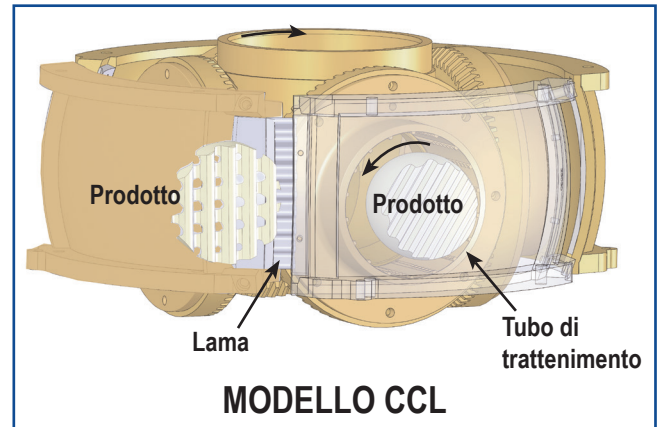


# Urschel® Modello CCL

## Taglierina a reticolo



### SPECIFICHE

Il Modello CCL è dotato di parti di contatto in manganese, alluminio e bronzo.

Lunghezza: . . . . . 1220 mm  
Larghezza: . . . . . 896 mm  
Altezza: . . . . . 830 mm  
Peso netto: . . . . . 245 kg  
Motore: . . . . . 1,5 kW o 3,7 kW

### APPLICAZIONI

La taglierina Modello CCL produce tagli a reticolo di vario spessore. Ciascun lato della taglierina è dotato di lame ondulate situate a circa 90° tra loro. Tra le applicazioni vi sono le patatine grigliate e i waffle di patate più spessi.

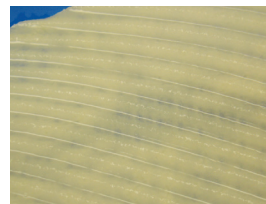
L'affettatura a reticolo è un'applicazione esclusiva. Per assicurare la continuità di produzione, è necessario introdurre un prodotto adeguato nella macchina. I prodotti più adatti sono le patate decongelate di alta qualità di forma ovale o piatta di dimensioni comprese tra 2 e 4 pollici (51 - 102 mm).

**Nota:** la taglierina Modello CC può essere convertita in una taglierina a reticolo Modello CCL acquistando il kit di componenti consigliato. Contatti il rappresentante Urschel più vicino a Lei per ulteriori informazioni.

### PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

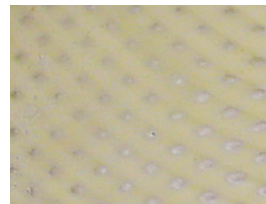
Le patate vengono introdotte in un gruppo girante rotante composto da quattro tubi rotanti per il trattenimento delle patate. I tubi consentono di far ruotare le patate lungo l'asse verticale e, contemporaneamente, in direzione radiale. La forza centrifuga mantiene le patate saldamente contro la superficie interna della testa per l'affettatura di forma sferica. Man mano che le patate ruotano all'interno della testa per l'affettatura, compiono circa un quarto di giro tra una e l'altra delle quattro postazioni con lame ondulate. Vanno quindi a intersecare le lame ondulate su ciascun lato della taglierina.

### TIPI DI TAGLI



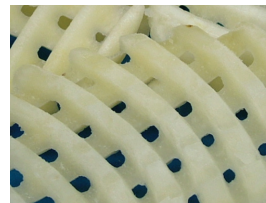
#### Reticolo a grana fine:

aspetto traslucido con forellini del reticolo visibili dopo la frittura. 8 corrugazioni per pollice (25,4 mm). Circa 0,125 in (3,2 mm) da picco a picco.



#### Reticolo a grana grossa:

forellini del reticolo visibili. 5,7 corrugazioni per pollice (25,4 mm). Circa 0,175 in (4,4 mm) da picco a picco.

