaux transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

1 CHOUX
Lanières de 1,6 mm

2 CHOUX
Lanières de 3,2 mm

3 LAITUE
Lanières de 6,4 mm

4 CHOUX
Cubes de 6,4 x 4,8 x 6,4 mm

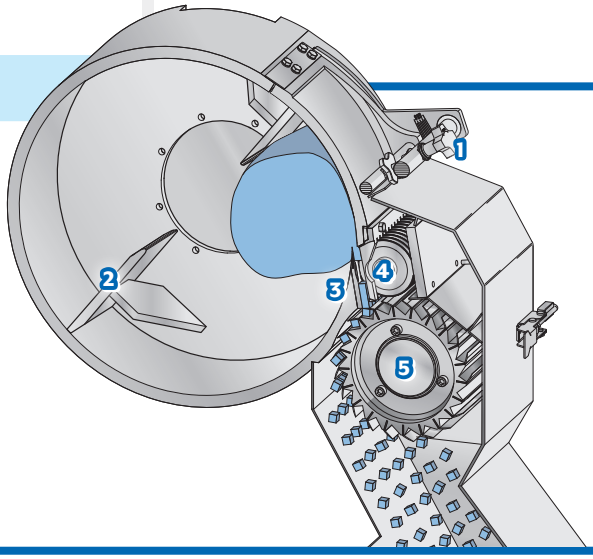
5 CHOUX FRISES
Bâtonnets de 9,5 mm

6 CHOUX FRISES
Cubes de 12,7 mm

7 CHOUX
Cubes de 6,4 mm

PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de Réglage Epaisseur de Tranche
2. Pales Turbine
3. Couteau Trancheur
4. Couteaux Circulaires
5. Couteaux Transversaux



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.

COUPEUSE DIVERSACUT 2110A® AVEC GOULOTTE POUR PRODUITS VOLIMINEUX

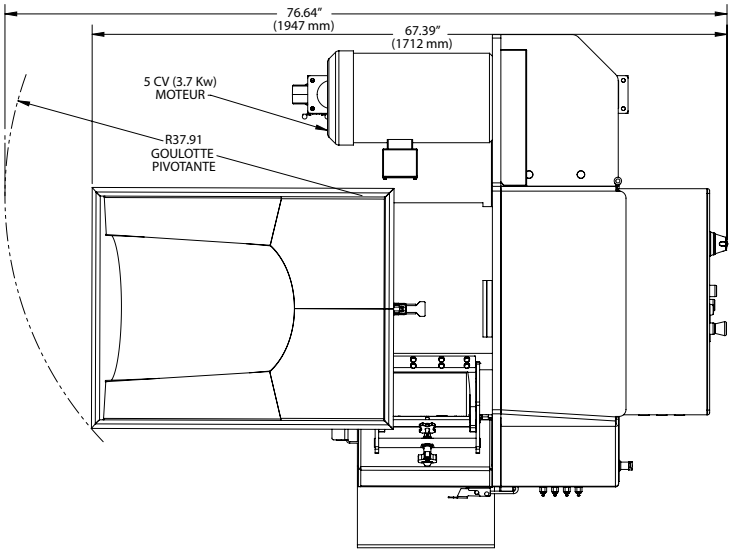
Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

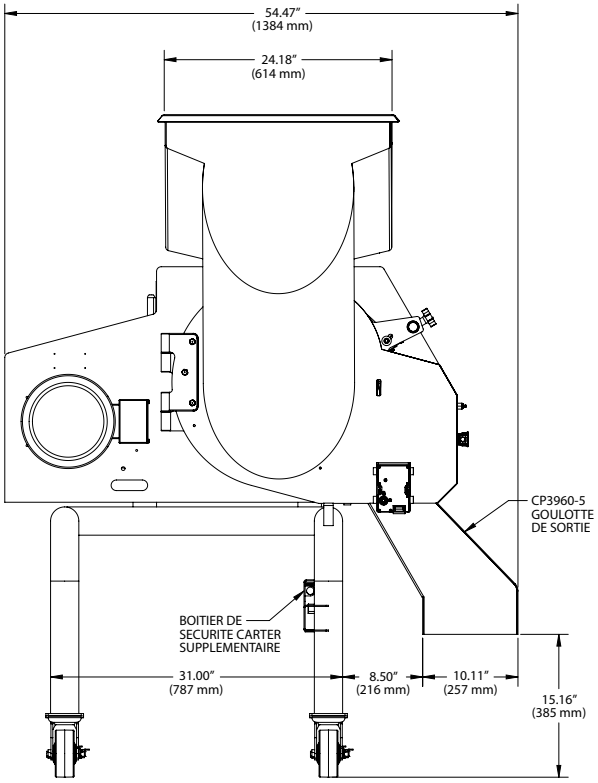
Longueur : .....1712 mm
Largeur : .....1384 mm
Hauteur : .....1786 mm

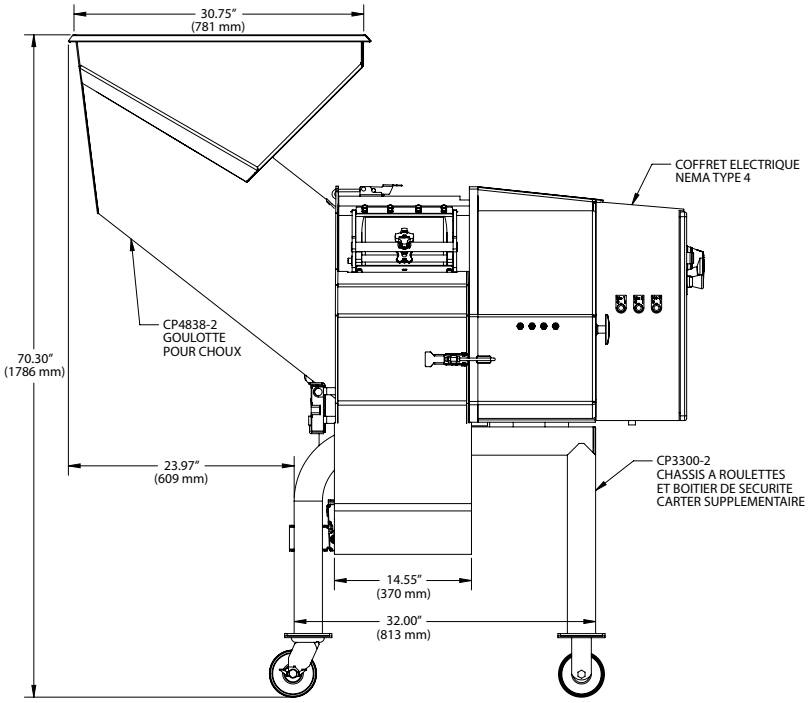
Poids Net : .....770 kg
Moteur : .....5 CV (3,7 kW avec VFD *

* Variateur de fréquence

SPECIFICATIONS & DIMENSIONS







NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. **www.urschel.com.**

URSCHEL®
Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com

® DiversaCut, DiversaCut 2110A, The Global Leader in Food Cutting Technology, et Urschel sont des marques déposées de Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.Inc. | L3383FR DEC 2019