KOSTKOWNICA DIVERSACUT SPRINT®

MAŁA KOSTKOWNICA O WIELKICH MOŻLIWOŚCIACH

DiversaCut Sprint® Dicer to wysokiej jakości kostkowania zaprojektowana do równomiernego krojenia w kostkę, w paski i plastry całej gamy warzyw, owoców i mięs. Główne zalety Sprint® to wydajność i elastyczność. Kompaktowe rozmiary urządzenia w połączeniu z łatwością zmiany wymiarów lub rodzaju krojonego produktu zapewniają nieograniczone możliwości w produkcyjne.

Higieniczna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Maszyna charakteryzuje się możliwością ciągłej pracy bez przerw w produkcji oraz konstrukcją ułatwiającą czyszczenie i konserwację. Maksymalna wielkość podawanego produktu w każdym kierunku to 165,1 mm (6,5").

RODZAJE CIĘCIA

PLASTRY PROSTE LUB FALISTE
Zdemontowanie głowicy noży poprzecznych i głowicy noży krążkowych daje możliwość krojenia plastrów w całym dostępnym zakresie grubości.

PASKI
Zdemontowanie głowicy noży poprzecznych lub głowicy noży krążkowych daje możliwość krojenia słupków prostych lub falistych.

KOSTKI/GRANULACJE
Do krojenia na kostki służy nóż plastrujący, głowica noży krążkowych i głowica noży poprzecznych. Zmiana rozmiaru kostki odbywa się poprzez zastosowanie odpowiednich głowic tnących i regulację grubości plastra.
Cięcie nożami krążkowymi:
3,2 do 76,2 mm (1/8 do 3")
Cięcie nożami poprzecznymi:
2,4 do 25,4 mm (3/32 do 1")
Cięcia faliste nożami poprzecznymi:
7,1 do 14,3 mm (9/32 do 9/16")

1 TRUSKAWKA
Plastry 6,4 mm (1/4")

2 ZIEMNIAK
Plastry 6,4 mm (1/4")

3 ZIEMNIAKI
Bardzo faliste paski 7,1 mm (9/32")

4 ŁOSOŚ
Słupki 6,4 mm (1/4")

5 CEBULA
Paski 4,8 x 76,2 mm (3/16 x 3")
Kostki 6,4 mm (1/4")

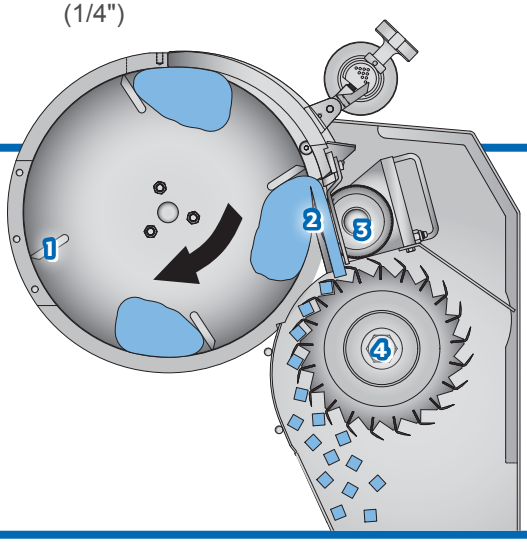
6 SAŁATA LODOWA
15,9 x 19,1 x 19,1 mm (5/8 x 3/4 x 3/4")

7 KIWI
Kostki 9,5 mm (3/8")

8 CIASTKO SANDWICH
Wiórki 7,9 mm (5/16")

ZASADA DZIAŁANIA

1. Łopatki wirnika
2. Nóż plastrujący
3. Noże krążkowe
4. Noże poprzeczne



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.

