

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



The Global Leader in Food Cutting Technology

Модель Sprint 2®

ВДОХНОВЛЕННЫЙ МОДЕЛЬЮ G



ПЕРЕЦ
9.5 x 25.4 мм полоска



ЛУК
6.4 мм кубик и полоска



САЛАТ
19.1 мм кубик



СВЕКЛА
3.2 мм слайс



ПЕЧЕНЬЕ
грануляция



ВЕТЧИНА
9.5 мм кубик



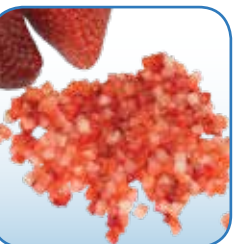
ПЕРЕЦ
9.5 мм кубик



ОЛИВКИ
3.2 мм кубик



КАРТОФЕЛЬ
9.5 мм полоска



КЛУБНИКА
3.2 мм кубик

Новая модель ^{BS}Sprint 2 разработана на основе популярной модели Sprint и вдохновлена многолетним успехом модели G. Sprint 2 является альтернативой проверенной модели G и обладает дополнительными преимуществами в сравнении с моделью Sprint. Sprint 2 прекрасно режет кубиком, полоской, гранулирует или режет слайсами разнообразные овощи, фрукты, хлебобулочные и мясные изделия.

Двигатель из нержавеющей стали мощностью 3 л.с. (2,2 кВт) управляется через частотный преобразователь - больше мощности по сравнению со стандартными моделями G или Sprint. Новая ручка регулировки толщины слайса с блокировкой обеспечивает минимальные отклонения при производственном цикле. Санитарный дизайн зоны нарезки пищевых продуктов, где зона нарезки полностью изолирована от механической зоны, а также применяются закругленная рама и обработанный металл. Легкий доступ для качественной очистки и обслуживания. Машина режет продукты размером до 165,1 мм в любом измерении.

БЕЗ КОНВЕЙЕРА ВЫГРУЗКИ

- компактная зона нарезки и широкий выбор видов и размеров нарезки
- альтернатива модели с конвейером с меньшей стоимостью
- двигатель 3 л.с. (2.2 кВт) с частотным преобразователем или без него, или 1.5 л.с. (1.1 кВт).

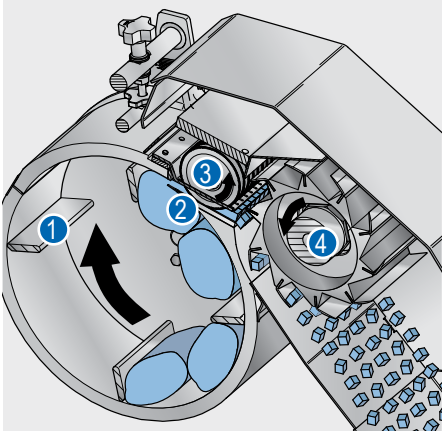
С КОНВЕЙЕРОМ ВЫГРУЗКИ

- компактная зона нарезки и широкий выбор видов и размеров нарезки
- модернизированная и улучшенная альтернатива моделям G или H с аналогичными размерами
- встроенный конвейер обеспечивает контролируемую и полную выгрузку продукта с минимальными потерями
- двигатель 3 л.с. (2.2 кВт) с частотным преобразователем или без него
- единый привод на части нарезки и конвейера



ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Лопатки ротора
2. Слайсовый нож
3. Циркулярные ножи
4. Поперечные ножи



Sprint 2® с конвейером выгрузки

ПРЕИМУЩЕСТВА НАРЕЗКИ МОДЕЛИ DIVERSACUT SPRINT®



ХАРАКТЕРИСТИКИ

С КОНВЕЙЕРОМ ВЫГРУЗКИ

Длина: 1786 мм
Ширина: 1564 мм
Высота: 1548 мм
Вес нетто: 476 кг
Двигатель:...3 л.с. (2.2 кВт), опция - с частотным преобразователем

БЕЗ КОНВЕЙЕРА ВЫГРУЗКИ

Длина: 1786 мм
Ширина: 1481 мм
Высота: 1548 мм
Вес нетто: 454 кг
Двигатель:...3 л.с. (2.2 кВт) с частотным преобразователем или без него, 1.5 л.с. (1.1 кВт)
Размеры электрической части зависят от мощности двигателя

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Слайсы: нарезаются при извлеченных шпинделях циркулярной и поперечной нарезки.

Плоский слайс: 1.6 - 25.4 мм

Волнистый слайс: 3.2 - 25.4 мм

Полоска: плоская и волнистая полоска нарезается при извлеченных шпинделях циркулярной или поперечной нарезки. Комбинации циркулярных или поперечных ножей регулируют длину полоски.

Кубик/грануляция: используется слайсовый нож, шпиндели циркулярной и поперечной нарезки. Изменение размера кубика достигается установкой толщины слайса и использованием необходимых шпинделей.

