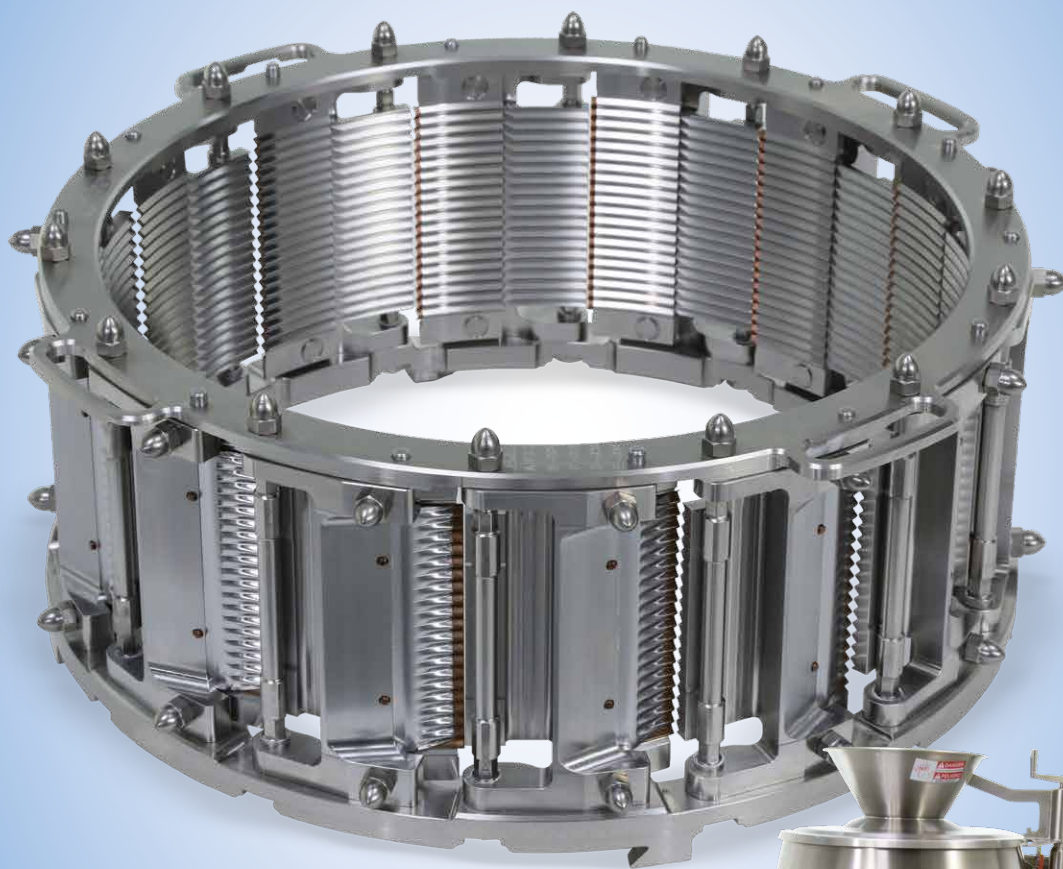


MICROADJUSTABLE®

ГОЛОВА ДЛЯ ШРЕДА



ОДОБРЕНА ОТДЕЛОМ МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ МИНИСТЕРСТВА СХ США



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

Технология
адаптации
нарезки
представляет

ПЕРЕДОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ШРЕДА

Urschel длительное время предлагает целенаправленные решения по нарезке мировым ведущим производителям продуктов питания - адаптируясь к требованиям особых видов применения и продолжая развивать инженерный и производственный опыт компании. В результате адаптации технологии нарезки компания Urschel представляет новую концепцию измельчения шредом - Микрорегулируемую® режущую голову для шреда (SH-14).

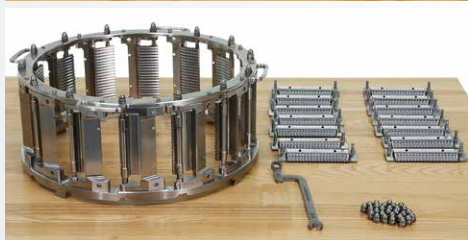
Одобренная отделом молочных продуктов Министерства СХ США, 14-ти станционная голова почти вдвое увеличивает производительность в сравнении с 8-ми станционной головой. Новый дизайн включает в себя идеальное, тщательно продуманное расстояние между режущими станциями, чтобы максимизировать получение шреда.

В дополнение к новой голове SH-14, доступна стандартная, полностью регулируемая 8-ми станционная режущая голова, одобренная Отделом молочных продуктов США.

МОДЕРНИЗИРОВАННАЯ И ОПТИМИЗИРОВАННАЯ ОЧИСТКА



Ускоренная сборка и разборка, а также ограниченный набор инструментов и минимальное количество деталей обеспечивают полную очистку каждой детали.



ОСОБЕННОСТИ



ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОРЕГУЛИРУЕМОЙ КОНСТРУКЦИИ ШРЕДА

- **Обеспечивает максимальное режущее действие** с 14 станциями нарезки по сравнению с 8 станциями полностью регулируемой стандартной головы, что почти удваивает производительность.
- **Быстрая настройка толщины шреда** с помощью простого поворота регулировочного механизма. Числовые значения, выгравированные на верхнем кольце, легко определяют толщину шреда.
- **Изогнутый гаечный ключ и блок** помогают при смене ножей и облегчают правильную сборку / разборку для полной очистки.
- **Поддерживает точные зазоры** на протяжении всего производственного цикла с возможностью простой микрорегулировки шреда с помощью верхних / нижних регулируемых механизмов, поворачивая регулируемые выходы с фиксированным положением держателя ножа / острия ножа.
- **Устанавливается вместо** стандартных голов с двойным кольцом, двумя точками регулировки и само защёлкиваемым нижним кольцом. Не требует специального адаптера.
- **Облегченная** 35 фунт (16 кг) со встроенными ручками для удобства подъёма
- **Диапазон шреда:** новая голова SH-14 предлагает простую микрорегулировку шреда, как указано на тыльной обложке.



Варианты лопастного колеса

При нарезке сыров используйте лопастное колесо из нержавеющей стали, одобренное отделом молочных продуктов США (слева). Для других продуктов применяют недавно запатентованное рабочее колесо с рифлеными лопастями, установленными под углом (справа), разработанное для обеспечения правильной ориентации продукта.



Микрорегулировка толщины шреда устанавливается верхним и нижним зазором регулируемого выхода при повороте механизмов регулировки.



Выгравированные числовые значения легко определить и просто установить.



Само защёлкивающееся нижнее кольцо крепится к стандартной опоре режущей головки модели CCX-D.

URSCHEL® МОДЕЛЬ СС

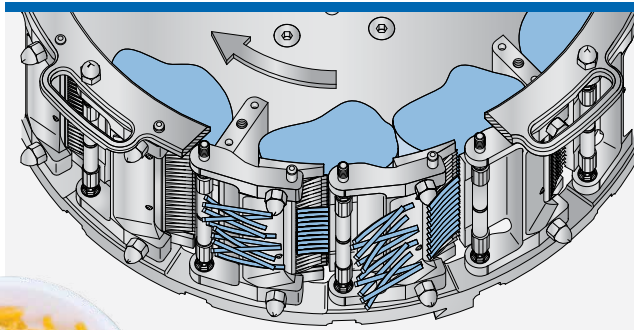
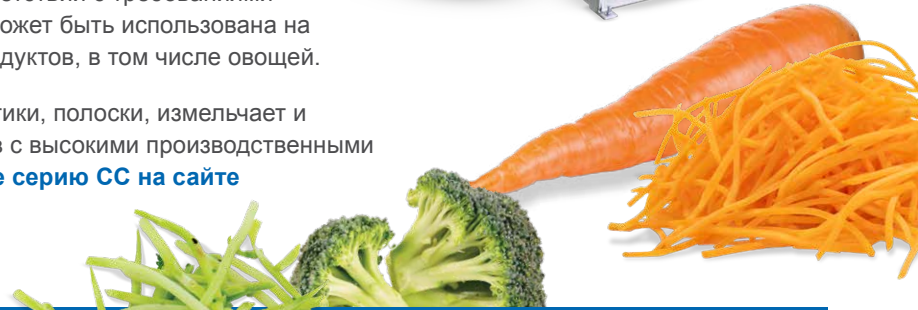
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР, ШРЕДЕР & ГРАНУЛЯТОР



Микрорегулируемая голова для шреда SH-14 доступна для использования на модели ССХ-D на производствах, работающих в соответствии с требованиями Отдела молочных продуктов США. Эта голова также может быть использована на других моделях серии СС для измельчения других продуктов, в том числе овощей.

Серия Urschel® Модель СС равномерно нарезает ломтики, полоски, измельчает и гранулирует широкий ассортимент пищевых продуктов с высокими производственными возможностями и превосходным результатом. **Изучите серию СС на сайте www.urschel.com или urschel-rusbana.ru.**

ВИДЫ ШРЕДА



ПОЛНЫЙ & УМЕНЬШЕННЫЙ V ОБРАЗНЫЙ ШРЕД

Полный шред: ромбовидное сечение доступно в трех размерах: .125, .170, или .212" (3.2, 4.3 или 5.4 мм).

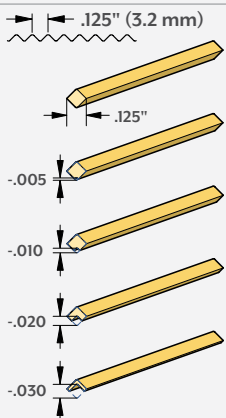
Уменьшенный V шред: "V"-образное сечение.

ПОЛНЫЙ & УМЕНЬШЕННЫЙ ОВАЛЬНЫЙ (ПОЛУКРУГЛЫЙ) ШРЕД

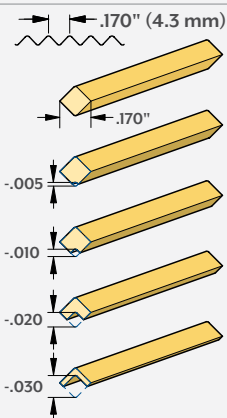
.300 овалный шред: овальное сечение около 0.125" (3.2 мм) толщиной и 0.300" (7.6 мм) шириной.

Полукруглый шред: Полукруглое сечение.

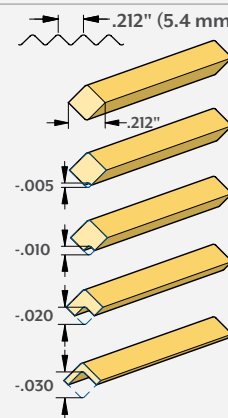
.125" V-ОБРАЗНЫЙ РЕЗ



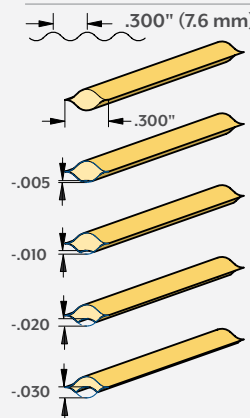
.170" V-ОБРАЗНЫЙ РЕЗ



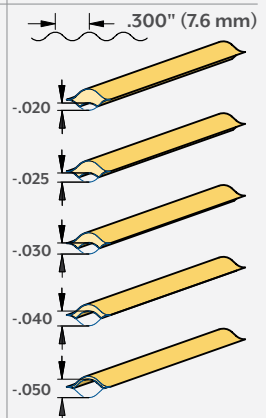
.212" V-ОБРАЗНЫЙ РЕЗ



0 - .030" ОВАЛ



.020 - .050" ОВАЛ



УНИКАЛЬНЫЕ ОПЦИИ НАРЕЗКИ СЛАЙСОМ, СОЛОМКОЙ & ГРАНУЛИРОВАНИЯ

Изучите другие опции нарезки универсальной модели СС на сайте Urschel.

ПРЕДЛАГАЕМ ТЕСТ ПО НАРЕЗКЕ ВАШЕГО ПРОДУКТА

Urschel располагает широкой сетью тестовых лабораторий для нарезки, а также опытными сервисными и торговыми представителями по всему миру, готовыми работать с Вами над любым решением для измельчения. Свяжитесь с местным представителем Urschel, чтобы запланировать комплексное тестирование на безоплатной основе сегодня на www.urschel.com.



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com

§ Следующие патенты Urschel защищены законом: рифленое лопастное колесо US 7,658,133 и защелкивающая опора режущей головы US 7,270,040.

© Urschel, Мировой лидер технологии нарезки пищевых продуктов, и MicroAdjustable является зарегистрированной торговой маркой Urschel Laboratories, Inc. США. | L3524RU JUL 2020