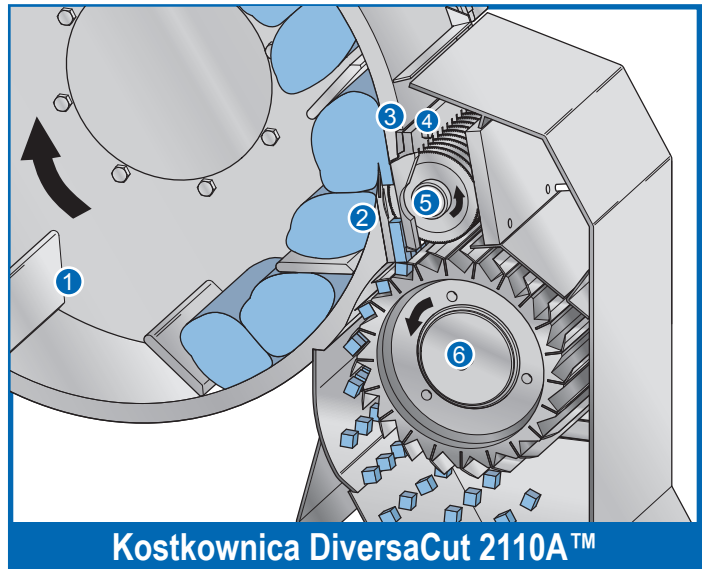


Kostkownica Diversacut 2110A™

Najnowsza kostkownica z rodziny Diversacut 2110A™



Kostkownica DiversaCut 2110A™

DANE TECHNICZNE

Długość.	1627mm
Szerokość.	1616mm
Wysokość.	1738mm
Masa netto.	681kg
Silnik.	5 lub 10KM (3,7 lub 7,5kW)

* Dostępne są różnorodne leje wyrzutowe. Szerokość maszyny jest zależna od rodzaju leja wyrzutowego. Podana powyżej szerokość dotyczy najszerszej maszyny.

ZASTOSOWANIA

Największa krawalnica z rodziny DiversaCut, ^{BS}kostkownica DiversaCut 2110A™, kroi z dużą wydajnością na kostki paski, plastry, granulki oraz wiórki. Dzięki maksymalnemu wymiarowi zadawanego surowca wynoszącemu 254mm w dowolnym kierunku, maszyna pozwala na oszczędności wynikając z wyeliminowania konieczności wstępnego przycinania produktu. Nowe rozwiązanie dokładnego ustawiania grubości plastra w połączeniu z mechaniczną blokadą nastawy oraz możliwość ostatecznego dostrojenia układu cięcia poprzez wykorzystanie nowego super precyzyjnego systemu pozycjonowania gniazd obu wrzecion głowic tnących, czynią z tej nowej krawalnicy niebywale dokładne urządzenie. Najczęściej krojone produkty to kartofle, marchew, cebula, kapusta, papryka, seler, pomidory, aloes, jabłka oraz gotowana wołowina, gotowany boczek, gotowany indyk, granulaty z batoników i herbatników, szynka, ryby, pepperoni, ogórki, kabaczki, bakłażany, cukinię, mango, imbir, karma zwierzęca, cassava, kalarepa, brzoskwinie, ananasy i truskawki.

Jeżeli nie znaleźli Państwo na tej stronie potrzebnej aplikacji, zwróćcie się do lokalnego przedstawiciela firmy Urschel w celu dobrania najbardziej efektywnego rozwiązania Państwa potrzeby.

ZASADA DZIAŁANIA

Surowiec podany do leja zasilającego wpada do obracającego się wirnika. [1] Siła odśrodkowa dociska go do wewnętrznej ściany bębna a łopatki wirnika przesuwają go do noża krojącego na plaster [2]. Regulowana szczelina otworu w przedniej części bębna [3] pozwala produktowi przesunąć się w kierunku krawędzi tnącej noża plastrującego. Grubość plastra regulowana jest przez zmianę szczeliny pomiędzy ścianką bębna i ostrzem noża. Zsuwające się plastry, kierowane przez nóż plastrujący i grzebień [4], wchodzą w kontakt z nożami krążkowymi [5], które kroją produkt na paski. Paski przesuwają się bezpośrednio pod obracającą się głowicę noży poprzecznych [6], która odcina kostki lub prostokątne kawałki o uprzednio określonych wymiarach.

RODZAJE CIĘĆ

Plastry: Zdemontowanie głowicy noży poprzecznych i głowicy noży krążkowych otwiera możliwość krojenia plastrów w całym dostępnym zakresie grubości.

Plastry proste lub faliste: od 1,6 do 25,4mm

Kostki / Granulacja: Do krojenia na kostki należy użyć noża plastrującego, głowicy noży krążkowych oraz głowicy noży poprzecznych. Zmiany wymiaru krojonej kostki dokonuje się przez zastosowanie odpowiednich głowic tnących oraz ustawienie grubości plastra wedle potrzeb.

