

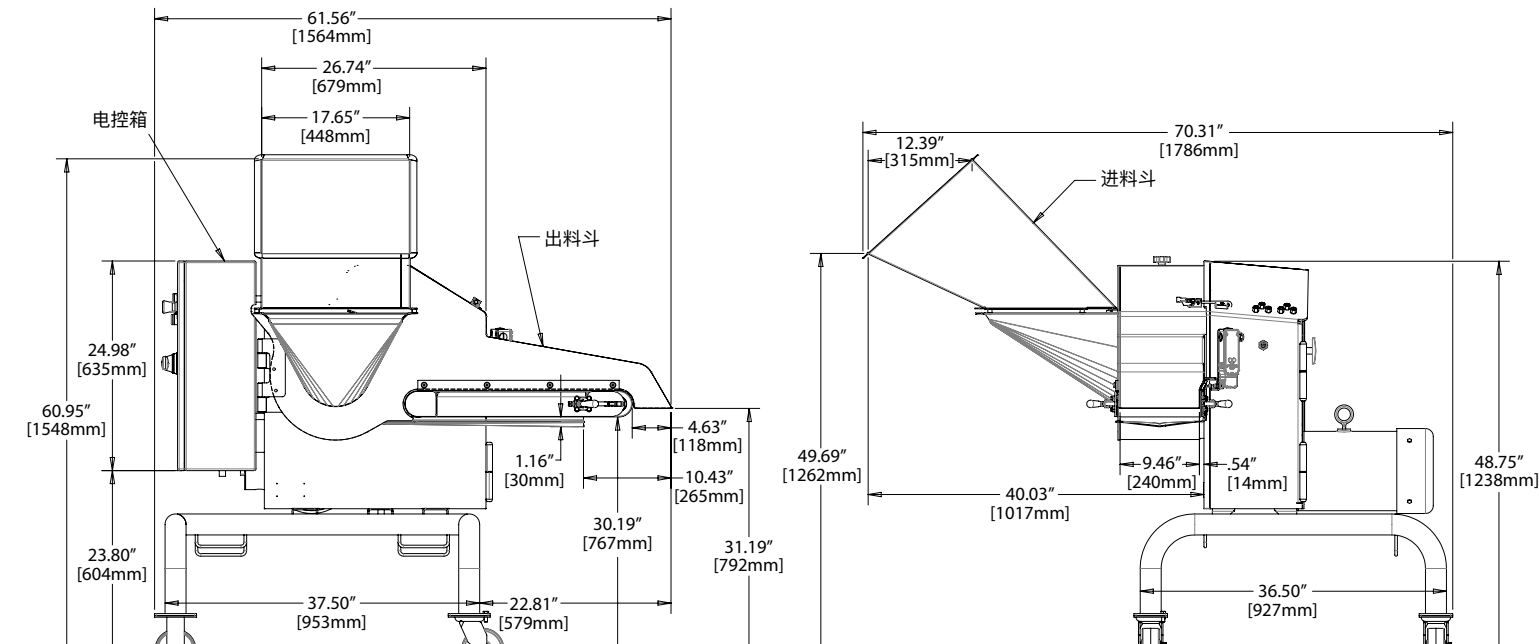
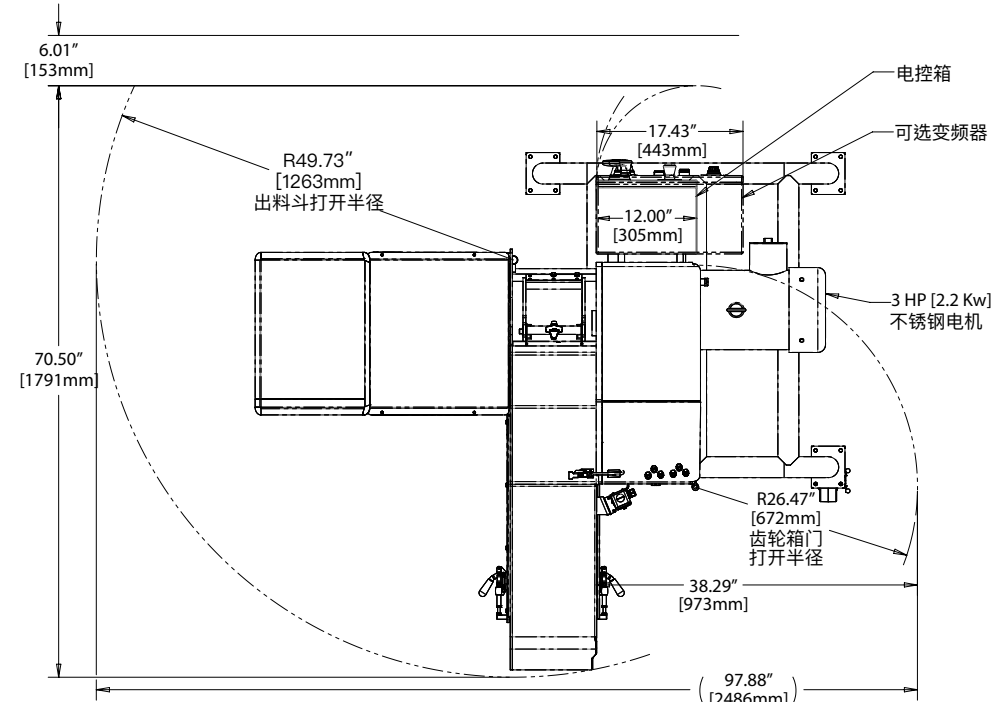
SPRINT 2[®] 配传送带 尺寸图