Циркулярная нарезка: 3.2 - 76.2 мм

Поперечная нарезка: 2.4 - 38.1 мм

Волнистая поперечная нарезка: 7.1 - 14.3 мм



САЛЯМИ
9.5 мм кубик



КАРТОФЕЛЬ
7.1 мм волнистая полоска



МАНГО
19.1 мм кубик



КАРТОФЕЛЬ
6.4 мм кубик



ГРИБЫ
6.4 мм слайсы



МОРКОВЬ
6.4 мм кубик



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Крупное гранулирование



КАРТОФЕЛЬ
3.2 мм слайс



КАПУСТА
9.5 мм кубик



КЛУБНИКА
6.4 мм слайс

Модель DiversaCut 2110A®

УНИВЕРСАЛЬНАЯ И ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ МАШИНА ТРЕХМЕРНОЙ НАРЕЗКИ



ЛУК
6.4 мм кубик



КОНФЕТЫ В
ОБОЛОЧКЕ
измельчение



КАРТОФЕЛЬ
9.5 мм волнистая нарезка



ПЕРЕЦ
25.4 мм кубик



ВЕТЧИНА
9.5 мм кубик



КАПУСТА
3.2 x 38.1 x 38.1 мм



ТОМАТЫ
15.9 мм кубик



БАКЛАЖАН
19.1 мм кубик



ХЛЕБ
25.4 x 19 x 25.4 мм



МОРКОВЬ
3.2 мм полоска

®DiversaCut 2110A является наибольшей машиной в линейке DiversaCut для нарезки слайсами, полосками, кубиками, измельчения и шреда продуктов с высокой производительностью. Затраты на предварительное измельчение продукта уменьшены за счет возможности нарезать продукты с размером до 254 мм. На машине установлена система точной регулировки толщины слайса, настройки размера нарезки циркулярными и поперечными ножами через приводные ремни. Широко используется для нарезки картофеля, моркови, лука, капусты, перца, сельдерея, томатов, огурцов, баклажанов, кабачков, яблок и других фруктов, низкотемпературных мясных продуктов и продуктов с содержанием жира, готового мяса и колбасы, печенья, рыбы, ингредиентов корма для животных, манго, клубники и многих других.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Слайсы: машина способна нарезать широкий перечень слайсов при извлеченных шпинделях циркулярной и поперечной нарезки.
Плоский и волнистый слайс: 1.6 - 25.4 мм

Кубик/гранулирование: используется слайсовый нож, шпиндели циркулярной и поперечной нарезки. Комбинации циркулярных или поперечных ножей, а также изменение толщины слайса регулируют размеры кубика.
Циркулярная нарезка: 3.2 - 76.2 мм
Поперечная нарезка: 2.4 - 38.1 мм
Волнистая поперечная нарезка (глубина 2 мм): 7.1 - 14.8 мм
Волнистая глубокая поперечная нарезка (глубина 3,2 или 3,7 мм): 9.5 - 12.7 мм
V-рез поперечными ножами: 7.9 - 12.7 мм

Полоска: прямые и волнистые полоски разных размеров нарезаются циркулярными или поперечными шпинделями.

Шред: тонкий, средний и грубый шред горячих или охлажденных мясных продуктов.

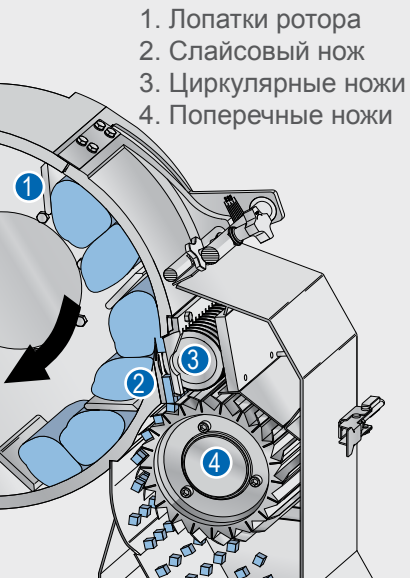


ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1627 мм
Ширина: *1616 мм
Высота: 1738 мм
Вес нетто: 681 кг
Двигатель: 5 или 10 л.с.
(3.7 или 7.5 кВт)

*Возможны различные варианты выгрузочных бункеров. Ширина машины зависит от типа бункера. Представленная ширина указана с максимальным по выносу бункером.

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1367 мм
Ширина: 1368 мм
Высота: 1666 мм
Вес нетто: 390 кг
Двигатель: 1.5 л.с. (1.1 кВт)

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ



Модель DiversaCut Sprint®

НЕБОЛЬШАЯ ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

Высокопроизводительная модель ®DiversaCut Sprint® разработана для нарезки кубиком, полоской и слайсами широкого перечня овощей, фруктов, ягод и мяса. Ключевыми особенностями модели Sprint являются эффективность и гибкость. Компактные размеры машины в сочетании с простотой смены размера или типа нарезки обеспечивают широкие возможности производства.

Машина разработана для непрерывной работы на производстве с легким доступом для очистки и обслуживания. Максимальный размер входящего продукта составляет до 165.1 мм в любом измерении.

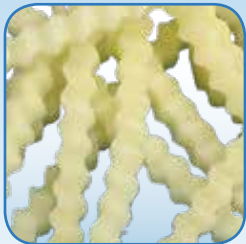
ВИДЫ НАРЕЗКИ

Слайсы: широкий выбор видов слайсов при извлеченных шпинделях циркулярной и поперечной нарезки.
Плоский слайс: 1.6 - 25.4 мм
Волнистый слайс: 3.2 - 25.4 мм

Полоска: прямые и волнистые полоски разных размеров нарезаются применением циркулярного или поперечного шпинделей.

Кубик/измельчение: используется слайсовый нож, циркулярный и поперечный шпиндели. Изменение размера достигается регулировкой толщины слайса и подбором шпинделей.

Циркулярная нарезка: 3.2 - 76.2 мм
Поперечная нарезка: 2.4 - 25.4 мм
Волнистая поперечная нарезка: 7.1 - 14.3 мм



КАРТОФЕЛЬ
7.1 мм волнистая полоска



ТОМАТЫ
6.4 мм кубик



СЕМГА
6.4 мм полоска



ПЕЧЕНЬЕ С
ПРОСЛОЙКОЙ
7.9 мм измельчение



КОРНИШОН
9.5 мм кубик



КЛУБНИКА
3.2 мм кубик



ТОМАТЫ
19.1 мм кубик



СЫРОЙ МАНГО
12.7 мм кубик



МОРКОВЬ
3.2 x 38.1 x 3.2 мм полоска



КАРТОФЕЛЬ
6.4 мм полоска

##Модели серии СС нарезают слайсом, полоской, шредом и измельчают широкий перечень продуктов с высокой производительностью и превосходным результатом. Среди этих продуктов – картофель на чипсы, нарезка сыра на пиццу, грибы, капуста, лук и морковь для салатных ингредиентов, орехи для кондитерской промышленности. Каждая машина оснащена взаимозаменяемыми режущими головками, которые

позволяют изменять тип и размер нарезки в считанные минуты. Специально разработанные одноразовые ножи не требуют заточки и дешевы для замены. Каждая модель разработана для бесперебойного производства, с легким доступом для очистки и обслуживания. На модели СС нарезаются продукты размером до 101,6 мм в любом измерении, на моделях ССХ-D, СС-DL и СС-D – до 88,9 мм в любом измерении.

