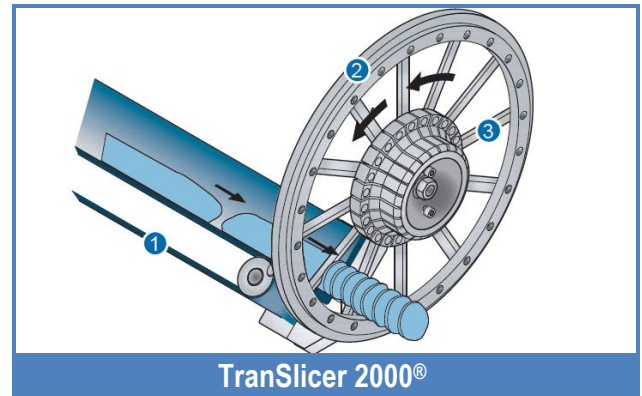


# TranSlicer 2000<sup>®</sup> Schneidemaschine von Urschel

## Hohe Leistung - Präzise Scheibenschnitte



### TECHNISCHE DATEN

Länge: .....3.217 mm (126.65")  
Breite: ..... 867 mm (34.12")  
Höhe: ..... 1.416 mm (55.75")  
Nettogewicht: ..... 580 kg (1,288 lb)  
Messerrad-Motor, Edelstahl, Eigenlüftung: ..... 2,25 kW (3 HP)  
Zufuhrband-Motor, Edelstahl, Eigenlüftung: ..... 0,75 kW (1 HP)

### ANWENDUNGEN

Die patentierte Schneidemaschine TranSlicer 2000<sup>®</sup> von Urschel Laboratories schneidet gleichmäßige Scheiben bei hoher Leistung und eignet sich hervorragend für das Schneiden länglicher Produkte. Die Maschine ist ideal für die Verarbeitung von Bananen, Kartoffeln, Sellerie, Spargel, Bohnen, Paprikaschoten, Salate, Stangenbrot, Karotten, Zucchini, Geflügelfilet, Peperoni- und Wienerwurst, Zitruschalen, extrudierte Produkte, Gurken und viele andere Anwendungen.

Festes Produkt kann bei der Zuführung in den TranSlicer 2000<sup>®</sup> einen Durchmesser von bis zu 101,6 mm (4") haben, blättriges Produkt kann bis zu 152,4 mm (6") im Durchmesser groß sein.

Die drei unterschiedlichen Messerradausführungen (Scheiben-Messerrad, patentiertes MicroSlice<sup>®</sup> Messerrad und Julienne-Messerrad) bieten maximale Flexibilität. Der TranSlicer 2000<sup>®</sup> ist durch seine vereinfachte Konstruktion mit aufklappbaren und verschiebbaren Abdeckungen leicht zu reinigen und zu warten. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb.

### ARBEITSWEISE

Die Beschickung der Maschine mit Schneidgut erfolgt über zwei V-förmig angeordnete Zufuhrbänder [1], die mit Hochgeschwindigkeit laufen. Diese Bänder laufen synchron mit dem rotierenden Messerrad [2], um sicherzustellen, dass das Produkt den Umdrehungen des Messerrads entsprechend korrekt zugeführt wird. 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, stehen als Sonderausstattung obere Zufuhrbänder zur Verfügung, die das Produkt während der Beschickung niederhalten. Das Produkt wird nicht gequetscht, da Scheibe für Scheibe nacheinander geschnitten wird. Die Scheiben werden dann in einen speziell geformten, schwenkbar befestigten Auswurftrichter geleitet, der die Geschwindigkeit der Scheiben vor Austritt aus der Maschine abbrems.

### SCHNITTARTEN

#### SCHEIBEN-MESSERRÄDER: Glatt- und Wellenschnitts-

scheiben: 0,8 – 76,2 mm (1/32 - 3") Stärke.

Wellenscheiben: 4-2/3 Wellen pro 25,4 mm (1"),

Wellentiefe 1,6 mm (1/16"). Mit Scheiben-

Messerrädern und Einsatz entsprechender

Messer können Glattschnitt- oder Wellenschei-

ben hergestellt werden. Beim Wellenschnitt

muss eine entsprechende Schneidkante eingesetzt werden.



#### JULIENNE-MESSERRÄDER: Julienneschnitte

sind von 12,7 x 12,7 mm (1/2 x 1/2") bis 50,8 x

50,8 mm (2 x 2") und durch den Einsatz

entsprechender Juliennemesser möglich.