KOSTKOWNICA DIVERSACUT SPRINT®

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

Długość:.....53,81" (1367 mm)

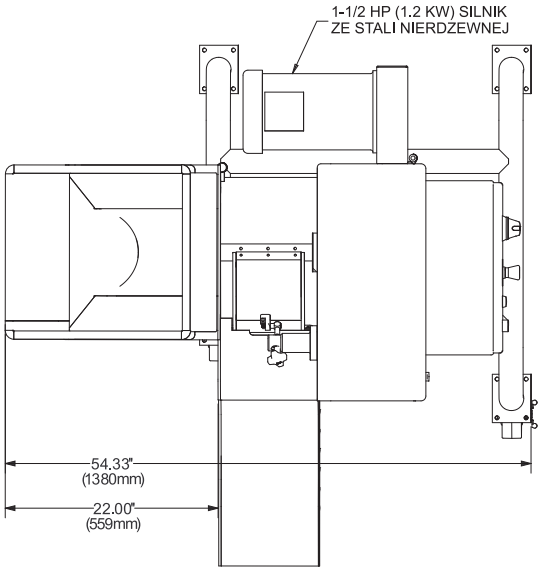
Szerokość: .....53,86" (1368 mm)

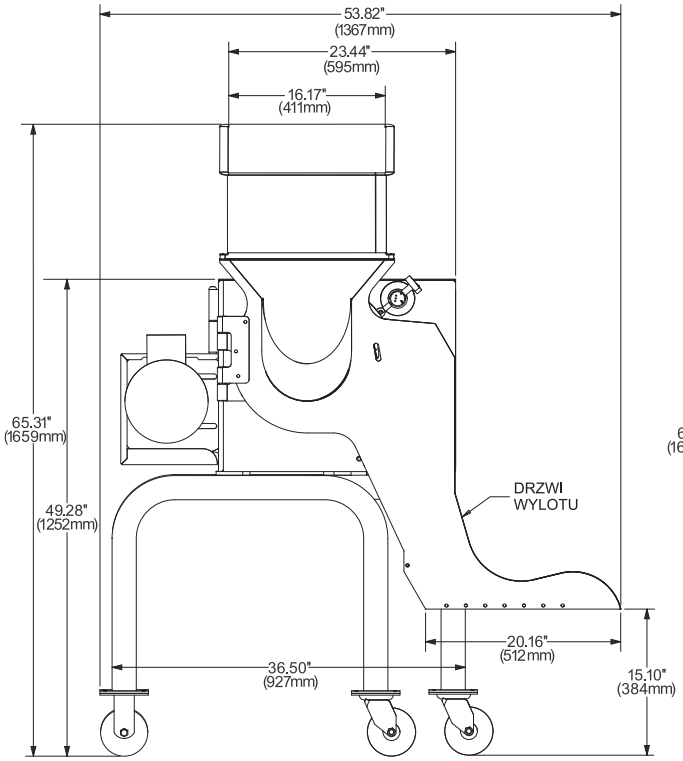
Wysokość: .....65,59" (1666 mm)

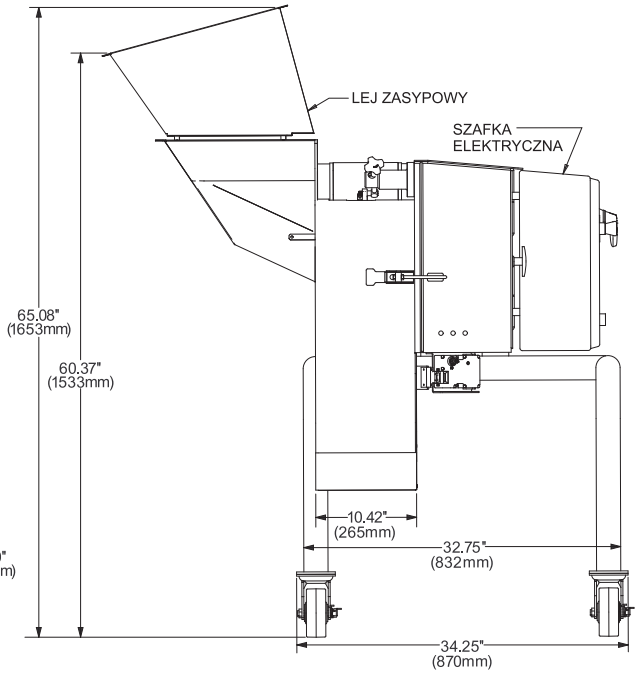
Masa netto: .....860 lb (390 kg)

Silnik:.....1,5 KM (1,1 kW)

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

® DiversaCut, DiversaCut Sprint, Sprint, Urschel logo symbol, Światowy Lider Technologii Krojenia Żywności i Urschel są zarejestrowanym znakiem handlowym firmy Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3530POL JUL 2020 (s.s. L2132POL)