

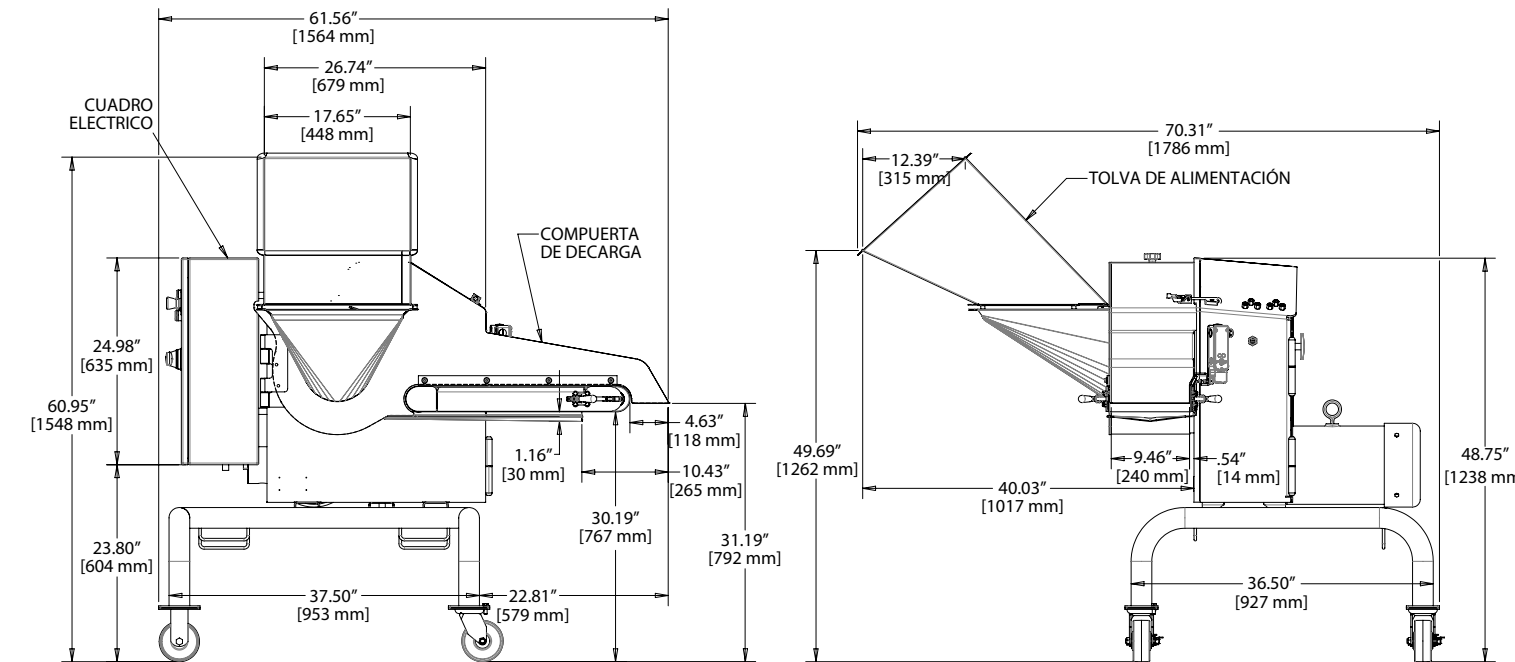
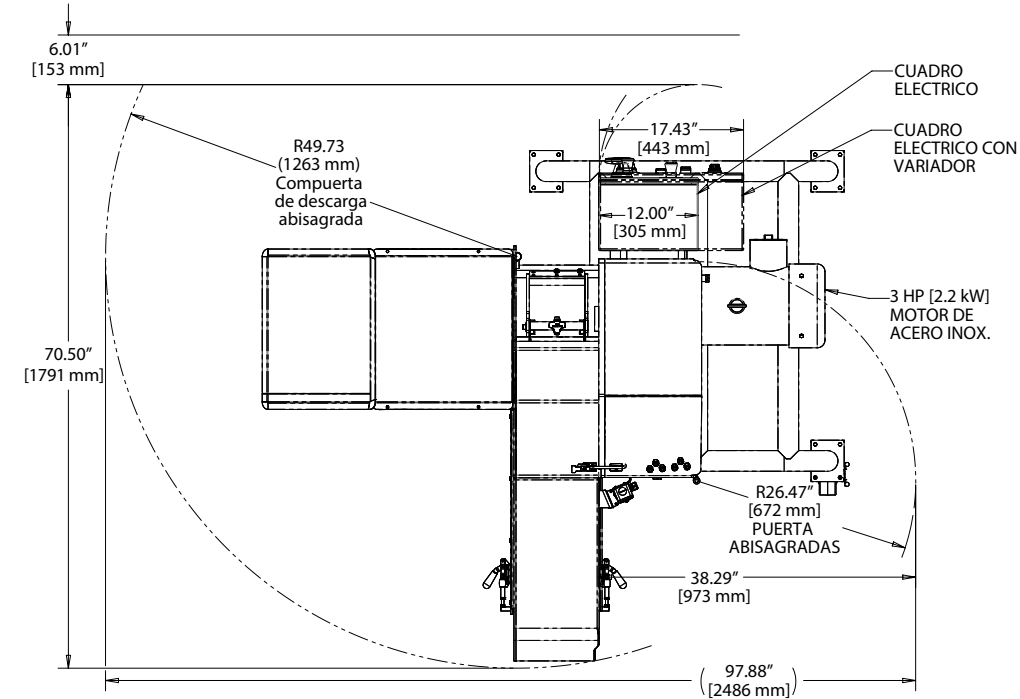
SPRINT 2® CON CINTA DE DESCARGA