#### MICROSLICE<sup>®</sup> MESSERRÄDER:

Glattschnittscheiben: 0,5 - 6 mm (.020 - .240").

Wellenscheiben: 1,8 mm (.069") Stärke mit 3-1/3

Wellen pro 25,4 mm (1") mit 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.

**Juliennestreifen:** Aus festen Produkten lassen

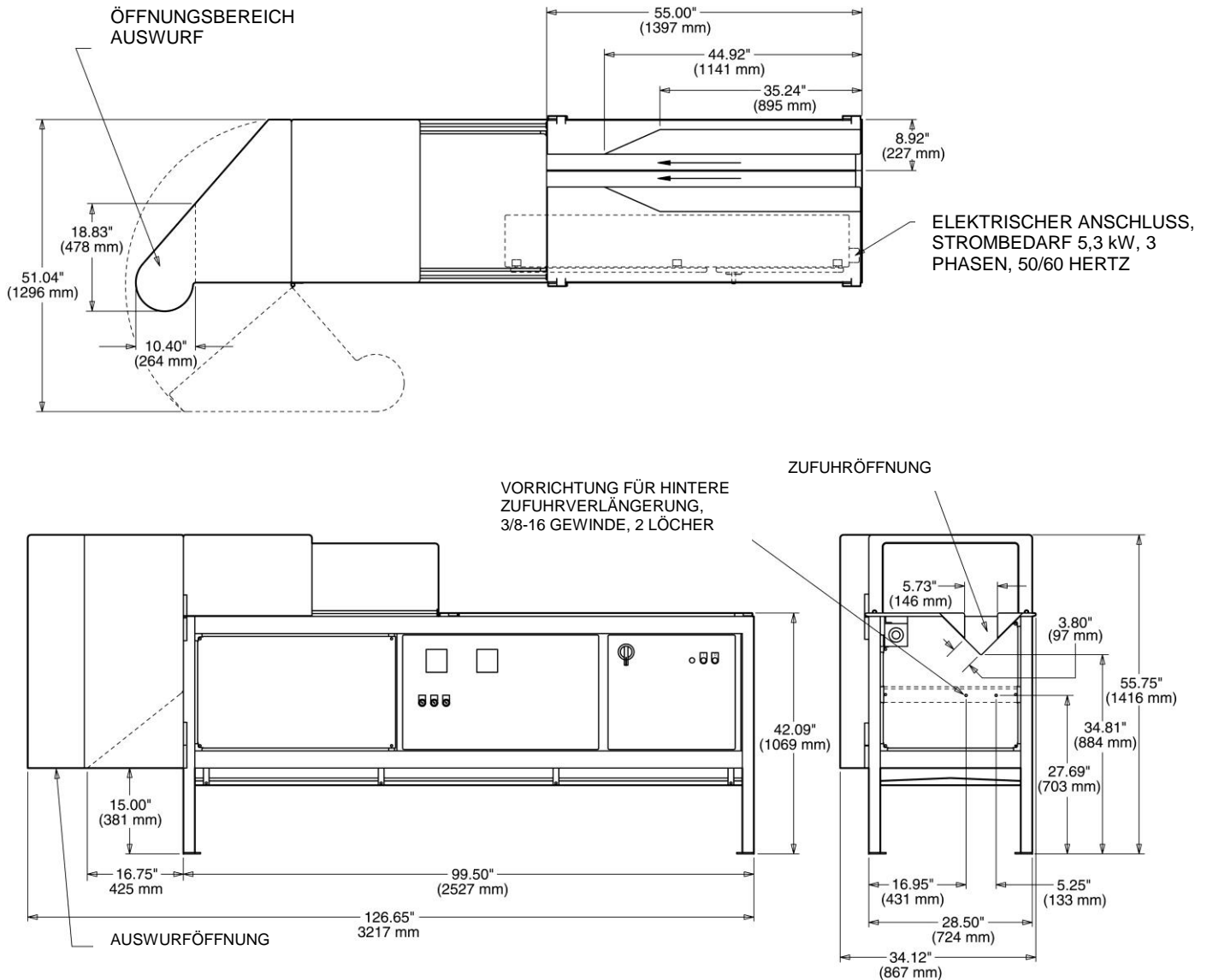
sich viele verschiedene Schnittgrößen herstellen.

Lassen Sie sich beraten.



# TranSlicer 2000<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, 6460444. Schneidkante ist geschützt durch die U.S. Patente 6792841, 6920813. ¥MicroSlice ist geschützt durch die U.S. Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 und EP1042107. © TranSlicer, TranSlicer 2000, MicroSlice und Urschel sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc.