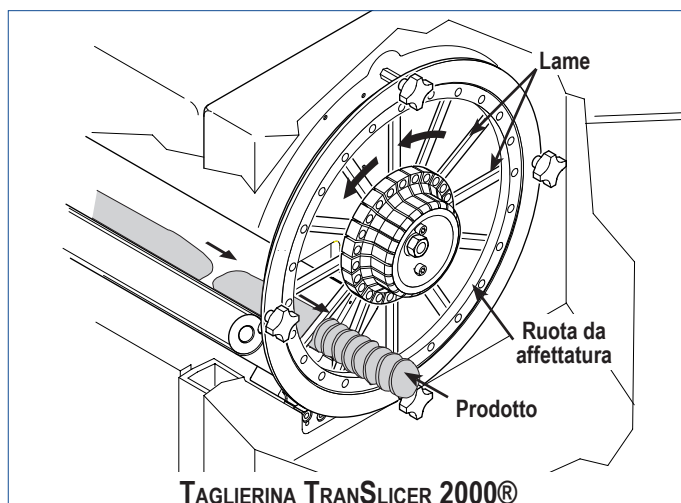


# Taglierina TranSlicer 2000® di Urschel Laboratories, Inc.

## Affettatura di precisione con la massima versatilità



### SPECIFICHE

Lunghezza: . . . . .	3217 mm
Larghezza: . . . . .	867 mm
Altezza: . . . . .	1416 mm
Peso netto: . . . . .	580 kg
Motore della ruota di taglio in acciaio inossidabile, con raffreddamento a ventola: . . . . .	2,2 kW
Motore del nastro di alimentazione in acciaio inossidabile, con raffreddamento a ventola: . . . . .	0,75 kW

### APPLICAZIONI

La taglierina TranSlicer 2000® è brevettata di Urschel Laboratories affetta in modo uniforme e preciso ad elevate capacità produttive ed è perfetta per i prodotti di forma allungata. Tra i prodotti tagliati efficacemente dalla macchina vi sono patate, piantaggine, sedano, asparagi, fagiolini, pepe, lattuga, grissini, carote, zucchini, crocchette di pollo, wurstel, scorza di agrumi, prodotti estrusi, sottaceti, peperoni e molti altri.

La TranSlicer 2000 accetta prodotti solidi con diametro fino a 4 in (101,6 mm) e prodotti a foglia più comprimibili con diametro fino a 6 in (152,4 mm).

Sono disponibili tre tipi di ruote di taglio intercambiabili in acciaio inossidabile per garantire la massima versatilità: ruota da affettatura, ruota MicroSlice® brevettata e ruota Julienne. La TranSlicer 2000 presenta un design semplificato con pannelli di accesso incernierati e scorrevoli che facilitano la manutenzione e la pulizia. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione.

### PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto viene introdotto su due nastri di alimentazione ad alta velocità, entrambi inclinati in modo da formare un canale di alimentazione a forma di "V". I nastri sono sincronizzati con la ruota da affettatura rotante per assicurare il corretto avanzamento del prodotto ad ogni giro della ruota. Le lame in tensione fungono da raggi e sostengono il cerchione della ruota da affettatura. Le lame sono leggermente piegate per creare un passo uniforme tra mozzo e cerchione. Il passo delle lame ha la funzione di far superare al prodotto la ruota da affettatura e di produrre uno spessore di taglio preciso. Se è necessaria un'alimentazione positiva ottimizzata, sono disponibili nastri superiori motorizzati o a rotazione libera. 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

#### RUOTE DA AFFETTATURA



**Tagli lisci e ondulati:** le fette lisce con spessore compreso tra 1/32 e 3 in (0,8 - 76,2 mm) presentano 4-2/3 onde per pollice e una profondità di ondulazione di 1/16 in (1,6 mm). Le ruote da affettatura possono essere convertite per la produzione di fette ondulate sostituendo le lame diritte con quelle ondulate. Per l'affettatura ondulata è anche necessario uno spigolo da taglio diverso.