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES

Largo:.....1786 mm (70.31")
 Ancho:.....1564 mm (61.56")
 Alto:.....1548 mm (60.95")
 Peso Neto:.....476 kg (1050 lb)
 Motor:.. 3 HP (2.2 kW) con variador o
 3 HP (2.2 kW) arranque suave



Usted está invitado a probar su producto

Urschel tiene una red mundial de laboratorios de prueba y una experimentada red de representantes técnicos alrededor del mundo, listos para ayudarlo con cualquier aplicación de corte. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel para programar una prueba completa, sin compromiso alguno en www.urschel.com.

CORTADORA SPRINT 2®

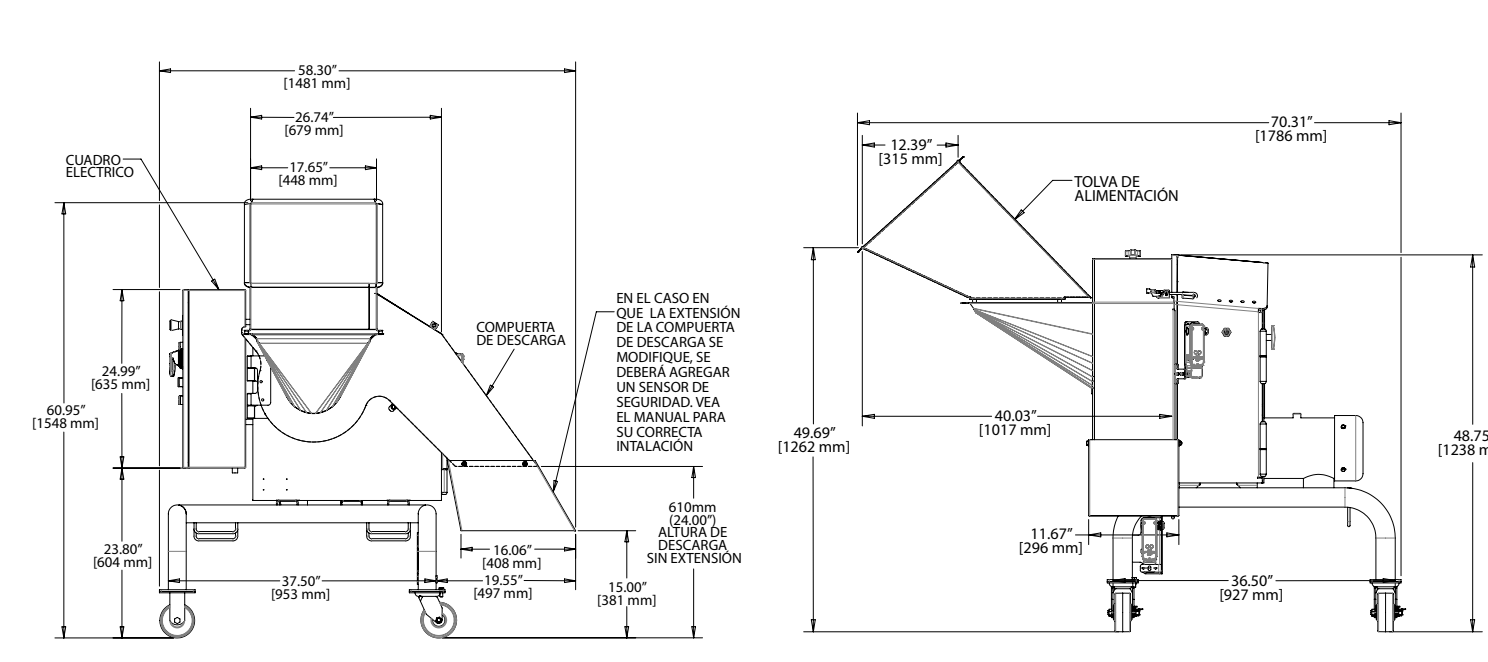
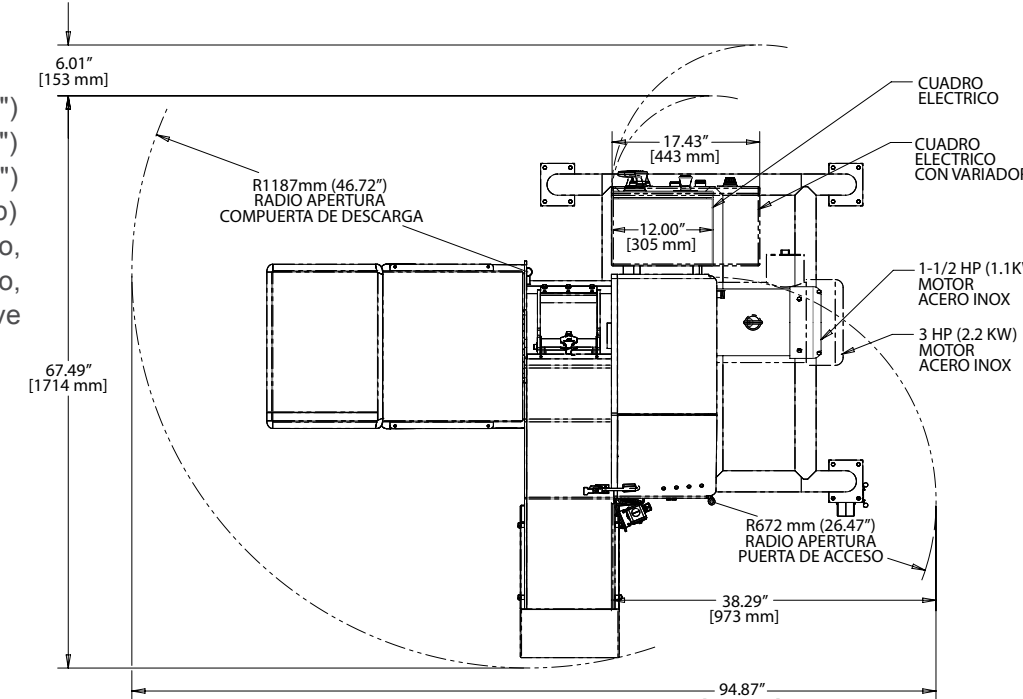
DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES

Largo:.....1786 mm (70.31")
 Ancho:.....1481 mm (58.30")
 Alto:.....1548 mm (60.95")
 Peso Neto:.....454 kg (1000 lb)
 Motor:.. 3 HP (2.2 kW) con variador o,
 3 HP (2.2 kW) arranque suave o,
 1.5 HP (1.1kW) arranque suave

El tamaño del cuadro eléctrico puede variar según el motor.



