Trancheuse TranSlicer® 2520

Une hygiène supérieure

URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

TRANSLICER® 2520

Découvrez la nouvelle trancheuse TranSlicer® 2520

Le modèle 2520 fait passer la conception de la trancheuse TranSlicer 2510 au niveau supérieur. Chaque élément de la machine vise à vous faire gagner du temps et de l'argent et à renforcer l'hygiène.

En moyenne, les clients qui incorporent la trancheuse TranSlicer 2520 à leur ligne de production gagnent 25 minutes par nettoyage par rapport à leur machine précédente. Les éléments de la machine simplifient l'inspection visuelle et les procédures de nettoyage.

Vous pouvez compter sur la Trancheuse TranSlicer 2520 et les autres machines Urschel pour une grande variété d'applications dans l'industrie de la salade quatrième gamme.

Trancheuse TranSlicer® 2520

Conçue à partir du modèle TranSlicer d'origine, qui a révolutionné le secteur 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.

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.

Afin de pouvoir traiter différents types de produits, la machine offre trois configurations de bande d'alimentation : des bandes primaires et secondaires, des bandes primaires longues, et la version plus compacte avec bandes primaires courtes. La machine utilise un variateur de fréquence (VFD). La zone d'alimentation est entièrement séparée de la zone mécanique afin de renforcer l'hygiène.

La conception générale du modèle 2520 se démarque des autres modèles. Sa 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 compter sur la trancheuse TranSlicer 2520 pour offrir une coupe optimale de grande capacité tout en économisant sur les temps d'inspection et de nettoyage.

PRODUITS

Persil
Haché 12,7 mm

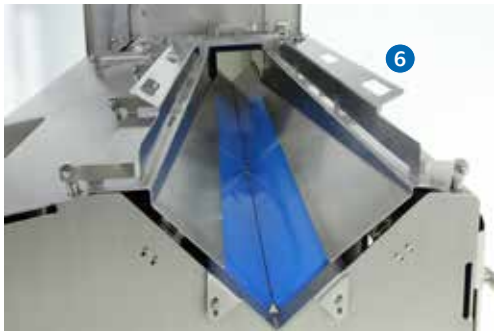
Laitue iceberg
Emincé 3,2 mm;
Carré 35 x 38 mm

Papaye
Cube Julienne
19,1 mm

Poireau
Tranche 3,2 mm

Laitue romaine
Carré 25,4 x 38,1 mm

Concombre
Tranche 3,2 mm

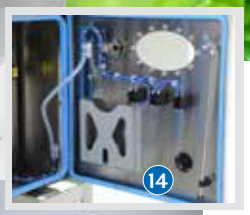


CARACTERISTIQUES DE LA MACHINE

- D'un poids d'environ 1020 kg, la machine offre une conception et un rendement exceptionnel. Le châssis a été amélioré afin de prévenir la condensation et le développement de bactéries.
- Le châssis aux surfaces inclinées pour écoulement remplace les surfaces plates afin de prévenir le développement de bactéries et simplifier le nettoyage. L'absence du carter inférieur **(1)** permet d'évacuer l'eau et les déchets afin de simplifier les opérations.
- La goulotte de sortie **(2)** offre une charnière à droite ou gauche en option et peut être retirée pour le nettoyage.
- La plaque arrière **(3)** spécifiquement conçue avec un jeu supplémentaire pour simplifier le nettoyage peut aussi être retirée complètement.
- Les vis de maintien de la roue de coupe **(4)** servent de support pour simplifier le remplacement et stabilisent la roue en cas de panne.
- Les roues de coupe produisent des tranches plates/ondulées, des émincés ou des coupes julienne.
- Les poignées en acier inoxydable sont conçues pour renforcer l'hygiène et une utilisation plus facile.
- Les loquets renforcés sont faciles à nettoyer et peuvent être retirés pour le nettoyage **(5)**.
- Les poignées intégrées **(6)** simplifient l'ouverture des guides du produit afin d'accélérer le changements des bandes et les autres procédures.
- Conception hygiénique en acier inoxydable. Toutes les portes d'ouverture s'ouvrent entièrement pour permettre une inspection visuelle et la simplification du nettoyage et de l'entretien. Les portes peuvent aussi être retirées pour le nettoyage.
- Les éléments déportés limitent les joints et sont situés aux endroits stratégiques, dont la plaque arrière, les moteurs, les boîtiers d'entraînement et les roulettes, et simplifient l'inspection visuelle et le nettoyage **(7)**.
- Boîtiers de sécurité carter résistants en acier inoxydable conçus pour ne s'ouvrir que si la roue est totalement arrêtée **(8)**.
- Carter supérieur avec poignée **(9)** qui pivote et coulisse en place afin d'améliorer l'accès aux bandes d'alimentation.
- Les leviers de dégagement rapide et robuste des courroies, en acier inoxydable **(10)**, accélèrent le remplacement des bandes.
- Les guides de produit **(11)** offrent un espacement optimal pour le nettoyage et l'inspection visuelle.
- Postes de contrôle avec boutons IP69K situés de chaque côté de la machine pour simplifier le fonctionnement et le nettoyage **(12)**.
- Les moteurs en acier inoxydable avec variateur de fréquence (VFD) Allen-Bradley® **(13)** entraînent la roue de coupe (3 CV, 2,2 kW avec frein) et la bande d'alimentation (1 CV, 0,75 kW). Tous les moteurs sont homologués IP69K.
- Les moteurs sans ventilateur disponible en option à l'achat avec la machine.
- Coffret électrique homologué IP69K avec porte à double joint **(14)** pour plus de protection durant le nettoyage.
- Les boucles de passage de câbles **(15)** s'adaptent aux procédures de nettoyage. Les boucles de passage de câbles permettent de nettoyer et de désinfecter chaque fil afin d'éliminer les bactéries.

