

COUPEUSE, MODELE RA-HD

COUPE UNIFORME DES PRODUITS DIFFICILES EN CUBES, BÂTONNETS OU TRANCHES

Version hybride renforcée des modèles RA-A et RA-D, le modèle RA-HD, offre la capacité la plus élevée de la série RA. Le modèle RA-HD utilise de nombreuses pièces existantes provenant des deux machines. Ces pièces sont associées à un moteur plus gros, une nouvelle configuration d'entraînement renforcée, et des composants associés pour favoriser l'absorption de la répartition de la charge et réduire les contraintes de charge. La plaque de renfort consolide les composants d'entraînement afin d'augmenter les vitesses d'alimentation. De plus, le modèle RA-HD est équipé d'un panneau d'accès sur charnières, et d'une molette d'accès différé pour faciliter l'assainissement et l'entretien. Le modèle RA-HD produit une large gamme de cubes et de bâtonnets à partir de fruits, de légumes, de condiments, de noix, de fromage et de viandes reconstituées. La dimension maximum du produit entrant est de 88,9 mm dans toutes les dimensions. Le modèle RA-HD est équipé de pièces de contact avec le produit en acier inoxydable, offre un fonctionnement continu pour une production ininterrompue et sa conception facilite le nettoyage et l'entretien.



TYPES DE COUPE

CUBES

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cubes. Pour changer la dimension des cubes, il faut utiliser différents arbres de coupe et régler l'épaisseur de tranchage.

Épaisseur de tranchage : 1,6 à 9,5 mm

Coupes circulaires : 3,2 à 25,4 mm

Coupes transversales : 1,3 à 76,2 mm.

BÂTONNETS

Les utilisateurs peuvent retirer l'arbre de coupe transversale et l'axe afin de produire des bâtonnets de longueurs différentes.



1 BACON
Bâtonnet de
3,2 x 25,4 x 25,4 mm

2 NOIX DE COCO
Cube de 6,4 mm

3 CHEDDAR
Cubes de 3,2 mm

4 AIL
Cube de 4 mm

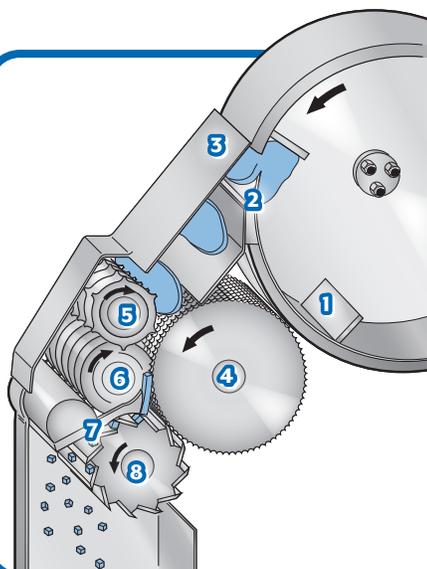
5 CHAMPIGNON
Cube de 3,2 mm

6 OLIVE
Cube de 6,4 mm

7 JAMBON
Cube de 6,4 mm

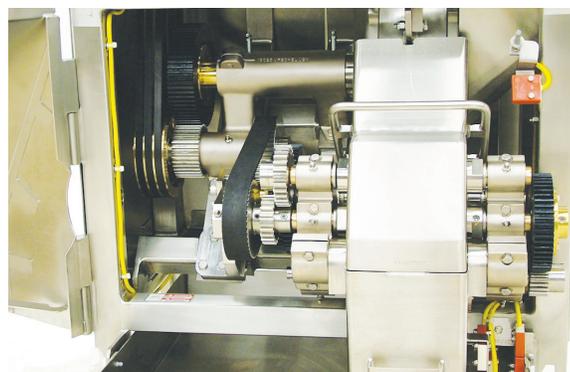
8 BISCUITS FOURRÉS
Granulation
de 6,4 x 4,8 mm

PRINCIPE DE COUPE



1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Secteur réglable
4. Tambour d'alimentation
5. Arbre d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Peigne de dégagement
8. Couteaux transversaux

INTERIEUR DU MODELE RA-HD EXECUTION HYBRIDE



Si votre application ne figure pas sur cette page, contactez votre représentant Urschel pour déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins de coupe.

