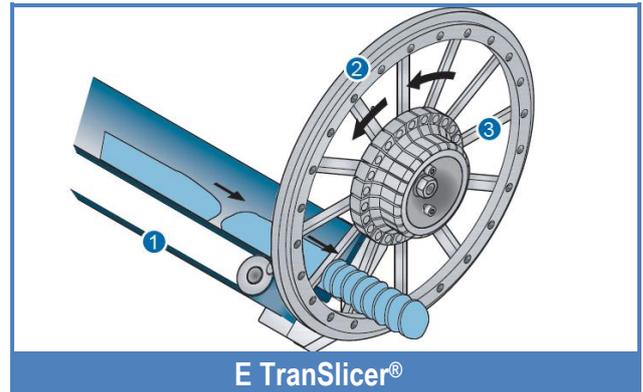


# E TranSlicer®

## Präzise Scheibenschnitte – maximale Vielseitigkeit



### TECHNISCHE DATEN

Länge: .....	2.560 mm (100.78")
	2.978 mm (117.26") mit Vorbereitungstisch
Breite: .....	897 mm (35.31")
Höhe: .....	1.569 mm (61.79")
	1.686 mm (66.36") mit optionalem NOT-AUS-Schalter
Nettogewicht: .....	560 kg (1,300 lb)
Messerrad-Motor: .....	2,25 kW (3 HP)
Zufuhrband-Motor: .....	0,75 kW (1 HP)

### ANWENDUNGEN

Diese Maschine wurde für die Herstellung präziser Scheibenschnitte bei hoher Leistung entwickelt. Der E TranSlicer reiht sich in die produktionsgeprüfte Baureihe der seit Jahren lieferbaren TranSlicer® Bandschneidemaschinen ein. Die Maschine ist ideal geeignet für das Schneiden länglicher Gemüse- und Obstsorten sowie vorgegarter Fleisch.

Mit dem E TranSlicer kann festes Produkt mit einem Durchmesser von bis zu 101,6 mm (4") geschnitten werden, blättriges Produkt kann bei der Zufuhr bis zu 152,4 mm (6") im Durchmesser sein.

Die drei unterschiedlichen Edelstahl-Messerradausführungen (Scheiben-Messerrad, \*patentiertes MicroSlice® Messerrad und das Julienne-Messerrad) bieten maximale Flexibilität. Die Maschine bringt kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb.

#### Folgende Hauptkomponenten zeichnen die Maschine aus:

- Edelstahlausführung; kompakte Größe für leichte Integration in bestehende Verarbeitungslinien.
- Die lieferbaren Niederhaltebaugruppen (feststehend oder angetrieben) in Verbindung mit unterschiedlichen Zufuhrbändern optimieren die Produktzufuhr.
- Die Messerradhalterung ermöglicht schnellen Messerradwechsel.
- Klappbare/verschiebbare Abdeckungen bieten schnellen Zugang zu allen wichtigen Bereichen der Maschine und erleichtern Wartung und Reinigung.
- Die schrägen Oberflächen inklusive dem selbstentwässerndem Rahmen erleichtern die Reinigung.
- Das hygienische Design bietet eine komplette Trennung der mechanischen Teile vom Lebensmittelbereich.
- Der in die Maschine integrierte Schaltschrank ist mit Sicherheitsautomaten anstelle von Sicherungen, ein Knopf zum Lösen der Motorbremse erleichtert die Wartung.
- Die Elektrokabel sind vom Rahmen abgesetzt angebracht, was die Reinigung erleichtert und verhindert, dass sich Produktreste festsetzen.
- Anzeigelampen am Elektro-Bedienfeld und an den Verriegelungsschaltern zeigen die korrekte Funktion an.
- Die Maschine ist lieferbar mit Direktanlauf oder mit variablem Frequenzantrieb.
- Robuste Edelstahl-Verriegelungsschalter und Sensoren.
- Optional ist ein klappbarer Vorbereitungstisch lieferbar.
- Optional auch lieferbar mit zusätzlichem NOT/AUS-Schalter.

### ARBEITSWEISE

Die Beschickung der Maschine mit Schneidgut erfolgt über zwei V-förmig angeordnete Zufuhrbänder [1], die das Produkt mit Hochgeschwindigkeit zum Messerrad [2] führen. Die eingespannten Messer [3] sind wie Speichen angeordnet und unterstützen den äußeren Ring des Schneidrads; die Messer sind leicht geneigt und es entsteht eine einheitliche Schrägstellung von Messernabe zu Messerkranz. Diese Schrägstellung bewirkt, dass das Schneidgut gleichmäßig durch das Messerrad gezogen und präzise in der gewünschten Scheibenstärke geschnitten wird.

Wenn eine zusätzliche Zuführung des Schneidguts benötigt wird, ist eine Niederhaltebaugruppe lieferbar, um die Zufuhr des Produkts zum Messerrad zu unterstützen. Das Schneidgut wird nicht gequetscht, da Scheibe für Scheibe nacheinander geschnitten wird. Die Scheiben werden dann in die Auslaufrutsche geleitet, die abgerundet ist, um die Geschwindigkeit der Scheiben vor Austritt aus der Maschine abzubremsen.

### SCHNITTARTEN

**SCHEIBEN-MESSERRÄDER:**  
**Glattschnittscheiben:** 0,8 – 76,2 mm (1/32 - 3")  
**Wellenschnittscheiben:** Diese Scheiben haben 4-2/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und eine Wellentiefe von 1,6 mm (1/16"). Mit Scheiben-Messerrädern können durch den Einsatz der entsprechenden Messer entweder Glattschnitt- oder Wellenschnittscheiben hergestellt werden. Beim Wellenschnitt wird eine entsprechende Schneidkante benötigt.