设备规格

长度: 70.31英寸(1786毫米)
 宽度: 61.56英寸(1564毫米)
 高度: 60.95英寸(1548毫米)
 净重: 1050磅(476公斤)
 电机: 3马力(2.2千瓦) 配变频器
 or 3马力P (2.2千瓦)
 配软启动器

SPRINT 2[®]配传送带款拥有NSF (美国卫生基金会) 国际认证。



诚挚邀请您来进行免费产品切割测试

Urschel公司在包括中国上海内的多个国家及地区拥有经验丰富, 设施完善的实验室。如果您需要进行产品切割测试, 只需联系当地的Urschel公司, 他们将为您推荐最合适的机型及测试方案。www.urschel.net.cn

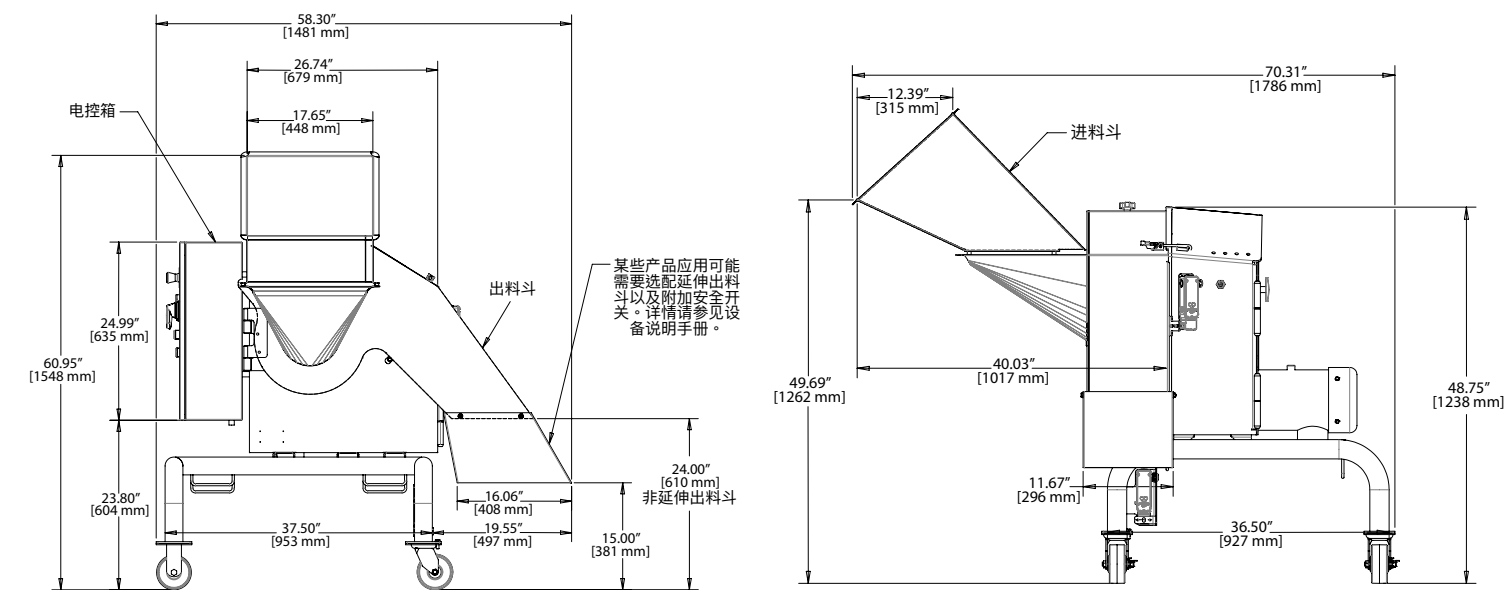
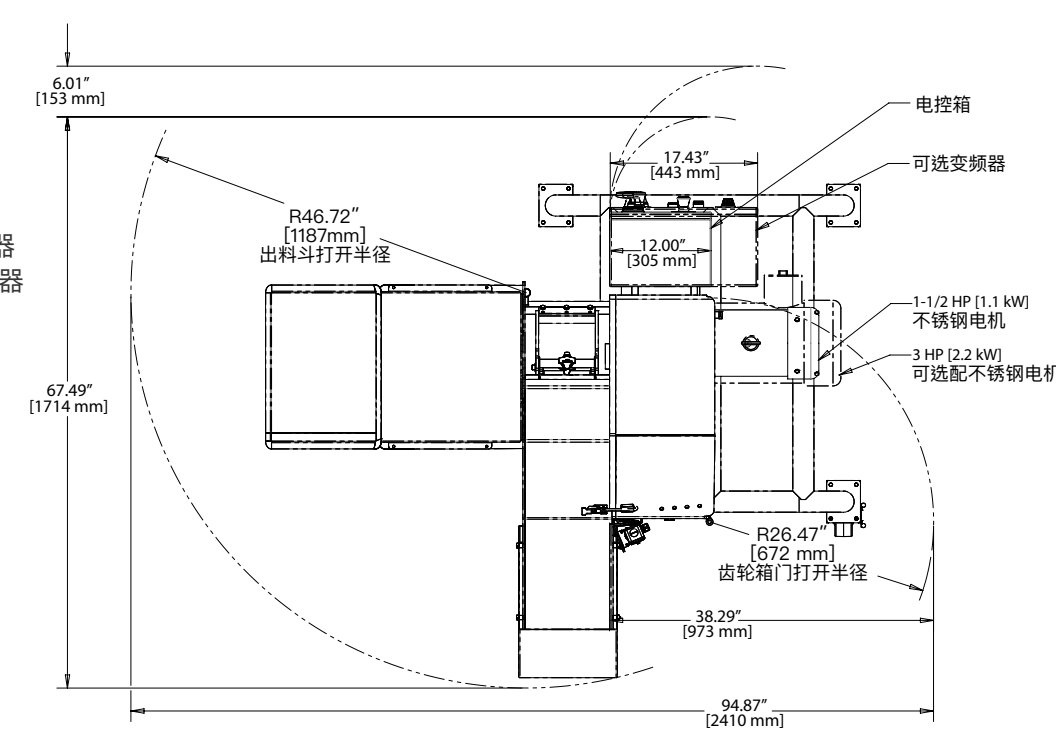
SPRINT 2[®] 切丁机 尺寸图



