COUPEUSE TRANSLICER® 2520 – CHASSIS COURT

TRANCHAGE DE PRÉCISION À HAUTE CAPACITÉ ET HYGIÈNE SUPÉRIEURE

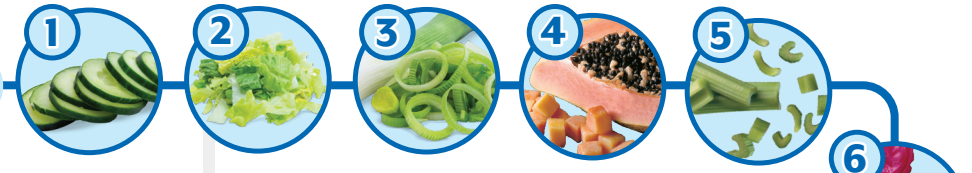
Conçue à partir du TranSlicer d'origine, qui a révolutionné l'industrie de la salade quatrième gamme, Urschel présente la nouvelle trancheuse TranSlicer 2520. Le modèle TranSlicer 2520 transforme une variété de produits pour l'industrie alimentaire, comme les légumes feuillus, le céleri, les poireaux, les carottes, les concombres et les fruits.

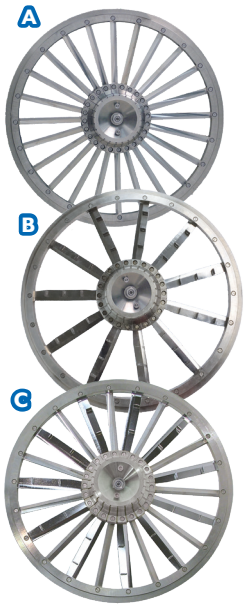
Différentes versions de cette machine sont disponibles y compris celle-ci avec châssis court. Avantages du modèle châssis court : il prend moins de place dans la ligne de production et bénéficie d'une zone d'alimentation élargie pour une meilleure introduction du produit et il est moins cher que la version longue standard.

Le modèle TranSlicer 2520 dispose de nombreuses caractéristiques de la trancheuse TranSlicer 2510 : roues de coupe en acier inoxydable interchangeables de 635 mm de diamètre ; conception hygiénique en acier inoxydable ; types de coupe ; accepte les produits alimentaires volumineux allant jusqu'à 203 mm de diamètre, ou les produits fermes allant jusqu'à 171 mm de diamètre ; offre un fonctionnement continu pour atteindre une capacité élevée et une production ininterrompue. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse d'alimentation déterminent la dimension de coupe.

La conception générale du modèle 2520 se démarque des autres modèles. La conception offre une hygiène supérieure afin de réduire les temps de nettoyage. L'accessibilité à chaque zone de la machine accélère le nettoyage. Toutes les surfaces sont conçues pour favoriser l'évacuation de l'eau. Les éléments déportés minimisent l'utilisation de joints et réduisent les délais d'inspection et de nettoyage. Des composants électriques homologués IP69K par l'IEC (International Electrotechnical Commission) sont incorporés dans toute la machine afin de résister aux nettoyages à haute pression et température élevée. Vous pouvez comptez sur la trancheuse TranSlicer 2520 pour offrir une coupe optimale de grande capacité tout en économisant sur les temps d'inspection et de nettoyage.

TYPES DE COUPE





A. ROUE DE COUPE EN TRANCHES

Rondelles plates et ondulées : 0,8 - 76,2 mm

B. ROUE DE COUPE JULIENNE

Des coupes julienne de 9,5 x 9,5 mm à 76,2 x 50,8 mm peuvent être réalisées en utilisant des couteaux julienne sur la roue de coupe.

C. ROUE DE COUPE ÉMINCÉS

Une combinaison de couteaux julienne et trancheurs montés sur une même roue permet d'obtenir des émincés de 9,5 mm à environ 76,2 mm de long et de 0,8 à 7,1 mm d'épaisseur.

1 CONCOMBRE
Tranche de 3,2 mm

2 LAITUE
Carré de 25,4 x 38 mm

3 POIREAUX
Tranche de 3,2 mm

4 PAPAYES
Cube de 19,1 mm

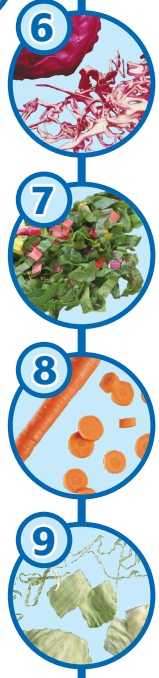
5 CÉLERI
Bâtonnet de 76,2 mm ; tranches de 12,7 mm

6 CHOU ROUGE
Lanière de 3,2 mm

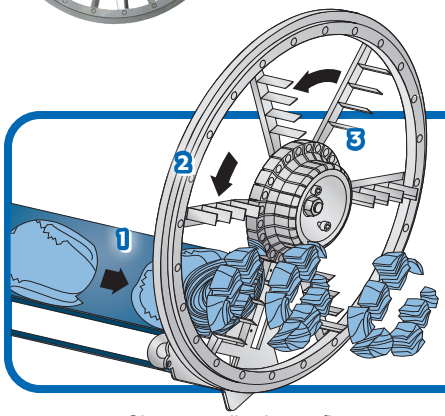
7 BETTE ET ÉPINARD
Bâtonnet de 9,5 mm

8 CAROTTE
Tranche de 6,4 mm

9 LAITUE ICEBERG
Lanière de 3,2 mm ; carrés de 35 x 38 mm



PRINCIPE DE COUPE



1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe julienne
3. Couteaux julienne

