

# Taglierina TranSlicer® 2510

## Taglierina/Filettrice ad elevata capacità per prodotti di grandi dimensioni

**Novità!**  
La nuova TranSlicer 2500 creata per soddisfare le esigenze del settore alimentare dei nostri giorni.



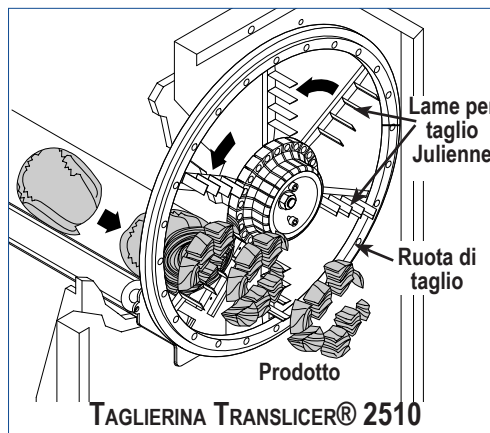
### SPECIFICHE

Lunghezza: ..... 3831 mm  
Larghezza: ..... 1267 mm  
Altezza: ..... 1695 mm  
Peso netto: ..... 680 kg  
Motore della ruota di taglio: ..... 2,2 kW  
Motore/i del nastro di alimentazione: ..... 0,75 kW

### APPLICAZIONI

Il design della nuova TranSlicer® 2510 coniuga le caratteristiche di produzione comprovata della 2500 con le più attuali esigenze del settore. Nel 1995, quando è stata lanciata sul mercato, la taglierina TranSlicer 2500 ha rivoluzionato il settore delle verdure a foglia. La taglierina TranSlicer 2510 sostituisce la TranSlicer 2500 nella gamma Urschel, apportando preziose caratteristiche in termini di semplificazione delle operazioni di manutenzione, aumento del flusso di prodotto positivo e riduzione delle spese di funzionamento. La nuova macchina accetta gli stessi tipi di prodotti: possono essere introdotti alimenti comprimibili con un diametro fino a 8 in (203 mm), oppure prodotti solidi e rotondi, ad esempio il cavolo, con un diametro fino a 6-3/4 in (171 mm). Possono essere introdotti cavoli anche di dimensioni maggiori tagliati a metà. **La TranSlicer 2510 è caratterizzata da:**

- Un nuovo e più grande scivolo di scarico, che agevola il flusso di prodotto e riduce i danni al prodotto.
- Una maggiore accessibilità: con più scomparti e pannelli a cerniera, le operazioni di manutenzione sono più semplici e i tempi di pulizia si riducono.
- Superfici maggiormente inclinate, compresi l'armadio elettrico e il pannello inferiore di alimentazione, ridisegnati per semplificare le operazioni di pulizia.
- Motori interamente in acciaio inossidabile, compreso il freno dinamico sul motore della ruota di taglio, che permette al motore di arrestarsi senza difficoltà.
- Leve di rilascio rapido del nastro di alimentazione, che rendono più semplice la manutenzione e le sostituzioni del nastro.
- Pulsante d'arresto aggiuntivo, per praticità in posizione opposta rispetto all'armadio elettrico.
- Solide protezioni in acciaio inossidabile consentono l'apertura dei pannelli di accesso dopo che tutte le parti in movimento si sono arrestate completamente.
- Alimentazione positiva del prodotto e migliori risultati a livello di rendimento grazie alla sovrapposizione delle protezioni dei nastri con discese ed estensioni di scorrimento opzionali dei nastri. Questi componenti aiutano a guidare il prodotto su un percorso sgombro verso la ruota di taglio.
- La possibilità di sostituire i supporti di guida del nastro di alimentazione consente di risparmiare costi eliminando la necessità di sostituire un intero gruppo.



### PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il modello TRS 2510 utilizza due gruppi di nastri di alimentazione ad alta velocità inclinati in modo da formare una sezione trasversale a "V". Il prodotto introdotto sul primo gruppo di nastri viene orientato e accelerato per favorire il passaggio al secondo gruppo di nastri. Il

secondo gruppo di nastri è sincronizzato con la ruota di taglio per assicurare il corretto avanzamento del prodotto ad ogni giro della ruota. Per ottimizzare l'introduzione del prodotto sono anche disponibili gruppi di nastri superiori.

Le lame leggermente piegate poste in tensione fungono da raggi con passo uniforme posizionati tra mozzo e cerchione. Il passo, il numero di lame e la velocità del nastro mantengono l'avanzamento del prodotto che determina lo spessore del taglio. Il taglio viene effettuato in tempi che evitano la rottura del prodotto. Le fette tagliate vengono quindi scaricate in uno scivolo incernierato per ridurre la velocità prima di essere scaricate dalla macchina.

### TIPI DI TAGLI

#### Fette lisce

Utilizzando lame standard sulla ruota di taglio è possibile produrre fette lisce da 1/32 a 3-1/2 in (0,8 - 88,9 mm). Le lame devono essere equamente distanziate intorno alla ruota, minimo tre lame.