**JULIENNE-MESSERRÄDER:**  
**Juliennesschnitte** sind von 12,7 x 12,7 mm (1/2 x 1/2") bis 50,8 x 50,8 mm (2 x 2") möglich.

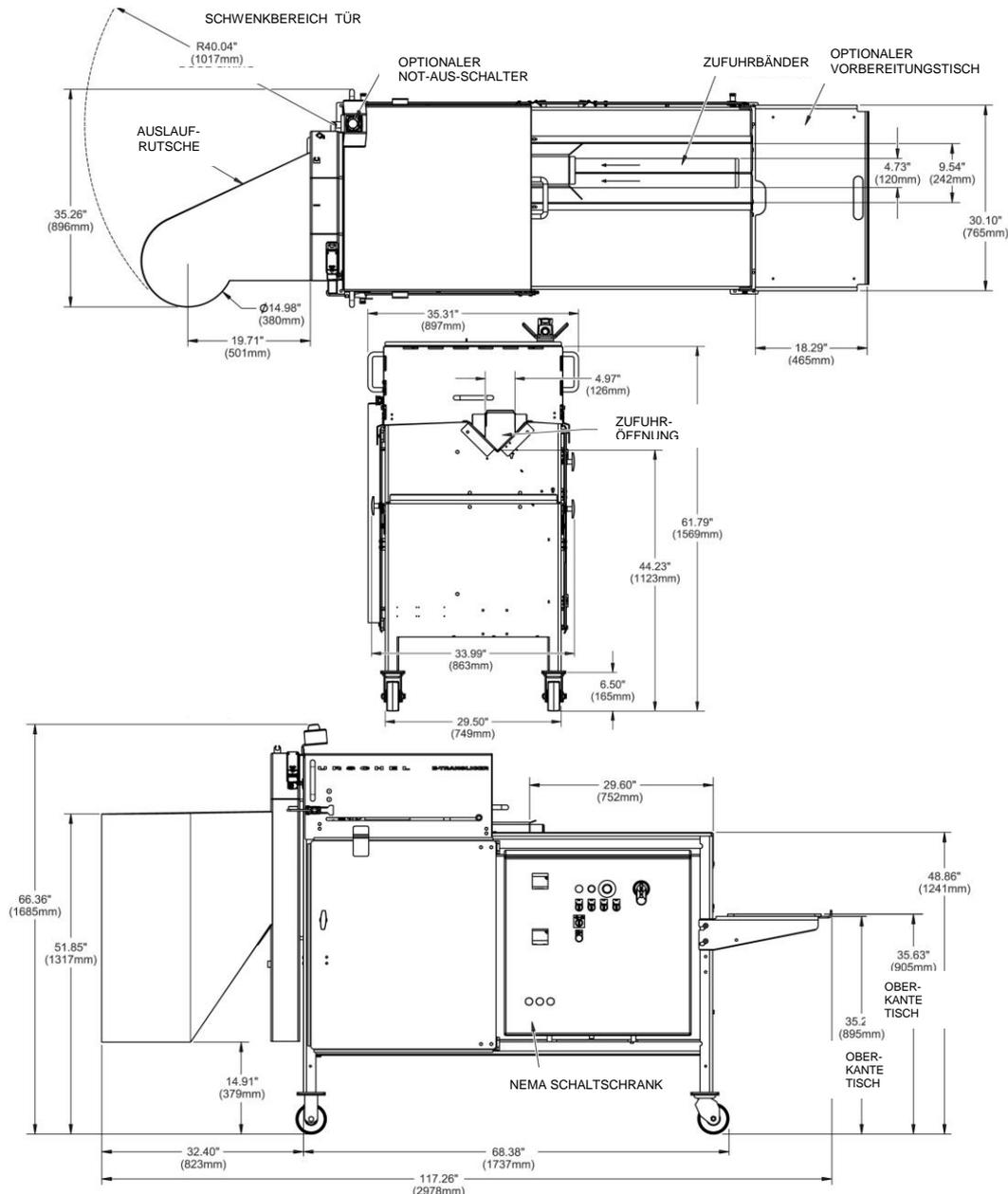
**MICROSLICE® MESSERRÄDER:**  
**Glattschnittscheiben:** 0,8 - 6 mm (.030 - .240").  
**Wellenscheiben:** 1,8 mm (.069") Stärke mit 3-1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (.080").

**Ovale Streifen:** Dieser Schnitt hat einen ovalen Querschnitt von ca. 3,2 mm (.125") Stärke und 6,4 mm (.250") Breite.  
**Juliennessreifen:** Aus festen Produkten lassen sich viele verschiedene Schnittgrößen herstellen. Lassen Sie sich beraten.

*Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel wegen der effektivsten Lösung für Ihre Anforderungen an die Zerkleinerung*

# E TranSlicer<sup>®</sup> von Urschel<sup>®</sup>

## Aufstellungszeichnung



### Sie sind eingeladen. Testen Sie uns.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und schlagen Ihnen die für Ihre Zwecke am besten geeignete Maschine vor. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um einen Termin zu vereinbaren.



**URSCHTEL**  
**LABORATORIES INCORPORATED**  
 The Global Leader in Food Cutting Technology  
[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)

**de.urschel.com**

Kontakt für Deutschland, Österreich, Südtirol:

[germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)

Kontakt für die Schweiz:

[swiss@urschel.com](mailto:swiss@urschel.com)

‡ Juliennemesser sind geschützt durch die U.S. Patente Nr. 5896801 und 6460444. Schneidkante ist geschützt durch U.S. Patente 6792841 und 6920813.

‡MicroSlice ist geschützt durch U.S. Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 und EP1042107.

© TranSlicer, MicroSlice und Urschel sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc.