

Coupeuse Sprint 2®

Tranches Droites ou Ondulées, Bâtonnets, ou Cubes



SPECIFICATIONS

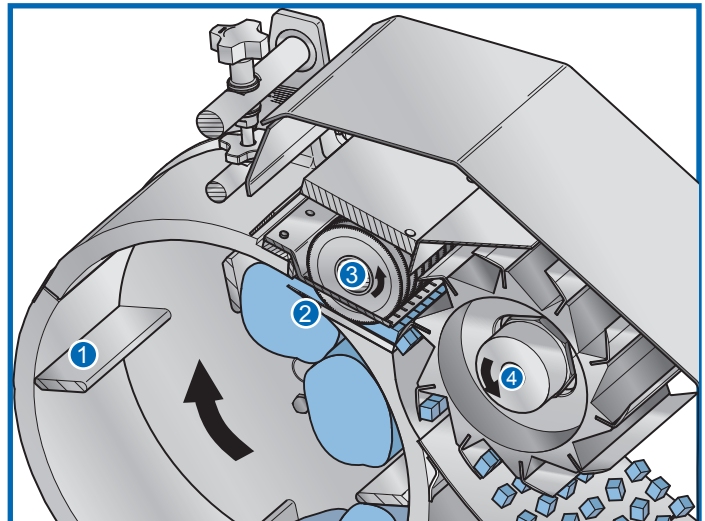
Longueur	1786 mm
Largeur	1481 mm
Hauteur	1548 mm
Poids Net	454 kg
Moteur	3 CV (2,2 kW) avec VFD*
.....	3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif
.....	ou 1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif

APPLICATIONS

Le modèle Sprint 2® offre aux industriels de l'alimentaire les avantages du modèle DiversaCut Sprint® ainsi que des avantages supplémentaires. Le modèle Sprint 2 coupe régulièrement en cubes, en bâtonnets et en tranches, ou granule une grande variété de légumes, de fruits, de biscuits, et de viandes.

Parmi les moteurs proposés, il existe un moteur 3 CV (2,2 kW) en acier inoxydable contrôlé par un VFD (variateur de fréquence) – plus puissant que celui du modèle DiversaCut Sprint standard. Un nouveau système de réglage gradué avec une molette de blocage permet de réduire la tolérance pendant la production. De conception hygiénique, la zone de coupe alimentaire est entièrement isolée de tous les composants mécaniques ; le châssis en tube de section ronde et les surfaces inclinées favorisent une bonne hygiène générale. Des panneaux d'accès à charnières facilitent le nettoyage et l'entretien. La machine accepte des produits entrant pouvant aller jusqu'à 165,1 mm dans toutes les dimensions.

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 Sprint 2®

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le produit est déversé dans une goulotte d'alimentation pour entrer dans une turbine en rotation [1]. La force centrifuge plaque le produit contre l'intérieur du tambour et les pales de la turbine le propulsent devant le couteau trancheur [2]. Un secteur réglable sur le tambour permet d'obtenir l'épaisseur de tranche désirée.

Après la première coupe effectuée par le couteau trancheur, les tranches sont guidées entre le couteau trancheur et le peigne de dégagement avant de passer dans les couteaux circulaires [3] qui les débitent en bâtonnets. Ceux-ci passent ensuite dans les couteaux transversaux [4] pour réaliser la dernière coupe.

TYPES DE COUPE

Tranches : une large gamme de tranches peut être obtenue en démontant les arbres de coupe transversale et circulaire.

Tranches Plates : de 1,6 à 25,4 mm

Tranches Ondulées : de 3,2 à 25,4 mm

Bâtonnets : Des bâtonnets plats ou ondulés peuvent être obtenus en démontant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. Des combinaisons de couteaux circulaires et transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

Cubes/Granulation : Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont utilisés pour la coupe en cubes. La dimension des cubes peut être modifiée en sélectionnant les arbres de coupe adaptés et en réglant l'épaisseur de coupe.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm

Coupes transversales : de 2,4 à 25,4 mm

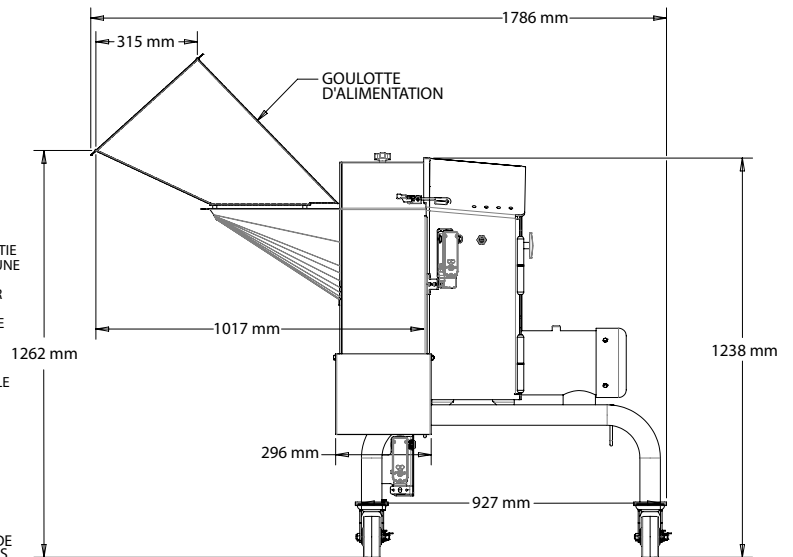
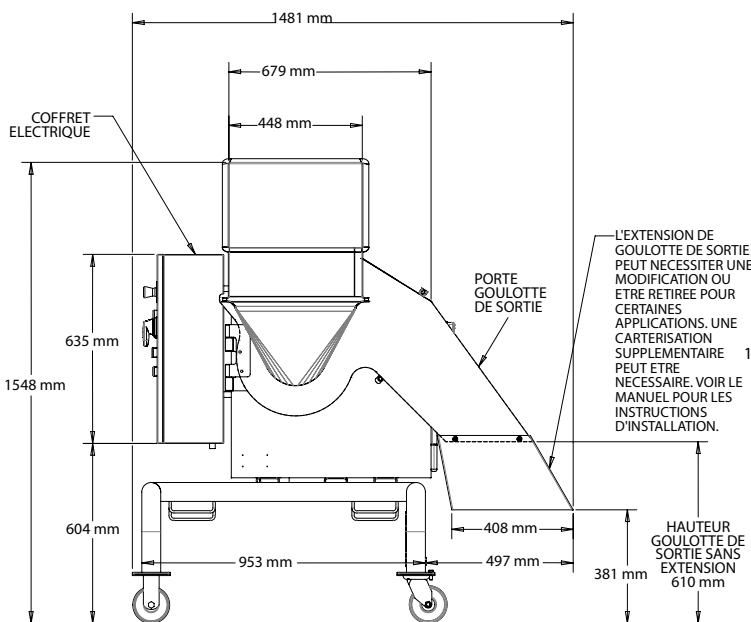
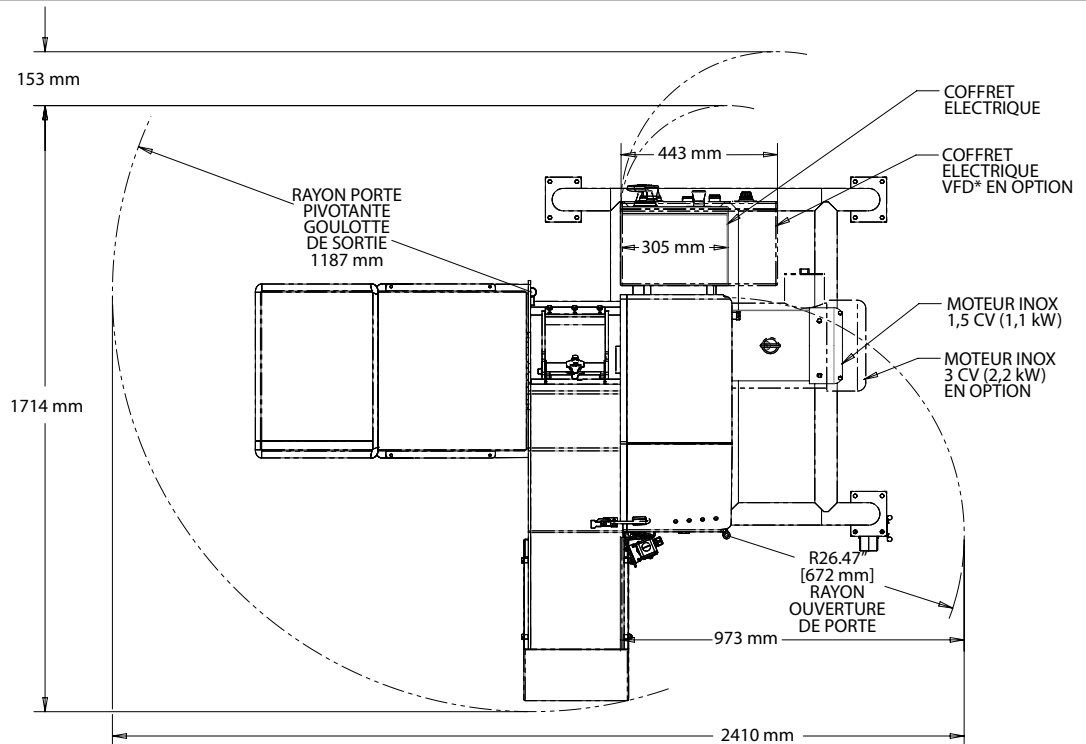
Coupes transversales Ondulées : de 7,1 à 14,3 mm

(suite)

Coupeuse Sprint 2®

Plan d'Encombrement

Les dimensions du coffret électrique varient en fonction du moteur.



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

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel commercial et technique expérimenté prêts à tester votre application de coupe. Contactez-nous afin que nous puissions organiser vos essais. Ces tests sont sans engagement de votre part. Vous pouvez également consulter notre site internet www.urschel.com



URSCHEL
INTERNATIONAL LIMITED
Le leader mondial des procédés de coupe agroalimentaire

www.urschel.com | ✉ france@urschel.com

* Variateur De Fréquence

® DiversaCut Sprint, Sprint 2, et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. L2874FR DEC 2015 (s.s. L2754FR)