COUPEUSE, MODELE RA-HD

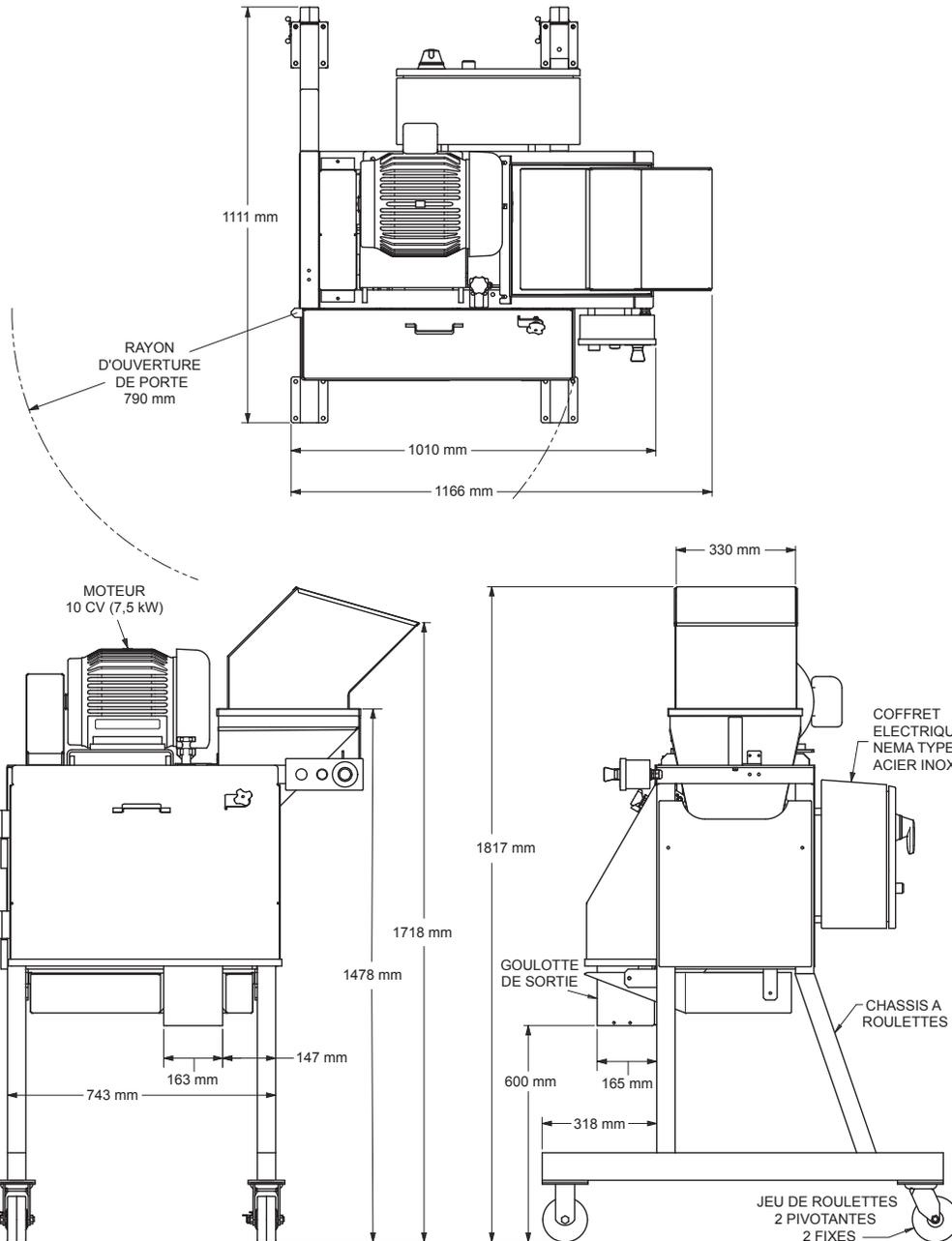


Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

Longueur : 1166 mm
 Largeur : 1111 mm
 Hauteur : 1817 mm

Poids net : 380 kg
 Moteur : 10 CV (7,5 kW)

SPECIFICATIONS & DIMENSIONS



NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

fr.urschel.com | france@urschel.com