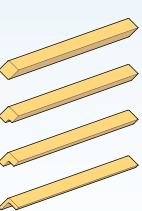
ВИДЫ НАРЕЗКИ



***FLAT-V® СЛАЙС**

Толщина слайса – до 4.6 мм с 2 волнами на каждые 25,4 мм. Глубина волны - 3.2 мм; Центры волн: через 12 мм

*ограниченная возможность в зависимости от требований Заказчика Свяжитесь с представителем Urschel для деталей.

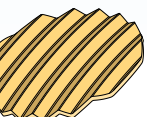


ПОЛНАЯ & УМЕНЬШЕННАЯ V рез ПОЛОСКА

Полная полоска: диагонально-поперечное сечение доступно в четырех размерах: 1.8, 2.5, 3.2 или *7.2 мм.

Уменьшенная V рез полоска: “V”-образное поперечное сечение.

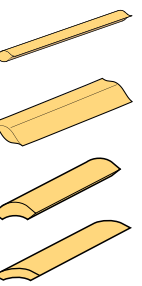
*ограниченная возможность в зависимости от требований Заказчика Свяжитесь с представителем Urschel для деталей.



***Z-РЕЗ СЛАЙС**

Толщина слайса – до 8.3 мм с 2 волнами на каждые 25,4 мм. Глубина волны - 3.4 мм; Центры волн: через 10 мм

*ограниченная возможность в зависимости от требований Заказчика Свяжитесь с представителем Urschel для деталей.



ОВАЛЬНАЯ & ПОЛУСФЕРИЧЕСКАЯ ПОЛОСКА

.6,4 мм овальная полоска: полоска овальной формы толщиной 3.2 мм и шириной 6.4 мм.

12,2 мм широкая овальная полоска: толщиной 3.7 мм и шириной 12.2 мм.

Полусферическая полоска: полусферический поперечный вид.

Широкая полусферическая полоска: широкий полусферический поперечный вид.



V РЕЗ СЛАЙС

Толщина слайса – до 12.7 мм

3,2 мм слайс: 8 волн на 25,4 мм с глубиной волны 1,3 мм и центром через 3,2 мм

5,4 мм слайс: 4.7 волн на 25,4 мм с глубиной волны 2.1 мм и центром через 5.4 мм.



ПОЛОСКА

Квадратный поперечный рез.

Размер грани: 2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3 и 19 мм



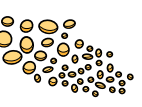
ВОЛНИСТЫЙ СЛАЙС

Толщина слайса – до 12.7 мм: 3-1/2 волны на 25,4 мм.

4.4 мм слайс: глубина волны 2.1 мм, центры волн - через 4.4 мм

7.6 мм слайс: глубина волны 2.0 мм, центры волн – через 7.6 мм.

12.2 мм слайс: глубина волны 1.9 мм, центры волн – через 12.2 мм.



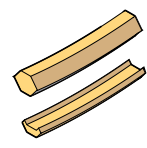
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Головки для измельчения используются для измельчения пармезана, получения грубых гранул продукта и других видов реза.



ПРЯМОЙ СЛАЙС

Толщина слайса – до 12.7 мм



ПОЛНАЯ & УМЕНЬШЕННАЯ FLAT-V® ПОЛОСКА

Полная Flat-V полоска: шестиугольное поперечное сечение с гранью 3.8 мм.

Уменьшенная Flat-V полоска: срезанные внешняя и внутренняя стороны образуют волнистую полоску



КАРТОФЕЛЬ
2 мм V рез слайс



МИНДАЛЬ
2 мм и 3.2 мм V рез и прямой слайсы



КОКОС
1.6 мм V рез полоска



МОДЕЛЬ ССХ-D

Длина:1488 мм, 24" диам. камера.
.....1659 мм, 32" диам. камера.
Ширина: 837 мм
Высота: 822 мм, 24" диам. камера.
..... 861 мм, 32" диам. камера.
Вес нетто:454 кг
Двигатель: ...10 л.с. (7.5 кВт)

Одобрена Департаментом молочной промышленности США

Модель ССХ-D является флагманом для измельчения сыров в серии СС. Машина оснащена полностью закрытым двигателем мощностью 10 л.с., приемным бункером с винтовым движением продукта, режущей камерой диаметром 24" или 32".



МОДЕЛЬ СС-DL

Длина: 1585 мм
Ширина: 904 мм
Высота: 862 мм
Вес нетто: 318 кг
Двигатель: 10 л.с. (7.5 кВт)

Модель СС-DL в основном похожа на модель СС-D, но оснащена полностью закрытым двигателем мощностью 10 л.с., приемным бункером с винтовым движением продукта, режущей камерой диаметром 32".



МОДЕЛЬ СС-D

Длина: 1220 мм – 5 л.с.
..... 1314 мм – 10 л.с.
Ширина: 904 мм
Высота: 760 мм – 5 л.с.
..... 797 мм – 10 л.с.
Вес нетто: 250 кг – 5 л.с.
..... 310 кг – 10 л.с.
Двигатель: 5 или 10 л.с. (3.7 или 7.5 кВт)

Стандартный промышленный измельчитель сыра с прямым приемный бункером, двигателем 5 или 10 л.с. и стандартной режущей камерой диаметром 24".



МОДЕЛЬ СС СТАНДАРТНЫЙ БУНКЕР

Длина: 1314 мм – 10 л.с.
Ширина: 896 мм
Высота: 799 мм – 2 или 5 л.с.
..... 769 мм – 10 л.с.
Вес нетто: 250 кг – 2 или 5 л.с.
..... 310 кг – 10 л.с.
Двигатель: 2, 5, или 10 л.с.
(1.5, 3.7 или 7.5 кВт)

Модель СС применяется при промышленном производстве чипсов, а также для нарезки других продуктов. Может также быть с воронкообразным бункером и двигателем 2, 5, или 10 л.с.