9

12


14

13

URSCHEL

12

15

7

8
5

3

4
4

2

TYPES DE COUPE

A. Roue de coupe en tranches/rondelles

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.

PRODUITS

(DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE)

Chou rouge
Emincé 3,2 mm

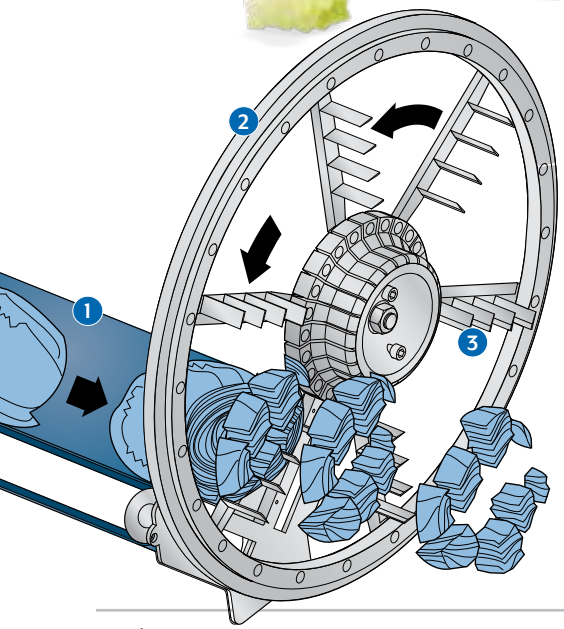
Bette et épinard
Emincé 9,5 mm

Céleri
Tronçon 76,2 mm
Tranche 12,7 mm

Poireau
Tranche 4,8 mm

Laitue romaine
Emincé 3,2 mm
Carré 35 x 38 mm

Laitue romaine
Carré 25,4 mm



PRINCIPE DE COUPE

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

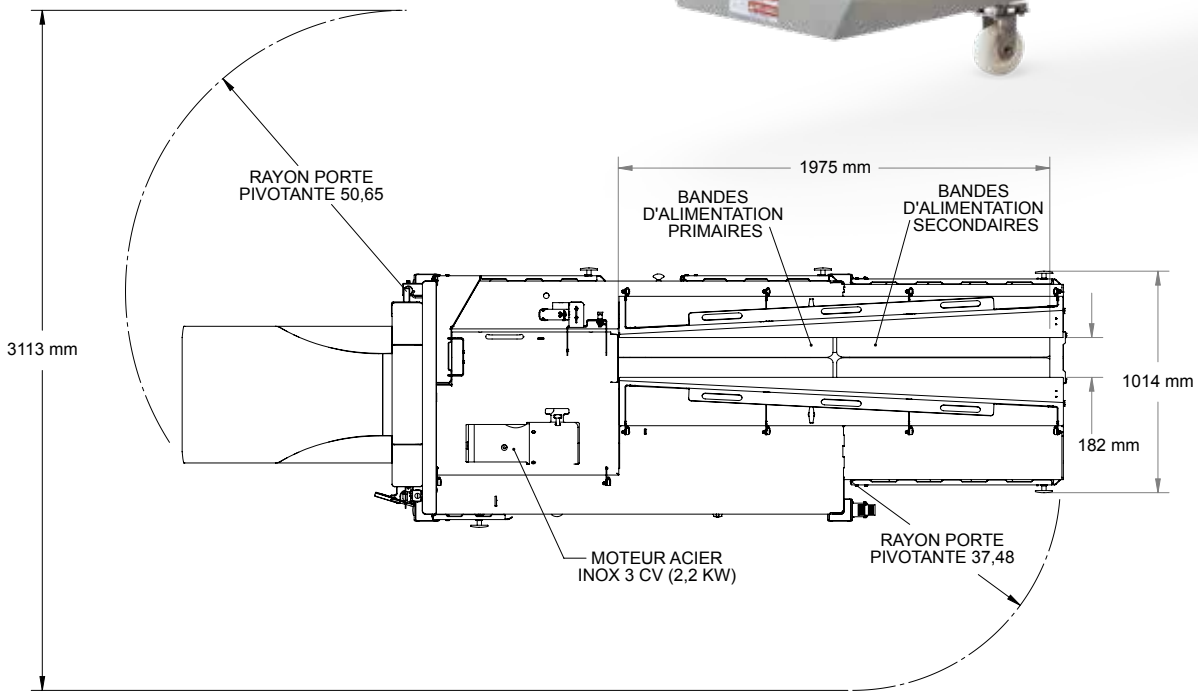
Trancheuse TranSlicer® 2520
PLAN D'ENCOMBREMENT