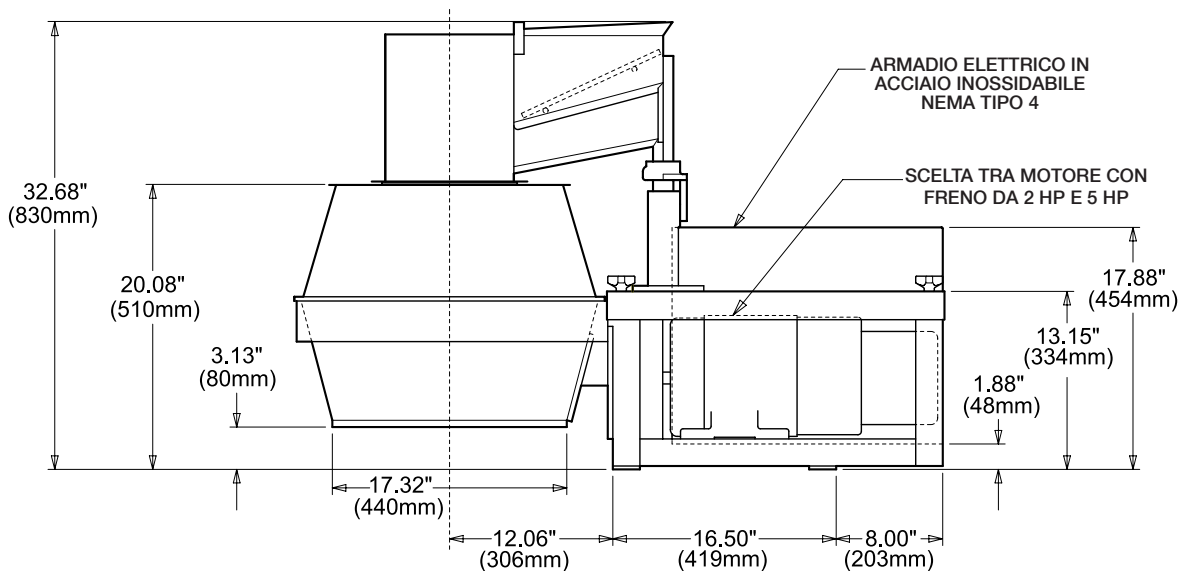
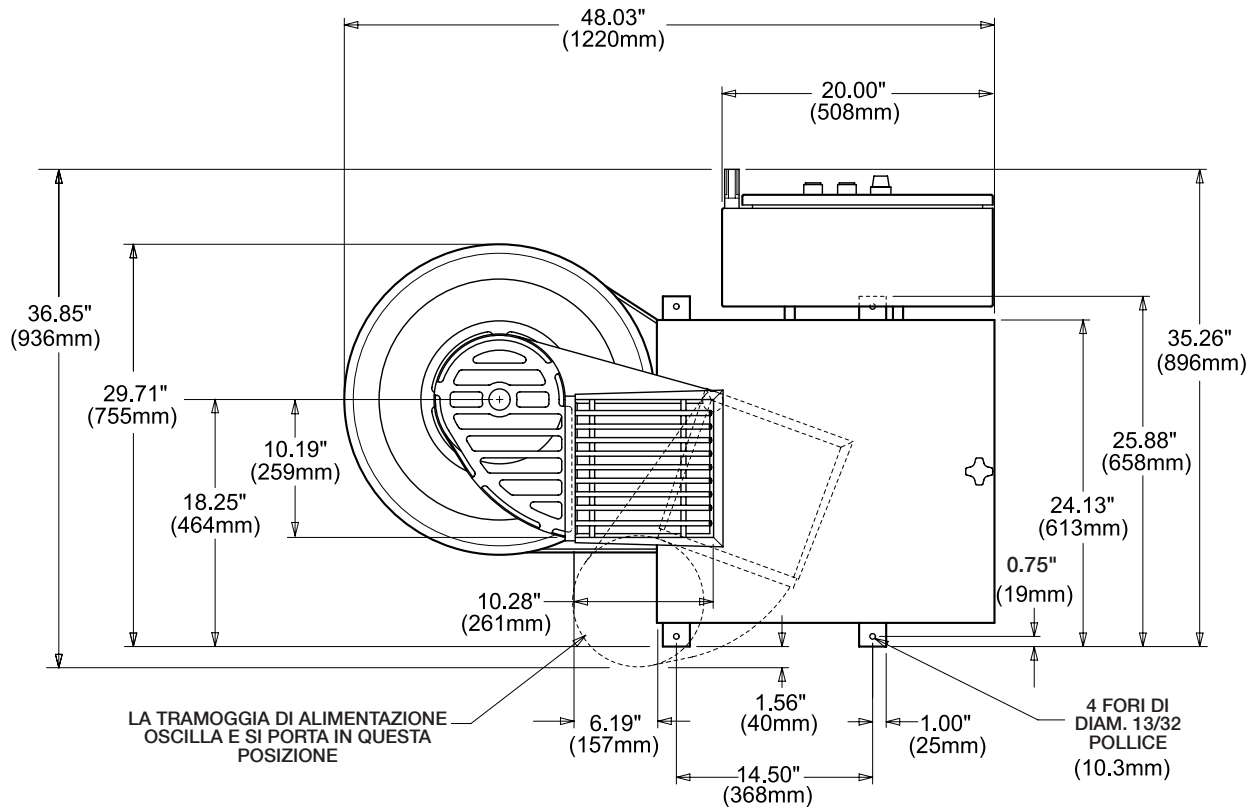


#### Reticolo profondo:

fori del reticolo leggermente più grandi. 2,25 corrugazioni per pollice (25,4 mm). Circa 0,446 in (11,2 mm) da picco a picco.

# Taglierina Modello CCL

## 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.

® Urschel è un marchio registrato di Urschel Laboratories, Inc.