设备规格

长度: 70.31英寸(1786 毫米)
 宽度: 58.30英寸(1481 毫米)
 高度: 60.95英寸(1548 毫米)
 净重: 1000 磅(454 公斤)
 电机: 3 马力 (2.2 千瓦) 配变频器
 3马力(2.2 千瓦) 配软启动器
 or 1.5马力(1.1 千瓦)
 配软启动器

电控箱尺寸取决于所选择的电机。



URSHEL[®]
 The Global Leader in Food Cutting Technology
 www.urschel.com | info@urschel.com

® NSF 是美国卫生基金会国际注册商标, 保留所有权利。
 ® Sprint 2, DiversaCut Sprint 以及 Urschel 为 Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.公司注册商标
 L3736 AUG 2021 (s.s. L2868C)

Sprint 2[®] 切丁机

2款选择: 配有出料传送带款/不配有出料传送带款。
 紧凑的切割区域可提供最佳切割效果。



URSHEL[®]
 The Global Leader in Food Cutting Technology

Sprint 2[®]切丁机

新款Sprint 2[®]切丁机将广受欢迎的G型切丁的支架和进出料高度以及DiversaCut Sprint[®]切丁机的切割原理完美地融合在了一起。Sprint 2切丁机能够高产量，均匀地将多种食品如水果，蔬菜，烘焙类，肉类以及海鲜等产品进行切丁，切条，切丝，切片以及切粒。

相较于标准款的DiversaCut Sprint和G型切丁机，Sprint 2可以选配3马力（2.2千瓦）的电机搭配变频器提供了更强的动力来源。全新设计的切片厚度调节旋钮手柄和锁定手柄。旋钮调节手柄更灵活方便地调节尺寸。锁定手柄确保了调节的精确性以及切割的流畅性。食品切割区与机械区完全分离。铰链式设计便于维护和保养。设备最大产品进料尺寸可达6.5英寸（165.1毫米）。