© DiversaCut Sprint, Sprint 2 y Urschel son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc. EEUU
 L2868SP APRIL 2016

España: spain@urschel.com
 +34 91 002 21 02
 Latinoamérica: ula@urschel.com
 +54 341-3171400
es.urschel.com



Sprint 2®

2 Nuevos Modelos: Inspirados en el Modelo G con las ventajas de la DiversaCut Sprint® y más ventajas.



SPRINT 2

La nueva cortadora Sprint 2 se basa en la popularidad de la DiversaCut Sprint y está inspirada en el gran éxito de la longeva cortadora Urschel Modelo G. La Sprint 2 ofrece al fabricante una alternativa a la ya probada Urschel Modelo G y más ventajas sobre el Modelo DiversaCut Sprint. La Sprint 2 produce cubos, tiras, granulados o rodajas de forma uniforme de una gran variedad de frutas, productos de panadería o carne. Las opciones de motor incluyen una opción de 3 HP (2.2 KW) en acero inoxidable controlada por variador de velocidad, más potencia comparada al Modelo G o DiversaCut Estándar. Nuevo sistema de ajuste de grosor de rebanada con sistema de traba incorporado que asegura la estabilidad del corte durante la producción. Diseño sanitario, la zona de corte está completamente aislada de la parte mecánica, estructura de tubos redondos y solape en las cubiertas metálicas, así como paneles abisagrados contribuyen a su la limpieza y fácil acceso para el mantenimiento. La máquina acepta producto de hasta 165 mm (6.5") en cualquier dimensión.



VERSIÓN SIN CINTA DE DESCARGA

- Zona de corte compacta y amplio rango de cortes.
- Más económica que su versión con cinta.
- Disponible con 3 HP (2.2kW) y variador, 3 HP (2.2kW) y arranque suave o 1.5 HP (1.1kW) y arranque suave.

VERSIÓN CON CINTA DE DESCARGA

- Zona de corte compacta y amplio rango de cortes.
- Ofrece una mejora sobre el Modelo G o H con un tamaño similar para su posible reemplazo.
- La cinta incorporada optimiza la descarga y reduce el desperdicio.
- Disponible con motor de 3 HP (2.2KW) con variador de velocidad o arranque suave.
- El mismo motor mueve tanto la cinta de descarga como los husillos de corte.



Cebollas
6.4 mm (1/4")
Cubos y tiras

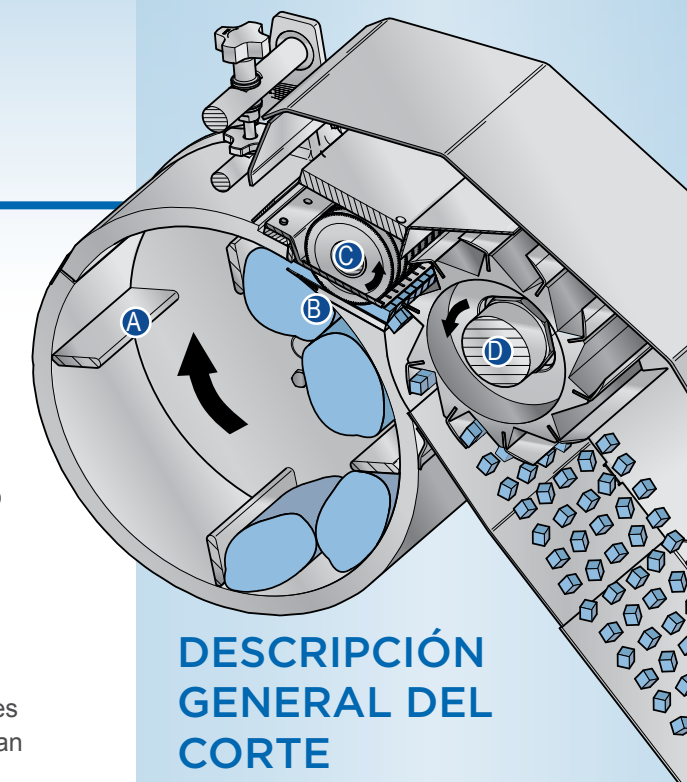


Pimiento
9.5 mm (3/8")
Cubos
Y 9.5 x 25.4 mm
(3/8 x 1")
Corte en tira

Repollo (Col)
9.5 mm (3/8")
Cubos

CARACTERÍSTICAS SPRINT 2

- 1 Simplifica el reemplazo en línea donde se encuentran instaladas cortadoras Modelos G, G-A, GK-A, H y H-A.
- 2 Nuevo sistema de ajuste de grosor de rebanada con sistema de traba incorporado de serie. La capacidad de regular el espesor de la rebanada facilita el cambio de medida. El sistema de traba incorporado asegura la estabilidad del corte durante la producción. Ajuste de espesor de 1.6 a 25.4 mm (1/16 a 1").
- 3 Sensor de seguridad diseñado para acoplar en el sistema de recolección de producto si es necesario.
- 4 Disponible con cuchilla rebanadora de inserto, para reducción de costo.
- 5 Construcción en acero inoxidable (5) y paneles abisagrados (6) facilitan la limpieza y mantenimiento.
- 6 Las opciones de motores de acero inoxidable incluyen: motor de 3 HP (2.2 kW) con Variador, Motor de 3HP (2.2 kW) o 1.5 HP (1.1 kW) con arranque suave.
- 7 Ventajas en el cambio de formato: El cambio de formato de corte se logra simplemente cambiando o quitando cuchillas y husillos.
- 8 Zona de corte compacta: la proximidad entre todos los elementos de cortes ha sido calculada para lograr una zona de corte compacta que asegure una transición controlada del producto dentro de la máquina para lograr la mejor calidad de corte.
- 9 La zona de corte (10) completamente aislada de la zona mecánica; estructura de caño redondo (11), y superficies de metal solapadas (12) facilitan la limpieza y contribuyen al diseño sanitario.
- 10 Acepta productos de hasta 165.1 mm (6.5") aproximadamente, en cualquier dimensión.
- 11 Ofrece un amplio rango de tamaños de corte incluyendo rebanadas, tiras, cubos y granulados.
- 12 Impeler de 355.6 mm (14") de diámetro por 165.1 mm (6.5").
- 13 Un opcional de manijas en forma de "L" permite remover la compuerta rebanadora sin herramientas.
- 14 Los puntos de lubricación se encuentran fuera de la máquina y son de fácil acceso.
- 15 Preparada para producción continua y funcionamiento ininterrumpido.



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL CORTE

- A. Palas del Impulsor
- B. Cuchilla Rebanadora
- C. Cuchillas Circulares
- D. Cuchillas Transversales

Mango
19.1 mm (3/4")
Cubos



Frutillas (Fresas)
6.4 mm (1/4") Rodajas
3.2 mm (1/8") Cubos

Champiñones
6.4 mm (1/4")
Rodajas

Zanahoria
6.4 mm (1/4")
Cubos

TIPOS DE CORTE

REBANADAS

Se obtienen quitando el husillo transversal y el circular.

Rebanadas planas: 1.6 a 25.4 mm (1/16 a 1").

Rebanadas onduladas: 3.2 a 25.4 mm (1/8 to 1").

CORTE EN TIRAS

Tiras planas y onduladas se obtienen quitando el husillo circular o el transversal. Una combinación de cuchillas circulares o transversales pueden utilizarse para controlar el largo de las tiras.

CUBOS/GRANULADO

Para la obtención de cubos se utiliza la combinación de la cuchilla rebanadora, husillo circular y transversal. El cambio de tamaño de corte se logra usando los husillos específicos y ajustando la compuerta rebanadora.

Cortes cuchillas circulares: 3.2 a 76.2 mm (1/8 to 3").

Cortes cuchillas transversales: 2.4 a 25.4 mm (3/32 a 1").

Corte transversales ondulado: 7.1 a 14.3 mm (9/32 a 9/16").

Jamón
9.5 mm (3/8") Cubos

Aceitunas (Olivas)
3.2 mm (1/8")
Cubos

Papa
9.5 mm (3/8") Corte en Tira
19.1 mm (3/4") Cubos
6.4 mm (1/4") Cubos

Remolacha
3.2 mm (1/8")
Rodajas

Lechuga
19.1 mm (3/4")
Picado

Pepperoni
9.5 mm (3/8")
Cubos

Galletas rellenas
Granulado pequeño

Galletas con chip de chocolate
Granulado Grande

