

KOSTKOWNICE MODEL G-A I MODEL GK-A

PLASTRY PROSTE LUB FALISTE, SŁUPKI I KOSTKI

Model G-A umożliwia krojenie różnych miękkich dojrzałych owoców i kruchych warzyw korzeniowych na równomierne kostki, proste paski frytek i plastry. Model GK-A umożliwia krojenie różnych owoców i warzyw w plastry faliste, trójwymiarowe kształty z czterema falistymi i dwoma płaskimi powierzchniami. Ta maszyna jest zalecana w szczególności do krojenia falistych frytek ziemniaczanych.

Maksymalne rozmiary produktu wejściowego nie powinny przekraczać w żadnym kierunku 140 mm (5-1/2"). Szeroki wybór wymiennych części tnących pozwala z dużą wydajnością uzyskać łagodne, czyste cięcia w szerokim zakresie rozmiarów. Oba modele wyposażone są w wykonane ze stali nierdzewnej części mające kontakt z produktem, oferują ciągły, nieprzerwany cykl pracy oraz zaprojektowane są z myślą o łatwości czyszczenia i konserwacji.



RODZAJE CIĘCIA

PLASTRY

1,6 - 19,1 mm
(1/16 - 3/4")

KOSTKI

Nóż plastrujący, głowica noży poprzecznych oraz głowica noży krążkowych wykorzystywane są do krojenia w kostkę. Zmiany rozmiaru kostki dokonuje się poprzez wymianę odpowiednich obrotowych głowic tnących i regulując grubość plastra.

Grubość plastra:

3,2 - 19,1 mm
(1/8 - 3/4")

Noże poprzeczne:

7,1 - 22,2 mm
(9/32 - 7/8")

Noże krążkowe:

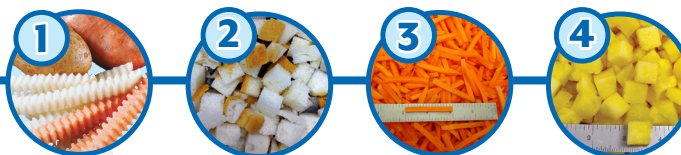
2,4 - 76 mm (3/32 - 3")

PASKI

Do krojenia w dwuwymiarowe słupki wykorzystywany jest tylko nóż plastrujący i głowica noży poprzecznych.

JULIENNE

Można również uzyskiwać paski julienne. Prosimy o kontakt z lokalnym przedstawicielem Urschel, aby uzyskać więcej informacji dotyczących nastawów żądanej aplikacji.



1 ZIEMNIAK
Plastry faliste
9,5 mm (3/8")

2 CHLEB
Kostka
15,9 mm (5/8")

3 MARCHEW
4,8 x 4,8 x 50,8 mm
(3/16 x 3/16 x 2")
Julienne

4 ANANAS
Kostka
15,9 mm (5/8")

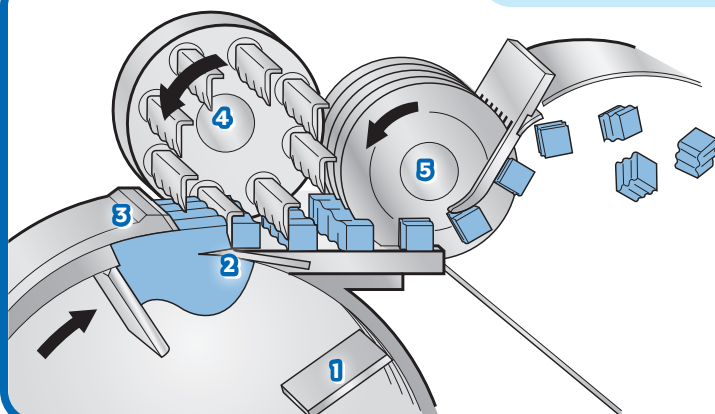
5 SELER
Plastry
19,1 mm (3/4")

6 TRUSKAWKA
Kostka
9,5 mm (3/8")

7 ZIEMNIAKI
Paski
9,5 mm (3/8")

8 ZIELONA PAPRYKA
Kostka
19,1 mm (3/4")

ZASADA DZIAŁANIA



1. Wirnik
2. Nóż plastrujący
3. Regulowane szczeliny obudowy
4. Noże poprzeczne
5. Noże krążkowe

Jeżeli żądana aplikacja nie jest tu wymieniona proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem firmy Urschel aby uzyskać najlepsze rozwiązania dla Państwa potrzeb w redukcji produktów spożywczych.

KOSTKOWNICE MODEL G-A I MODEL GK-A

Wymiary i waga mogą różnić się w zależności od konfiguracji urządzenia.