Głowice noży krążkowych: od 3,2 do 76,2mm

Głowice noży poprzecznych: od 2,4 do 38,1mm

Głowice noży poprzecznych falistych (głęb.0.076"):
od 7,1 do 14,8mm

Głowice noży poprzecznych głęboko-falistych (głęb. 0.125"):
od 9,5 do 12,7mm

Głowice noży poprzecznych o profilu V: od 7,9 do 12,7mm

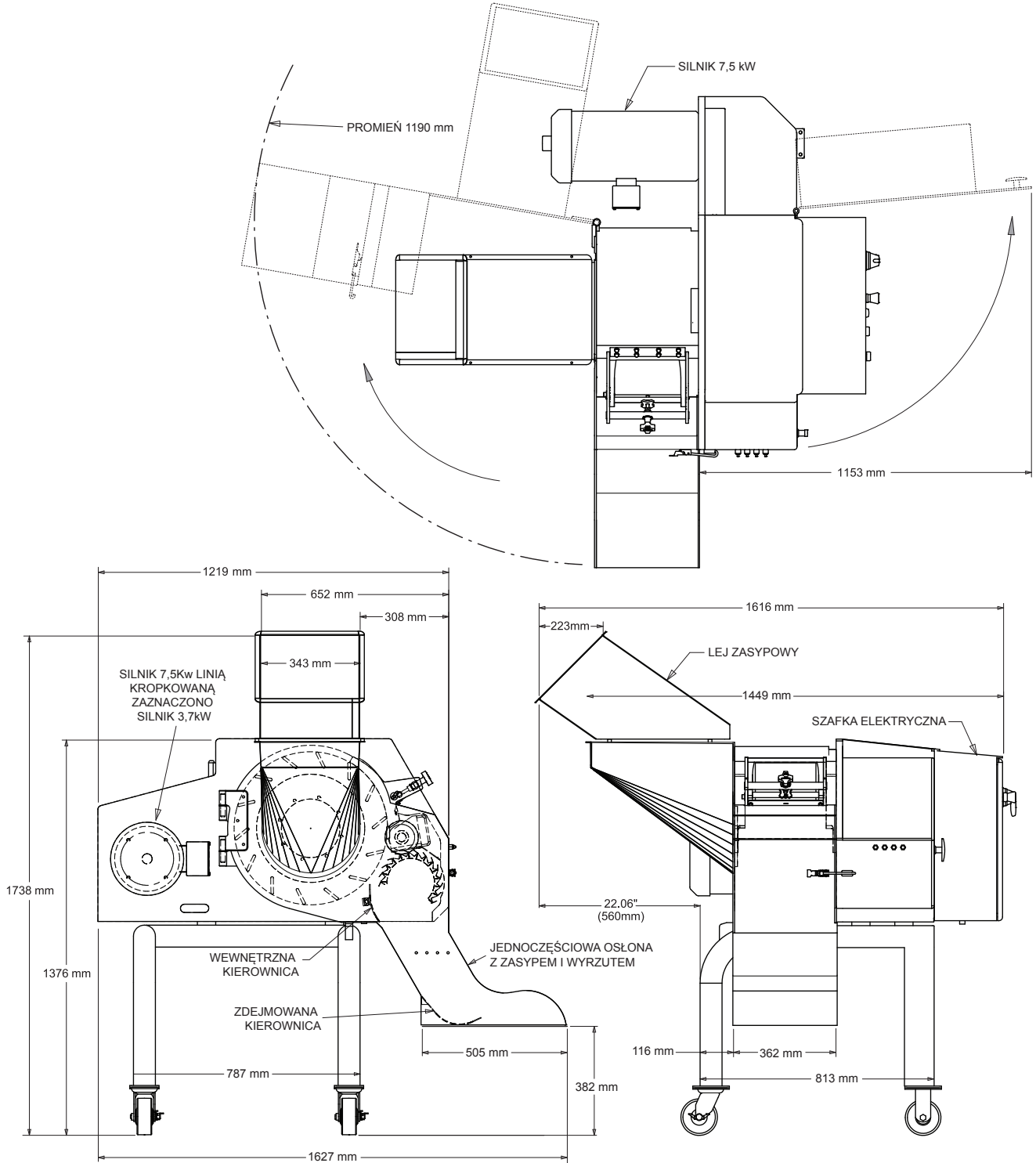
Słupki: Zdemontowanie albo głowicy noży poprzecznych albo głowicy noży krążkowych otwiera możliwość krojenia prostych lub karbowanych słupków

Wiórki: Z gorących lub schłodzonych wyrobów mięsnych można uzyskać drobne, średnie i grube włókna.

(odwróć)

Kostkownica DiversaCut 2110A™

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 Państwa produktów. Nasz doświadczony personel opracuje wyniki i doradzi dobranie maszyny najlepiej odpowiadającej Państwa potrzebom. Prosimy o kontakt w celu uzgodnienia terminu prób.



URSCHEL

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com