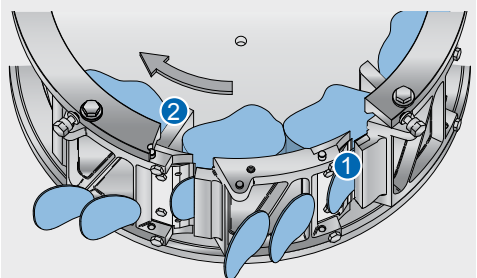
МОДЕЛЬ СС БУНКЕР С УДЛИНЕНИЕМ В ВИДЕ ВОРОНКИ

Длина: 1234 мм – 2 или 5 л.с.
..... 1327 мм – 10 л.с.
Ширина: 904 мм
Высота: 989 мм – 2 или 5 л.с.
..... 1026 мм – 10 л.с.
Вес нетто: 250 кг – 2 или 5 л.с.
..... 310 кг – 10 л.с.
Двигатель: 2, 5, или 10 л.с.
(1.5, 3.7 или 7.5 кВт)

Модель СС с воронкообразным бункером применяется в Европе для измельчения сыра и других производствах. Комплектуется двигателем 2, 5, или 10 л.с.

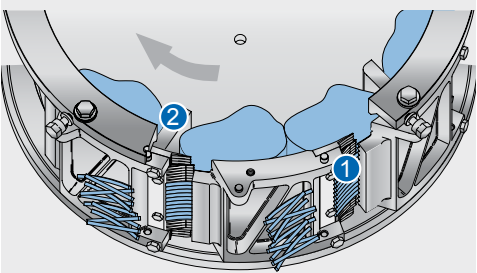
НАРЕЗКА СЛАЙСОВ

- 1. Слайсовый нож
- 2. Лопастной ротор



НАРЕЗКА ПОЛОСКОЙ

- 1. Слайсовый нож
- 2. Лопастной ротор





МОРКОВЬ
6.4 мм полоска



СЫР МОЦАРЕЛЛА
1.8 мм полная полоска



СЫР ПАРМЕЗАН
12.2 мм широкая овальная полоска



СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ
1.7 мм Flat-V слайс



ЧЕСНОЧНАЯ ПАСТА
Модель 1700



СОУС ЧИЛИ
Модель 1700



АРАХИСОВОЕ МАСЛО
Модель 1700



ПЕЧЕНЬЕ С ЖЕЛЕ
Модель 1700



КЕТЧУП
Модель 1500

Модель Comitrol широко используется во всем мире как эффективное решение для измельчения широкого перечня сухих, пастообразных и жидких продуктов. В разных проектах применяются необходимые модели с различными вариантами загрузки / выгрузки, режущих элементов и лопастных роторов, мощности двигателя. Каждая модель применяется для безостановочной работы с высокой производительностью и простотой очистки. Стандартные операции включают гранулирование, нарезание слайсом, измельчение, достижение пастообразного или жидкостного состояния необходимой дисперсии. Слово «Comitrol» означает контролируемое измельчение, а именно процесс измельчения до меньшего размера. Comitrol использует принцип постепенного измельчения; частички продукта эффективно и равномерно уменьшаются, поскольку продукт при вращении постепенно проходит через неподвижную измельчающую голову.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

МОДЕЛЬ 1700

Разнообразие 6" голов для слайсовой нарезки от 0.5 до 1.5 мм

МОДЕЛЬ 1500 & 1700

Разнообразие 6" микрорежущих голов для измельчения до размеров от 0.03 до 0.6 мм

МОДЕЛЬ 1700 & 3600

Разнообразие 6" микрорежущих голов для измельчения до размеров от 0.254 до 38.1 мм

МОДЕЛЬ 9300

Разнообразие 12" микрорежущих голов для измельчения до размеров от микрометра до 1.1 мм

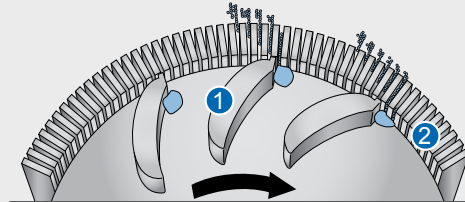


Микрорежущие головы диаметром 304.8 мм и лопастной ротор, используемые в модели 9300 (слева) в два раза больше, чем аналогичные части в модели 1700 (справа).

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

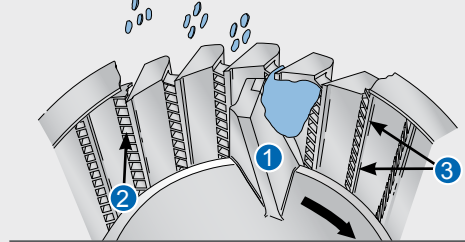
Микрорежущая голова

1. Лопастной ротор 2. Режущие ножи



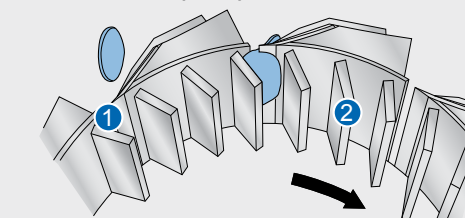
Режущая голова

1. Лопастной ротор
2. Горизонтальные сепараторы
3. Вертикальные ножи



Слайсовая голова

1. Лопастной ротор 2. Слайсовый нож



СОЕОВОЕ МОЛОКО
Модель 9300



АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Модель 3600



МОДЕЛЬ 1500

Длина: 1306 мм

Ширина: 846 мм

Высота: *1832 мм

Вес нетто: .. 500 кг

Двигатель:.. 15, 30, или 40 л.с.
(11.2, 22.4, или 30 кВт)

*Высота указана для двигателя 40 л.с.
Высота зависит от мощности двигателя и производителя.

Comitrol® модель 1500 рекомендуется к применению для специфического измельчения текучих и вязких продуктов, как арахисовое масло, ореховое молоко, соя для соевого молока, пюре для фруктовых соков, пюре перца для соуса, томатов для кетчупа, фруктов и овощей для детского питания и супов. Максимальный размер продукта при подаче – до 9.5 мм и будет зависеть от вида режущей головы.



МОДЕЛЬ 1700

Длина: 1288 мм

Ширина: 846 мм

Высота: *1832 мм

Вес нетто: .. 500 кг

Двигатель:.. 15, 30, или 40 л.с.
(11.2, 22.4, или 30 кВт)

*Высота указана для двигателя 40 л.с.
Высота зависит от мощности двигателя и производителя. Модель

Comitrol 1700 является наиболее использованной машиной в серии Comitrol. Она применяется для измельчения специй, ароматизаторов, супов, паст и соусов. Простой по конструкции кожух из двух частей обеспечивает легкую разборку и чистку, при этом применение опционных частей предотвращает утечки пыли, испарений и жидкости при применении с системой выгрузки. Максимальный размер продуктов измельчения зависит от типа режущей головки и лопастного ротора.



МОДЕЛЬ 3600

Модель 3600 SLANT

Длина: *907 мм

Ширина: *742 мм

Высота: *981 мм

Вес нетто: .. *180 кг

Двигатель:.. 10, 40, 60, или 75 л.с.
(7.5, 29.8, 44.8, или 56 кВт)

*указано для модели 3600 SLANT с двигателем 10 л.с. Характеристики зависят от мощности двигателя.

Модель 3600F

Длина: 1554 мм

Ширина: 816 мм

Высота: 1763 мм

Вес нетто: .. 372 кг

Двигатель: Лопастной ротор-110 л.с. (7.5 кВт)
..Подающий шнек -2 л.с. (1.5 кВт)

Компактные размеры модели Comitrol 3600 являются идеальным решением для малой и большой производительности. Применяется для измельчения в кондитерской промышленности, фруктовой и овощной пасты, ароматизаторов, добавок и приправ. Максимальный размер продукта при входе не должен превышать 63.5 мм в любом измерении.



МОДЕЛЬ 9300

Модель 9300

Длина: 1517 мм

Ширина: 1526 мм

Высота: 2235 мм

Вес нетто: 1427 кг

Двигатель:.. 150 or 200 л.с.
(112 или 149.1 кВт)

Модель 9300 с подающим бункером (показана)

Длина: 2389 мм

Ширина: 1526 мм

Высота: 2235 мм

Вес нетто: 1590 кг

Двигатель:.. 150 или 200 л.с.
(112 или 149.1 кВт)

Модель Comitrol 9300 является наибольшей машиной в серии Comitrol. Машина разработана для получения суспензии, пасты, жидкости или порошка из продукта за один проход.

Использование двигателя мощностью 200 л.с. (149 кВт) и необходимых частей позволяет достичь максимальную производительность и эффективный результат. Максимальный размер продукта на подаче не должен превышать 9.5 мм.

COMITROL®
OT URSCHEL THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

Модель AFFINITY®

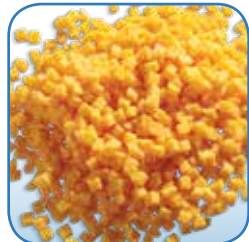
НЕПРЕВЗОЙДЕННО НАДЕЖНАЯ И МОЩНАЯ
МАШИНА



ОБРАБОТАННЫЙ СЫР
25.4 мм полоска



СЫР ФЕТА
12.8 мм крошка



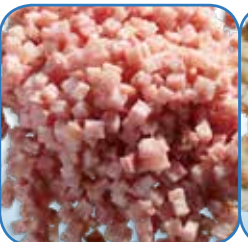
СЫР ЧЕДДЕР
3.2 мм кубик



ШВЕЙЦАРСКИЙ СЫР
3.2 x 3.2 x 38.1 мм полоска



СУШЕНАЯ КЛЮКВА
3.2 мм полоска



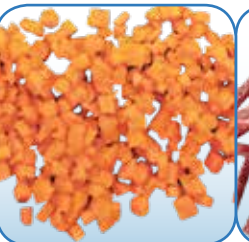
ВЕТЧИНА
3.2 мм полоска



ХЛЕБ
6.4 x 3.2 x 3.2 мм



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ
3.2 мм кубик



МОРОКОВЬ
3.2 мм кубик



САЛАМИ
3.2 x 25.4 x 3.2 мм

Модель Affinity является наиболее производительной машиной Urschel для нарезки сыра. Мощная машина с санитарным дизайном, максимальной производительностью и точностью нарезки. Специализируется на нарезке трудно режущих продуктов, таких как сыр, имитирующие сыр продукты, мягкое мясо, засахаренные фрукты, низкотемпературные продукты различных видов и продукты с высоким содержанием жира. Доступно две модели: одобренная Департаментом молочной промышленности США модель с приемным бункером для продуктов размером до 178 мм в любом измерении и модель со встроенным подающим конвейером для продуктов размером до 254 мм в любом измерении.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Толщина слайсов: 1/8 to 3/4" (3.2 to 19.1 mm)

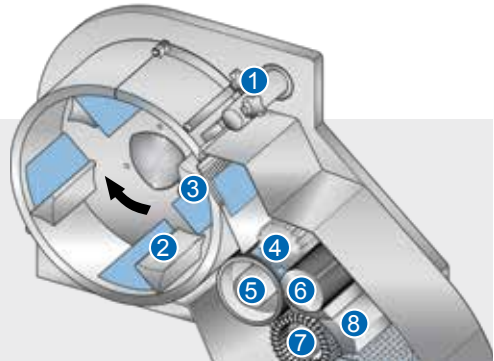
Кубик: 3.2 - 19.1 мм Кубик: применяются слайсовый нож, шпиндели циркулярных и поперечных ножей. Изменение размера регулируется установкой толщины слайса, регулировками частотного преобразователя и шпинделей режущих элементов.

Циркулярная нарезка: 3.2 - 50.8 мм
Поперечная нарезка: 3.2 - 50.8 мм

Полоска: прямые полоски нарезаются шпинделем поперечных или циркулярных ножей. Комбинации циркулярных ножей позволяют получать полоски различной • длины от 3.2 до 50.8 мм

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Регулируемый слайсовый выход
2. Лопастной ротор
3. Слайсовый нож
4. Подающий вал
5. Подающий барабан
6. Циркулярные ножи
7. Поперечные ножи
8. Гребенка



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель, одобренная Департаментом молочной промышленности США

Длина: 1649 мм
Ширина: 1588 мм
Высота: 1764 мм
Вес нетто: 1270 кг
Двигатель: ... 5 л.с. (3.7 кВт), 25 л.с. (18 кВт)

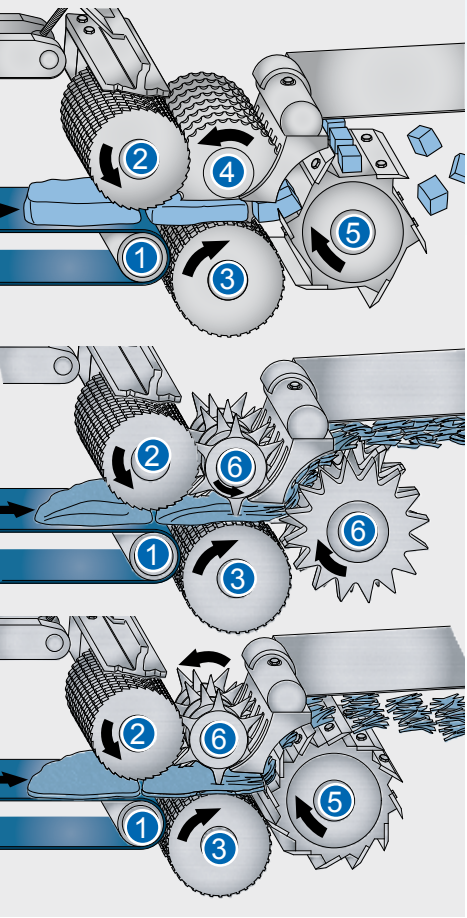
Модель со встроенным конвейером

Длина: 1815 мм
Ширина: 1588 мм
Высота: 1764 мм
Вес нетто: 1315 кг
Двигатель: ... 5 л.с. (3.7 кВт), 25 л.с. (18 кВт)



ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Приводной вал
2. Подающий вал
3. Подающий барабан
4. Циркулярные ножи
5. Поперечные ножи
6. Диски для шреда



Модель M6

НАРЕЗКА КУБИКОМ, ПОЛОСКОЙ И ШРЕД

Модель M6 является универсальной машиной двумерной нарезки для нарезки кубиком, полоской или шреда необходимых размеров. Идеально подходит для нарезки замороженной, свежемороженой или горячей вареной говядины, свинины или птицы, а также листовых овощей и снеков.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Кубик: размер определяется расстоянием между циркулярными ножами и сборкой поперечного шпинделя.
Циркулярная нарезка: 4.8 - 38 мм
Поперечная нарезка: 3.2 - 144 мм

Полоска: нарезается при извлечении шпинделя поперечных ножей. Длина и толщина полосок зависит от размеров входящего продукта.

Шред: подающие диски применяют вместе со специальными дисками для шреда или тупыми ножами для получения грубой или тонкоизмельченной фракции шреда различной длины.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 3023 мм
Ширина: 850 мм
Высота: 1280 мм
Вес нетто: 745 кг
Двигатель: 5 л.с. (3.7 кВт) или 7.5 л.с. (5.6 кВт)



ГРЕНКИ
25.4 мм кубик



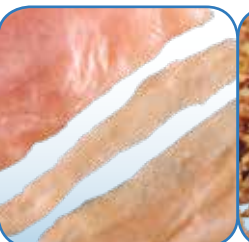
ШПИНАТ
19.1 x 25.4 мм



ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА
Грубый шред



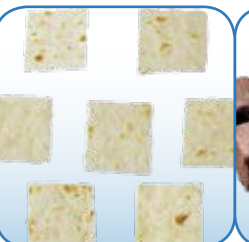
ЗАМОРОЖЕННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
9.5 x 9.5 мм



СВЕЖАЯ КУРИНАЯ ГРУДИНКА
4.8 мм полоска



ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ВОЛОКНИСТЫЙ БЕКОН
6.4 x 9.5 мм



ПРЯМОЙ ХЛЕБ
25.4 мм квадратики



БРАУНИ
12.7 x 12.7 мм



ПРИГОТОВЛЕННАЯ СВИНИНА
Шред средней длины



ЛЕЕК
6.4 x 9.5 мм

Модель E TranSlicer®

АККУРАТНАЯ НАРЕЗКА УДЛИНЕННЫХ ПРОДУКТОВ



СЕЛЬДЕРЕЙ
76 мм полоска
12.7 мм слайс



ЛУК (Половинки)
9.5 x 38.1 мм



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ
3.2 мм слайс



МОРКОВЬ
6.4 мм слайс



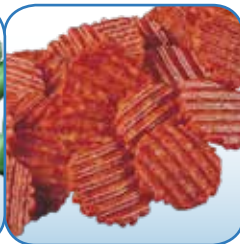
ПЕРЕЦ (Половинки)
9.5 x 38.1 мм



ОТВАРНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
19.1 мм



ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ
25.4 мм слайс



ПЕППЕРОНИ БЕЗ ПЕРЦА
3.2 мм волнистый слайс



ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ
7.9 мм волнистый слайс



ПЛОДЫ ТАРО
1.5 мм слайс

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Колесо для слайсов
Плоский или волнистый слайс: 0.8 - 76.2 мм

Колесо для нарезки жульен:
12.7 x 12.7 мм - 50.8 x 50.8 мм

Колесо для шреда
9.5 мм - 76.2 мм в длину и 1.6 - 7.1 мм толщиной.

Колесо MicroSlice®
Плоские слайсы: 0.5 - 6.4 мм
Полоска жульен: 2.4 - 19.1 мм и 0.5 - 3.0 мм толщиной



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 2560 мм
..... 2978 мм
со столом подготовки
Ширина: 897 мм
Высота: 1569 мм
..... 1686 мм
с удаленной кнопкой остановки
Вес нетто: 600 кг
Двигатель: 3 л.с. (2.2 кВт)
Двигатель подающей ленты:
..... 1 л.с. (0.75 кВт)



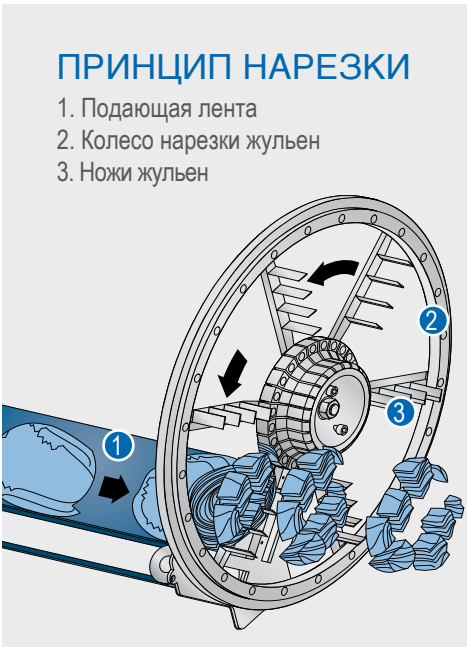
ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Подающая лента
2. Колесо нарезки
3. Слайсовые ножи



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 3831 мм
Ширина: 1267 мм
Высота: 1695 мм
Вес нетто: 680 кг
Двигатель: ... 3 л.с. (2.2 кВт)
Двигатель ленты подачи (2):
..... 1 л.с. (.75 кВт)



ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Подающая лента
2. Колесо нарезки жульен
3. Ножи жульен

Модель TranSlicer® 2510

СПЕЦИАЛИСТ В НАРЕЗКЕ ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ

TranSlicer® 2510 является наибольшей моделью в серии TranSlicer и идеально подходит для нарезки листовых овощей: салаты ромен, айсберг, капуста, шпинат, сельдерей, огурцы, баклажаны, лук-порей и другие. Сменное режущее колесо диаметром 635 мм применяется для нарезки слайсами, шреда, нарезкой жульен высокой производительности. Опционные прижимные части обеспечивают высокое качество нарезки. TranSlicer 2510 нарезает твердые продукты в диаметре до 171 мм и листовые овощи в диаметре до 203 мм.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Колесо для слайсов
Плоские или волнистые: 0.8 - 88.9 мм

Колесо для шреда
9.5 - 76.2 мм в длину и 1.6 - 7.1 мм толщиной.

Колесо для нарезки жульен
9.5 x 9.5 мм - 76.2 x 50.8 мм



САЛАЙ АЙСБЕРГ
34.9 x 38.1 мм



ПАПАЙЯ
19.1 мм



ЛУК-ПОРЕЙ
4.8 мм слайс



МАНГОЛЬД И ШПИНАТ
9.5 мм полоска



КАПУСТА
4.8 мм слайсы



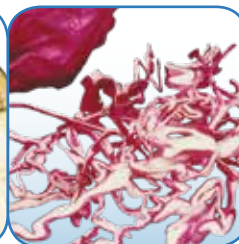
ТЫКВА (Половинки)
12.7 мм слайс



САЛАТ РОМЕН
9.5 мм полоска жульен



БАКЛАЖАН
4.8 мм слайс



КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ
3.2 мм слайс



РАЗНОВИДНОСТЬ РОМЕН
25.4 мм нарезка

С полным списком продуктов нарезки ознакомьтесь на сайте: www.urschel.com или rusbana.com

Модель G-A

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОМ И ПОЛОСКОЙ

Модель ТРЕХМЕРНОЙ НАРЕЗКИ G-A ОБЕСПЕЧИВАЕТ РАВНОМЕРНУЮ НАРЕЗКУ СЛАЙСАМИ, КУБИКОМ ИЛИ ПОЛОСКОЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ВКЛЮЧАЯ ФРУКТЫ И ХЛЕБ. НЕПРЕРЫВНЫЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ, ЛЕГКИЙ ДОСТУП ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОЧИСТКИ. МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОДУКТА ПРИ ПОДАЧЕ ДО 140 мм В ЛЮБОМ ИЗМЕРЕНИИ.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Слайс: 1.6 - 19.1 мм

Кубик: применяется слайсовый нож, шпиндели циркулярной и поперечной нарезки. Для изменения размера регулируются толщина слайса и устанавливаются необходимые шпиндели.

Толщина слайса: 3.2 - 19.1 мм

ПОПЕРЕЧНАЯ НАРЕЗКА: 7.1 - 22.2 мм

ЦИРКУЛЯРНАЯ НАРЕЗКА: 2.4 - 76 мм

Полоска: нарезается при извлечённом шпинделе поперечной нарезки. Длина и толщина полоски зависит от размеров продукта.



ХЛЕБ
12.7 мм кубик



ПАПАЙЯ
19.1 мм кубик



ЯБЛОКИ
9.5 мм кубик



ЦУКИНИ
4.8 мм полоски жульен
(предварительная нарезка до
длины 51 мм)

Модель RA-A

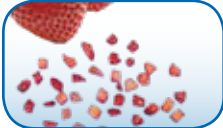
МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОМ И ПОЛОСКОЙ



КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ
6.4 мм кубик



ПЕЧЕНЬЕ
19 мм гранулирование



КЛУБНИКА
6.4 мм кубик



**МАРИНОВАННЫЕ
ОГУРЦЫ**
3.2 x 3.2 x 6.4 мм

Модель RA-A является машиной ТРЕХМЕРНОЙ НАРЕЗКИ КУБИКОМ, ПОЛОСКОЙ ИЛИ СЛАЙСАМИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ: ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ, ОРЕХОВ И ОБРАБОТАННОГО МЯСА. СМЕННЫЕ ЧАСТИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ МАКСИМАЛЬНУЮ УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ И ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ДЛЯ МАЛОЙ И СРЕДНЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ. НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА, ЛЕГКОСТЬ ОЧИСТКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ. МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПРОДУКТА ПРИ ПОДАЧЕ СОСТАВЛЯЕТ ДО 88,9 мм В ЛЮБОМ ИЗМЕРЕНИИ.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Слайс/Гранулирование

Толщина слайса: 1.6 - 9.5 мм

ЦИРКУЛЯРНАЯ НАРЕЗКА: 3.2 - 25.4 мм

ПОПЕРЕЧНАЯ НАРЕЗКА: 1.3 - 76.2 мм

Полоска: для нарезки извлекается шпиндель поперечной нарезки. Длина определяется размерами продукта на подаче. Циркулярный шпиндель извлекается при необходимости.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1873 мм

Ширина: 1167 мм

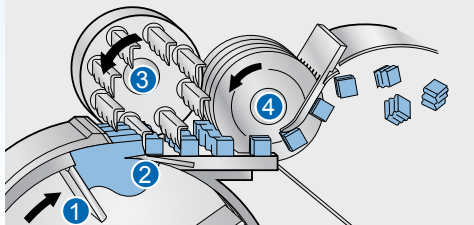
Высота: 1251 мм

Вес нетто: 349 кг

Двигатель: 2 л.с. (1.5 кВт)

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Лопастной ротор
2. Слайсовый нож
3. Поперечные ножи
4. Циркулярные ножи



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1171 мм

Ширина: 938 мм

Высота: 1833 мм

Вес нетто: 320 кг

Двигатель: 5 л.с. (3.7 кВт)

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Лопастной ротор
2. Слайсовый нож
3. Подающий барабан
4. Подающий шпиндель
5. Циркулярные ножи
6. Поперечные ножи



Модель N

ГРАНУЛЯТОР И ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Модель N применяется для измельчения орехов, печенья и крекеров, а также замороженных или сушеных фруктов. Регулируемая подача, подающий диск и гребенка применяются для определенного размера нарезки. Отличается качеством и небольшим количеством мелкой фракции при нарезке.

