

Urschel® Modello W

Taglierina per fagiolini alla francese



SPECIFICHE

Lunghezza: 2083 mm
Larghezza: 984 mm
Altezza: 1467 mm
Peso netto: 461 kg
Motore: 3,7 kW

APPLICAZIONI

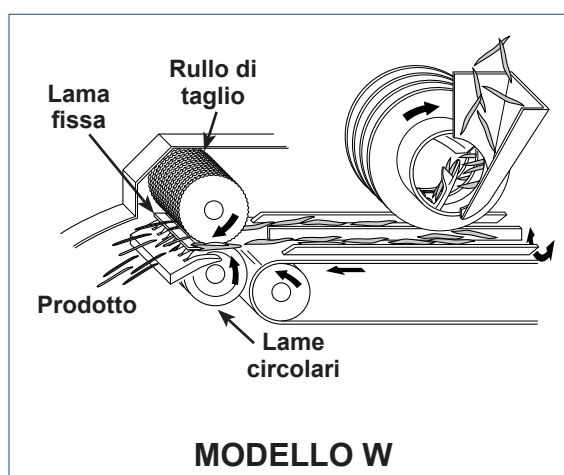
La taglierina per fagiolini Urschel Modello W produce perfetti tagli alla francese a partire da fagiolini con baccello tondo. Questa macchina produce anche tagli interessanti a partire da altre varietà di fagiolini. Il Modello W è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e da un design semplificato, che ne facilita la pulizia e la manutenzione.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

I fagiolini sbollentati entrano nella tramoggia di alimentazione in un flusso uniforme da un nastro o elevatore di distribuzione e scendono per gravità in un cilindro di alimentazione rotante. Quest'ultimo è composto da una serie di anelli paralleli stretti, equamente distanziati per consentire ai fagiolini di cadere tra i lati degli anelli sul nastro ad alta velocità sottostante. Dopo che i fagiolini hanno raggiunto il nastro di alimentazione, vengono ulteriormente raddrizzati dal movimento oscillante delle guide parallele che corrispondono alla distanza degli anelli del cilindro di alimentazione. Questo importante raddrizzamento finale dei fagiolini viene ottenuto ampliando e riducendo continuamente la distanza delle guide man mano che i fagiolini vengono trasportati verso le lame circolari. Il movimento oscillante delle guide aiuta a impedire l'intasamento delle aperture variabili tra le guide.

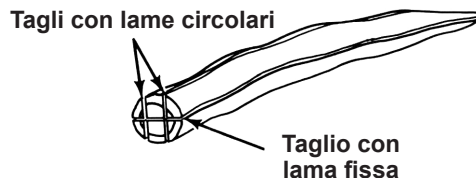
Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contatti il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le Sue esigenze di riduzione dimensionale.

I fagiolini vengono spinti verso l'estremità dal nastro di alimentazione alla testa di taglio composta da un mandrino con lame circolari, un gruppo piastra per taglio a strisce e una lama fissa. Le lame circolari accuratamente distanziate vanno ad ingranarsi nelle scanalature corrispondenti del rullo di taglio. La superficie del rullo di taglio è scanalata per assicurare l'introduzione positiva dei fagiolini nelle lame circolari. I fagiolini, tagliati longitudinalmente dalle lame circolari, vengono rimossi dall'area delle lame dalla piastra per taglio a strisce e guidati verso una lama fissa orizzontale. I fagiolini entrano nella lama fissa ad alta velocità e vengono tagliati al centro ad angolo retto rispetto ai tagli precedentemente effettuati dalle lame circolari. I fagiolini tagliati vengono quindi scaricati dalla macchina.



TIPI DI TAGLI

Tramite le lame circolari con centri distanziati di 5/32 in (4 mm), 3/16 in (4,8 mm) e 1/4 in (6,4 mm) sui fagiolini a baccello tondo.



URSCHEL

INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 105724000017

IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT) Italy

Tel : +39 0141 87 86 36 • Email : italia@urschel.com

Web : it.urschel.com

Filiale di Urschel Laboratories, Incorporated U.S.A.

© Urschel è un marchio registrato di Urschel Laboratories, Inc.

L2111IT SEP 2012