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

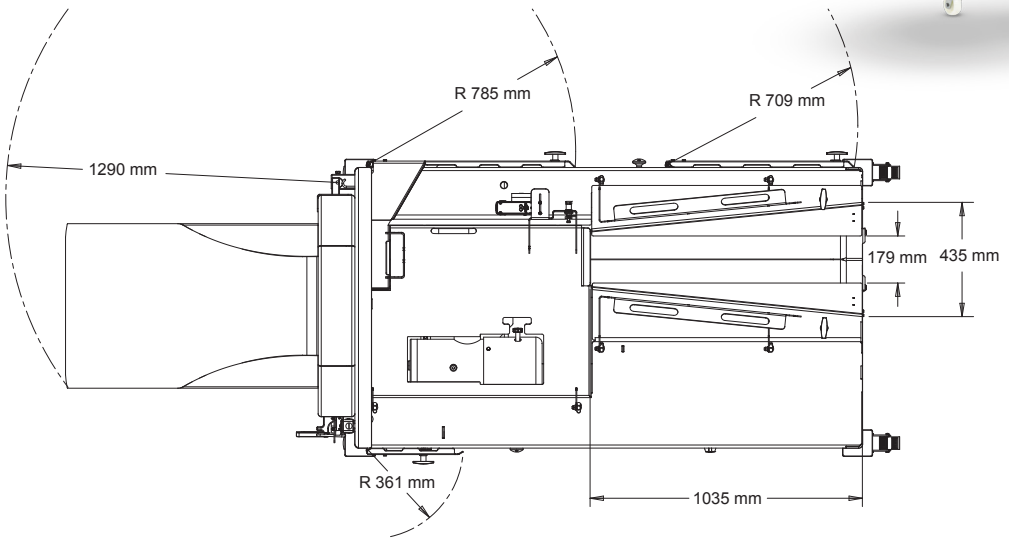
COUPEUSE TRANSLICER® 2520 – CHASSIS COURT

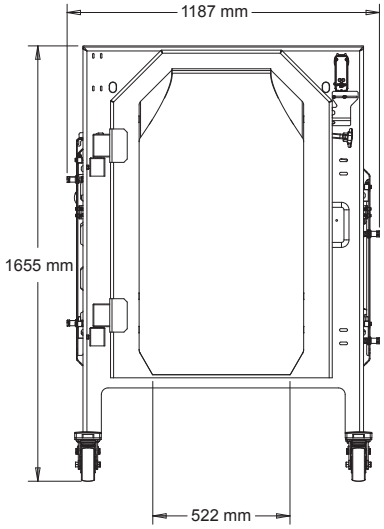
SPECIFICATIONS & DIMENSIONS

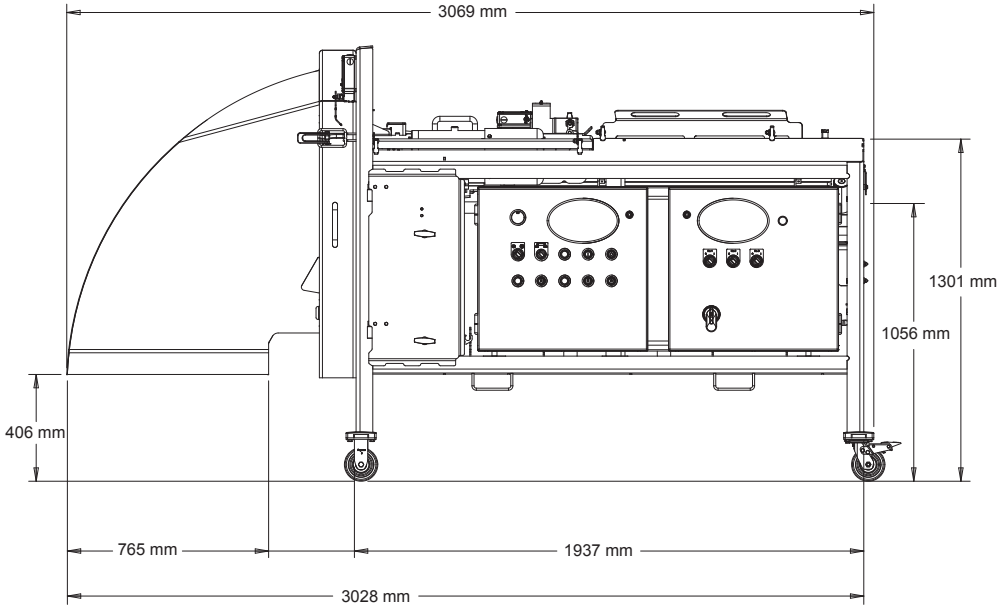
Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

Longueur : ..... 3069 mm
Largeur : ..... 1187 mm
Hauteur : ..... 1655 mm
Poids net : ..... 810 kg

Moteur de roue de coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteurs de bande d'alimentation : 1 CV (0,75 kW)







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

® TranSlicer, le logo Urschel, The Global Leader in Food Cutting Technology, et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. | L3707FR JUN 2021