Модель N обеспечивает бесперебойное производство с простой конструкцией для легкой очистки и обслуживания. Регулируемая подача, быстросменные гребенка и подающий диск позволяют получить необходимый размер продукта на выходе за один или несколько проходов.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

ГРАНУЛИРОВАНИЕ: 2.4 - 9.5 мм в зависимости от сборки циркулярного шпинделя



МИНДАЛЬ
3.2 мм гранулирование



КРЕКЕРЫ
4.8 мм гранулирование



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
6.4 мм измельчение

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Длина: 1015 мм

Ширина: 677 мм

Высота: 764 мм

Вес нетто: 200 кг

Двигатель: 3/4 л.с. (0.56 кВт)

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Регулируемая подача
2. Вибрационный конвейер
3. Регулируемый подающий вал
4. Регулируемая гребенка
5. Циркулярные ножи



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1051 мм

Ширина: 981 мм

Высота: 1250 мм

Вес нетто: 250 кг

Двигатель: 2 л.с. (1.5 кВт)

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ

1. Подающий барабан
2. Подающий шпиндель
3. Циркулярные ножи
4. Поперечные ножи



Модель CD-A

НАРЕЗКА КУБИКОМ, ПОЛОСКОЙ И ГРАНУЛИРОВАНИЕ

Модель CD-A является машиной для ДВУХМЕРНОЙ НАРЕЗКИ КУБИКОМ ИЛИ ПОЛОСКОЙ МАЛОЙ И СРЕДНЕЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ. Модель CD-A ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ КОЖУРЫ ЦИТРУСОВЫХ, ОРЕХОВ, ЧЕРНОСЛИВА И ИЗЮМА. ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО ПРОИЗВОДСТВА, С ЛЕГКИМ ДОСТУПОМ ДЛЯ ОЧИСТКИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ. МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА ПРОДУКТА ПРИ ПОДАЧЕ СОСТАВЛЯЕТ 9.5 мм.

ВИДЫ НАРЕЗКИ

Кубик/Гранулирование

ЦИРКУЛЯРНАЯ НАРЕЗКА: 3.2 - 25.4 мм

ПОПЕРЕЧНАЯ НАРЕЗКА: 1.6 - 76.2 мм

Полоска: нарезаются при извлеченном шпинделе поперечной нарезки длиной в зависимости от размеров продукта.



ОРЕХ ПЕКАН
4.8 мм гранулирование



**ТОФФИ С
ШОКОЛАДОМ**
4.8 мм гранулирование



**ПЕЧЕНЬЕ С
КРЕМОМ**
6.4 мм гранулирование

Модель CCL

НАРЕЗКА РЕШЕТЧАТЫХ СЛАЙСОВ

Модель CCL позволяет получить уникальную решетчатую нарезку. Обе стороны слайса имеют переплетенные волны. Используется для решетчатых картофельных чипсов и более толстого решетчатого картофельного фри. Модель CCL может быть переоборудована в модель CCL.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 1220 мм
Ширина: 896 мм
Высота: 830 мм
Вес нетто: 245 кг
Двигатель: 2 или 5 л.с.
 (1.5 или 3.7 кВт)



КАРТОФЕЛЬ
Крупная решетка



КАРТОФЕЛЬ
Мелкая решетка



КАРТОФЕЛЬ
Глубокая решетка

Модель ОС

НАКЛОННАЯ НАРЕЗКА



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина: 3641 мм
Ширина: 812 мм
Высота: 1141 мм
Вес нетто: ... 400 кг
Двигатель: ... 3 л.с. (2.2 кВт)
Двигатель ленты подачи:
 3/4 л.с. (.56 кВт)

Модель ОС специализируется в поперечной наклонной нарезке удлиненных продуктов: соленых огурцов, моркови, сельдерея, ревеня, абельмоша, картофеля, кабачка и т. д. Модель ОС нарезает плоскими и волнистыми слайсами.



ПЛАНТАН
1.5 мм наклонный
плоский слайс



МОРКОВЬ
3.2 мм наклонный
плоский слайс



СПАРЖА
9.5 мм наклонный
плоский слайс



ПРОВЕДИТЕ ТЕСТ ПО НАРЕЗКЕ ВАШЕГО ПРОДУКТА

Компания URSCHEL организовала широкую сеть тестовых лабораторий и опытных представителей по продажам и сервису во всем мире, готовых предоставить любое решение по измельчению пищевых продуктов.

Обратитесь к компании РУСБАНА, чтобы сегодня запланировать комплексное тестирование на сайте www.urschel.com или rusbana.com

ОБРАТИТЕСЬ В URSCHEL ИЛИ РУСБАНА ДЛЯ ДЕТАЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ДРУГИМ ОПЦИЯМ ПО НАРЕЗКЕ.



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology
www.urschel.com

©Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol и MicroSlice являются зарегистрированной торговой маркой Urschel Laboratories, Inc.

®DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer и Sprint 2 Dicer могут состоять из частей, защищенных патентом США № 6883411 и Европейским патентом № EP1377415.

†E TranSlicer Cutter может включать части, защищенные патентами США №№ 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 и 61487094, Европейскими патентами №№ EP1042107 и EP079837B1, другими зарубежными патентами.

* MicroSlice Wheel защищено патентами США №№ 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, европейским патентом № EP1042107, другими зарубежными патентами.

††Модель CCL может включать части, защищенные патентами США №№ 5694824, 7658133, Европейским патентом № EP0756534, другими зарубежными патентами.