无传送带出料口款

- 紧凑型设计以及全尺寸切割
- 低成本可选配传送带款
- 有3马力(2.2千瓦)电机配变频器，3马力(2.2千瓦)电机配软启动器或1.5马力(1.1千瓦)电机配软启动器。

含传送带出料口款

- 紧凑型设计以及全尺寸切割
- 提供与G型和H型相似的支架并且可完全替代
- 出料口内置的传送带能大大减少产品的损耗
- 可选择3马力（2.2千瓦）配变频器或3马力（2.2千瓦）配软启动器
- 切割部件和传送带由一台电机同时驱动



机器特点

- 特殊设计的支架可以方便地替代现有生产线上的G, G-A, GK-A, H, 和H-A切丁机。
- 全新设计的切片厚度调节旋钮手柄以及锁定手柄。(1) 旋钮调节手柄能更加灵活方便地调节尺寸。锁定手柄确保了调节的精确性和切割的流畅性。调节范围为1.6-25.4毫米。
- 安全开关(2)可用于搭配产品收集装置。
- 经济型的插入式刀片(3)。
- 全不锈钢结构以及悬挂式设计既卫生又方便维护。
- 可供选择不锈钢马达：3马力（2.2千瓦）电机配变频器，3马力（2.2千瓦）电机配软启动器或1.5马力（1.1千瓦）电机配软启动器。
- 环刀轴以及横切刀轴拆卸方便。
- 横切刀与梳刀板间隙更加紧凑，提升了切割效果。
- 食品切割区域(4)与机械传动区域完全隔离。圆形支架与驱动区域完全分离，倾斜不锈钢表面更加便于清洁。
- 最大产品进料尺寸可达6.5英寸(165.1毫米)
- 能够实现全范围尺寸的切片，切条，切丁以及切粒。14英寸(355.6毫米)直径的推进器径深可达6.5英寸(165.1毫米)(6)
- 外置式加油孔(7)可以方便进行加油润滑。
- 适用于连续加工或不间断生产。

切割类型

平片或波纹片
1/16 - 1英寸(1.6 - 25.4毫米)

切丁/粉碎/切条

由切片刀，环刀轴和横切刀轴组成切丁装置，可通过调节切片开口大小以及更换必要的刀具完成不同大小的切丁需求。

环刀：1/8 - 3英寸(3.2 - 76.2毫米)

横切刀：3/32 - 1英寸(2.4 - 25.4毫米)

波纹横切刀：(.076英寸(1.9毫米)深)：

9/32 - 9/16英寸(7.1 - 14.3毫米)

深波纹横切刀：(.125英寸-.145英寸(3.2 - 3.7毫米)深)：

3/8 - 1/2英寸(9.5 - 12.7毫米)

拉丝

细丝，中等及粗丝是通过将横切刀更换成拉丝片来实现对高温熟肉或腌制肉类的拉丝。

产品介绍

(逆时针方向)

生菜
3/4英寸(19.1毫米)片

豆腐
1/2英寸(12.8毫米)丁

巧克力饼干
大颗粒

夹心饼干
小颗粒

花菜
制粒

辣椒
3/8英寸(9.5毫米)丁和
3/8 X 1英寸(9.5 X 25.4毫米)条

蘑菇
1/8 X 1/8 X 1/4英寸
(3.2 X 3.2 X 6.4毫米)丁

火腿
3/8英寸(9.5毫米)丁

橄榄
1/8英寸(3.2毫米)丁

土豆
1/2英寸(12.8毫米)丁

饼干
小颗粒

白煮蛋
7/8 X 5/8 X 7/8英寸
(22.2 X 15.9 X 22.2毫米)丁

胡萝卜
1/4英寸(6.4毫米)丁

蘑菇
1/4英寸(6.4毫米)片

甜菜
1/8英寸(3.2毫米)片

紫甘蓝
1/8英寸(3.2毫米)片

金枪鱼
1/4英寸(6.4毫米)丁

卷心菜
3/8英寸(9.5毫米)丁

意式香肠
3/8英寸(9.5毫米)丁

洋葱
1/4英寸(6.4毫米)丁和条

面筋
3/8英寸(9.5毫米)丁

草莓
1/4英寸(6.4毫米)片
1/8" (3.2毫米)丁

芒果
3/4英寸(19.1毫米)丁

土豆
3/8英寸(9.5毫米)条
3/4英寸(19.1毫米)丁
1/4英寸(6.4毫米)丁

甜菜
1/4英寸(6.4毫米)领结型丁

牛油
1/4英寸(6.4毫米)丁

西葫芦
波纹长条

切割概述

- A.推进器叶瓣
- B.切片刀
- C.环刀
- D.横切刀

