

МОДЕЛЬ TRANSLICER® 2520

ТОЧНАЯ И ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ НАРЕЗКА С УЛУЧШЕННЫМ УРОВНЕМ САНИТАРИИ

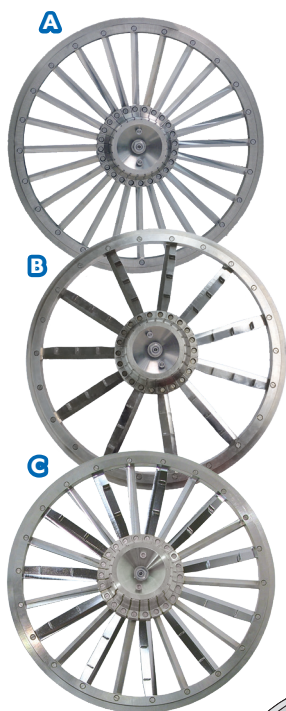
Urschel представляет новую модель TranSlicer 2520, созданную на основе серии TranSlicer, революционного решения в коммерческой индустрии свежих салатов. TranSlicer 2520 применяется для нарезки различных продуктов в коммерческой пищевой промышленности: листовые овощи, сельдерей, лук-порей, морковь, огурцы и фрукты.

Данная модель имеет основные особенности модели TranSlicer 2510: режущие колеса из нержавеющей стали диаметром 25 дюймов (635 мм); гигиеническая конструкция корпуса из нержавеющей стали; виды и размеры нарезки; ограничения для сжимающихся пищевых продуктов до 8 дюймов (203 мм) диаметром или твердых продуктов до 6-3/4" (171 мм) диаметром, непрерывная работа для достижения высокой производительности. Размер реза определяется количеством, размещением, углом наклона и типом ножей, а также синхронизацией скорости колеса и подающей ленты.

Общий дизайн модели 2520 имеет отличия. Эта концепция предусматривает соблюдение требований к санитарии следующего поколения, что значительно сокращает время чистки. Доступ к каждой зоне машины ускоряет мойку. Все поверхности спроектированы с улучшенным отводом воды. Расположенные повсюду отводы сводят к минимуму перекрывающиеся швы, улучшают осмотр и сокращают время чистки. Используйте TranSlicer 2520 для обеспечения оптимальной нарезки с высокой производительностью и экономии затрат, связанных с сокращением времени на осмотр и чистку.



ВИДЫ НАРЕЗКИ



A. РЕЖУЩЕЕ КОЛЕСО

Прямой и волнистый слайс:
1/32 - 3" (.8 - 76.2 мм)

B. ЖУЛЬЕНОВСКОЕ КОЛЕСО

Диапазон жульеновского реза от 3/8 x 3/8" до 3 x 2" (9.5 x 9.5 мм до 76.2 x 50.8 мм) при комбинации жульеновских ножей на режущем колесе.

C. КОЛЕСО ДЛЯ ШРЕДА

Диапазон нарезки шредом от 3/8" (9.5 мм) до 3" (76.2 мм) в длину и 1/32 - 9/32" (.8 - 7.1 мм) по толщине при комбинации жульеновских и слайсовых ножей при сборке колеса для шреда.

1 ОГУРЕЦ

1/8" (3.2 мм)
Слайс

2 ЛАТУК

1 x 1-1/2"
(25.4 x 38.1 мм)
Квадрат

3 ЛУК

1/8" (3.2 мм)
Слайс

4 ПАПАЙЯ

3/4" (19.1 мм)
Кубик

5 СЕЛЬДЕРЕЙ

3" (76.2 мм)
Соломка
1/2" (12.7 мм)
Слайс

6 КРАСНАЯ КАПУСТА

1/8" (3.2 мм)
Шред

7 МАНГОЛЬД & ШПИНАТ

3/8" (9.5 мм)
Полоска

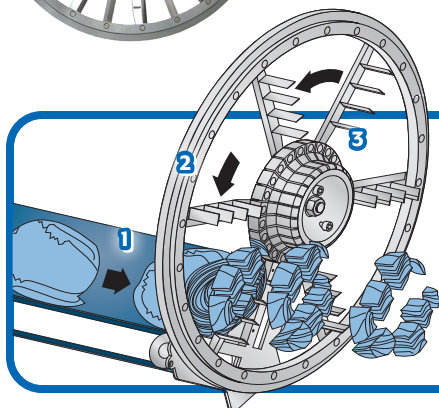
8 МОРКОВЬ

1/4" (6.4 мм)
Слайс

9 САЛАТ АЙСБЕРГ

1/8" (3.2 мм)
Шред
1-3/8 x 1-1/2"
(34.9 x 38.1 мм)
Квадрат

ПРИНЦИП НАРЕЗКИ



1. Лента подачи
2. Жульеновское колесо
3. Жульеновские ножи

Если Ваш продукт не указан на данной странице, свяжитесь с местным представителем Urschel для уточнения наиболее подходящей комплектации машины.

МОДЕЛЬ TRANSLICER® 2520



Габариты и вес могут изменяться в зависимости от комплектации машины.