#### Tagli Julienne

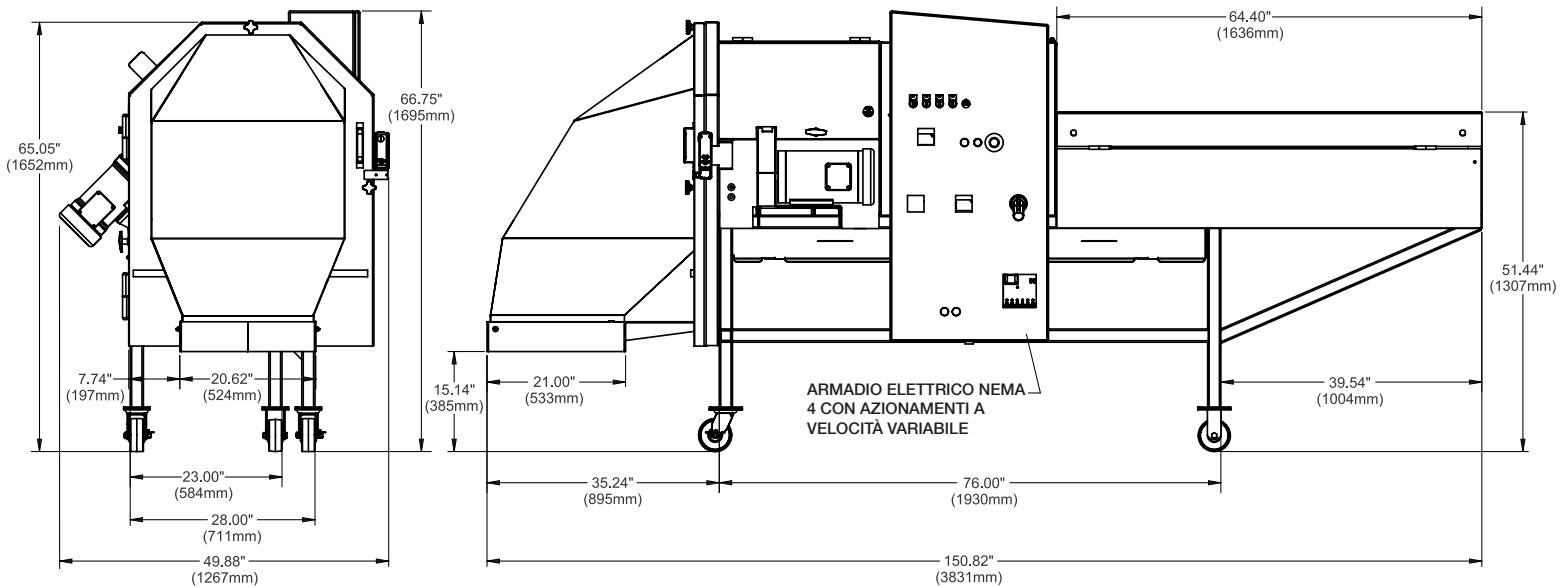
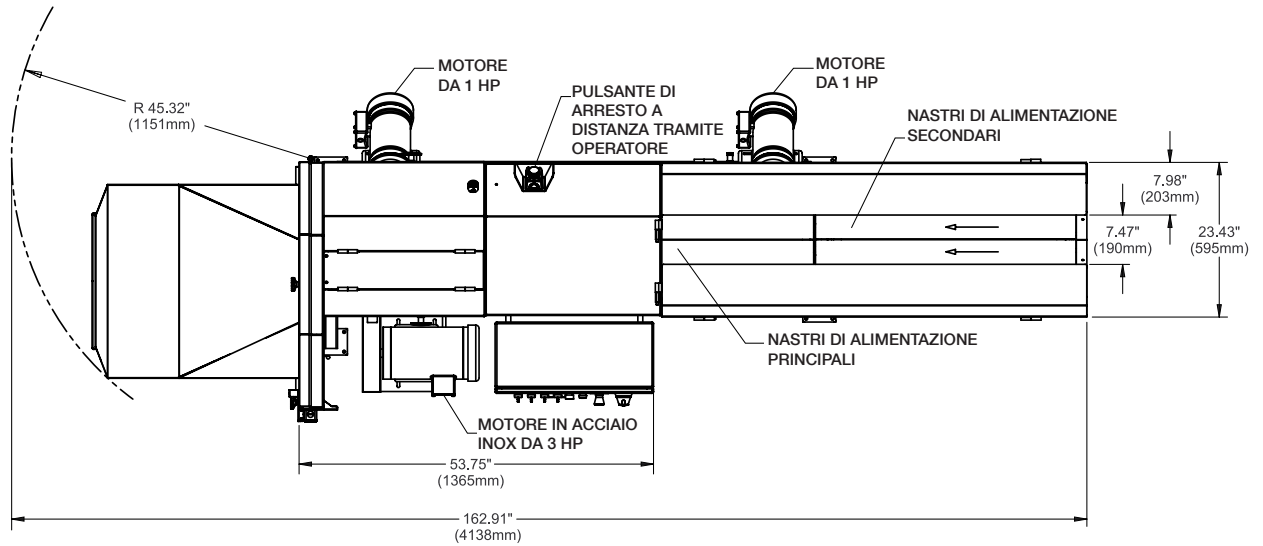
i tagli Julienne compresi tra 1/4 x 1/4 in e 3 x 2 in (6,4 x 6,4 mm - 76,2 x 50,8 mm) vengono prodotti utilizzando le lame Julienne sulla ruota di taglio.

#### Filetti

Utilizzando una combinazione tra lame Julienne e lame da affettatura che costituiscono la ruota per filettatura, è possibile produrre filetti di lunghezza compresa tra 3/8 in (9,5 mm) e circa 3 in (76,2 mm) e spessore di taglio compreso tra 1/32 e 9/32 in (0,8 - 7,1 mm). È necessario che le lame identiche siano equamente distanziate intorno alla ruota per mantenere il corretto equilibrio.

# Taglierina TranSlicer® 2510

## Disegno quotato



### È possibile una prova di taglio del prodotto

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



## URSCHEL

INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 105724000017

IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT) Italy

Tel : +39 0141 87 86 36 • Email : [italia@urschel.com](mailto:italia@urschel.com)

Web : [it.urschel.com](http://it.urschel.com)

Filiale di Urschel Laboratories, Incorporated U.S.A.