Długość:73,73" (1873 mm)

Masa netto:770 lb (349 kg)

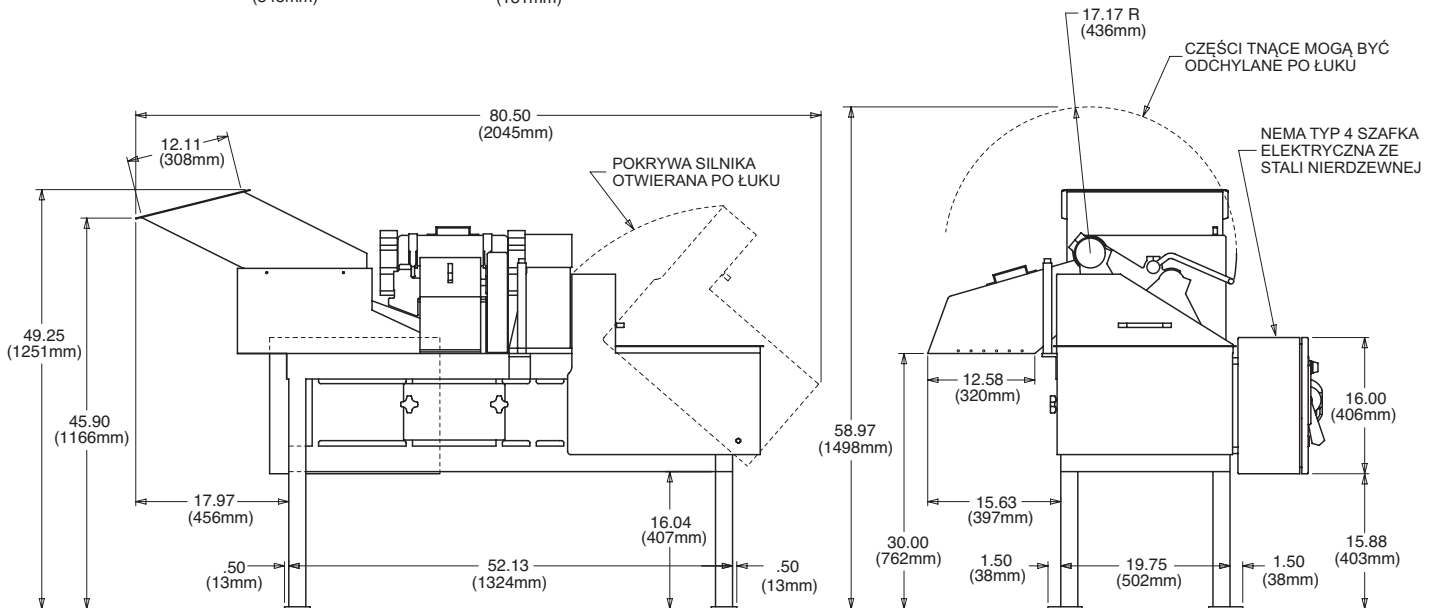
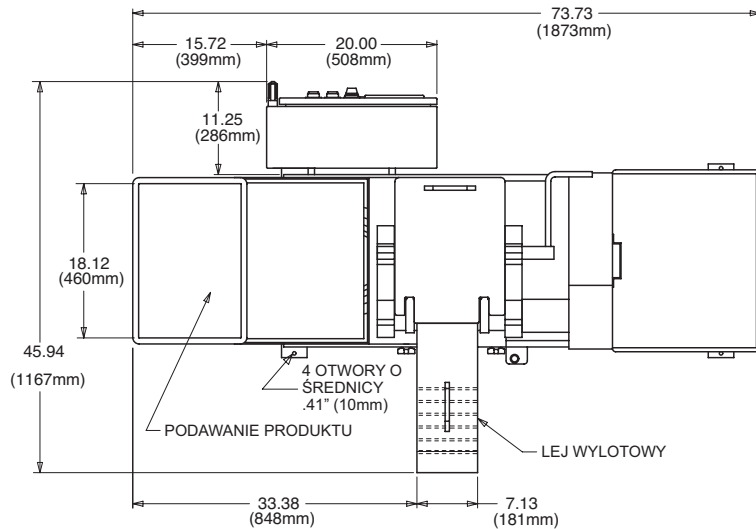
Width:45,94" (1167 mm)

Silnik:2 KM (1,5 kW)

Height:49,25" (1251 mm)



SPECYFIKACJA I WYMIARY



PRÓBA CIĘCIA PRODUKTU

Skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem firmy Urschel w celu przeprowadzenia wszechstronnych niezobowiązujących testów cięcia Państwa produktu: www.urschel.com



URSCHEL®

Światowy lider technik krojenia produktów spożywczych

www.urschel.com | ✉ poland@urschel.com