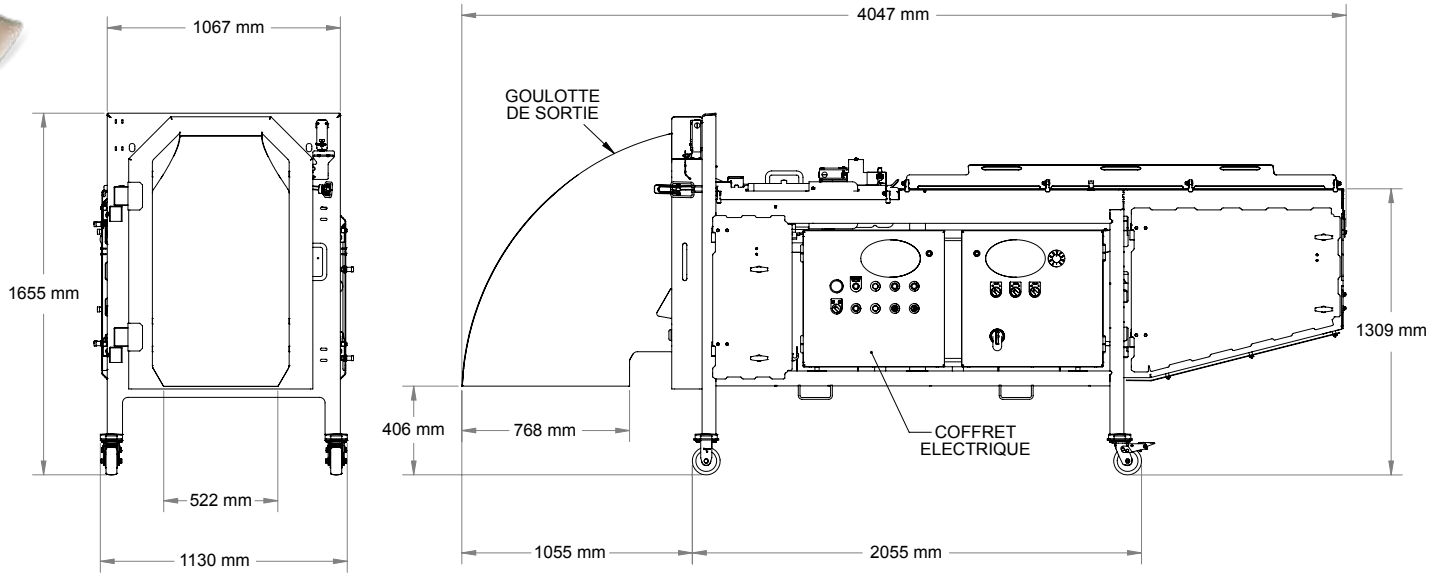
SPECIFICATIONS

Longeur :..... 4047 mm
Largeur : ..... 1130 mm
Hauteur :..... 1655 mm
Poids net :..... 1020 kg

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

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





Nous vous invitons à effectuer un essai de coupe gratuit avec votre produit.

Urschel dispose d'un réseau de halls d'essais et de personnel commercial et technique partout dans le monde prêt à effectuer pour vous tous les essais de réduction dimensionnelle. Contacter votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. **www.urschel.com.**

URSCHEL®

france@urschel.com | fr.urschel.com

® Allen-Bradley est une marque déposée de Rockwell Automation.
® TranSlicer, le logo Urschel, The Global Leader in Food Cutting Technology, et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3805FR JAN 2022

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

EUROPE | AMERIQUE DU NORD | AMERIQUE DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

Fournisseur n°1

d'équipement de coupe à travers le monde.