Длина: 159.34" (4047 мм)

Вес нетто: 2,250 lb (1020 кг)

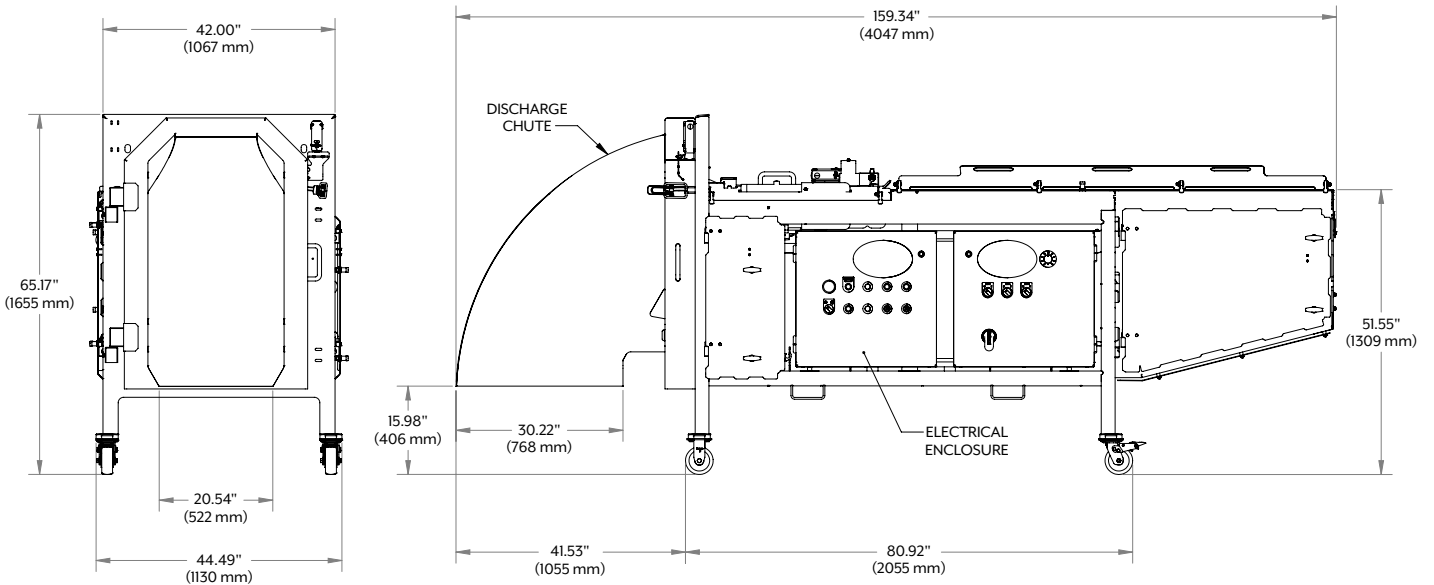
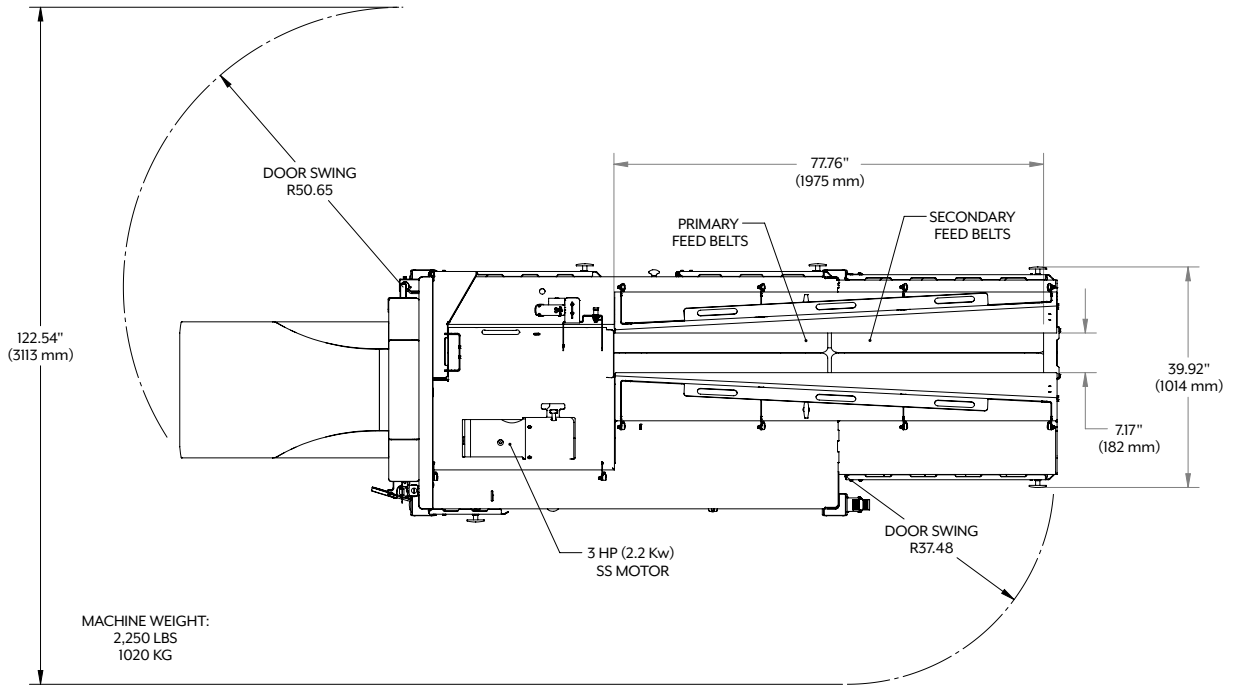
Ширина: 44.49" (1130 мм)

Двигатель колеса: 3 лс (2.2 кВт)

Высота: 65.17" (1655 мм)

Двигатель ленты подачи: 1 лс (.75 кВт)

ХАРАКТЕРИСТИКИ & ГАБАРИТЫ



ПРОТЕСТИРУЙТЕ НАРЕЗКУ ПРОДУКТА

Свяжитесь с местным представителем Urschel для планирования теста по нарезке Вашего продукта на безоплатной основе: www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com