**RUOTE JULIENNE:** i tagli Julienne compresi tra 1/2 x 1/2 in (12,7 x 12,7 mm) e 2 x 2 in (50,8 x 50,8 mm) vengono prodotti utilizzando le lame Julienne sulla ruota da affettatura.



#### RUOTE MICROSILICE®

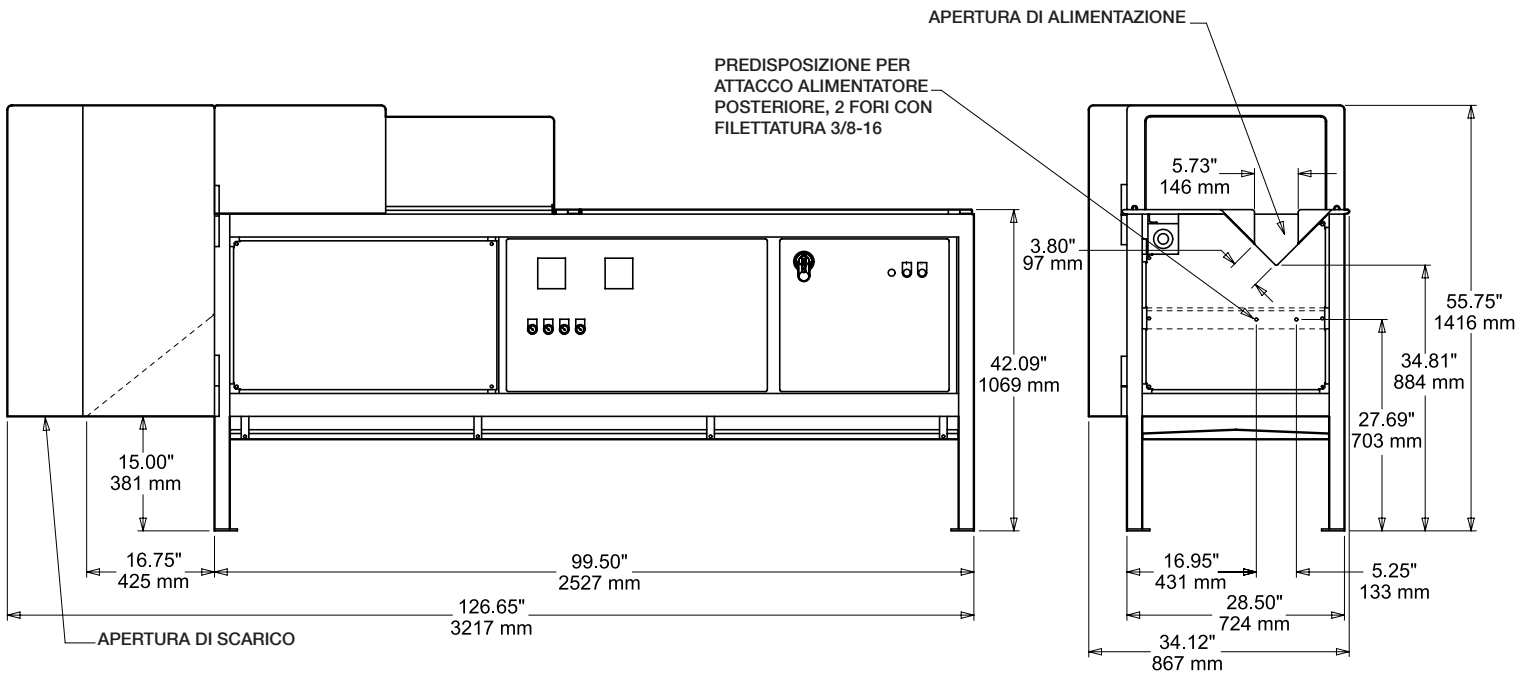
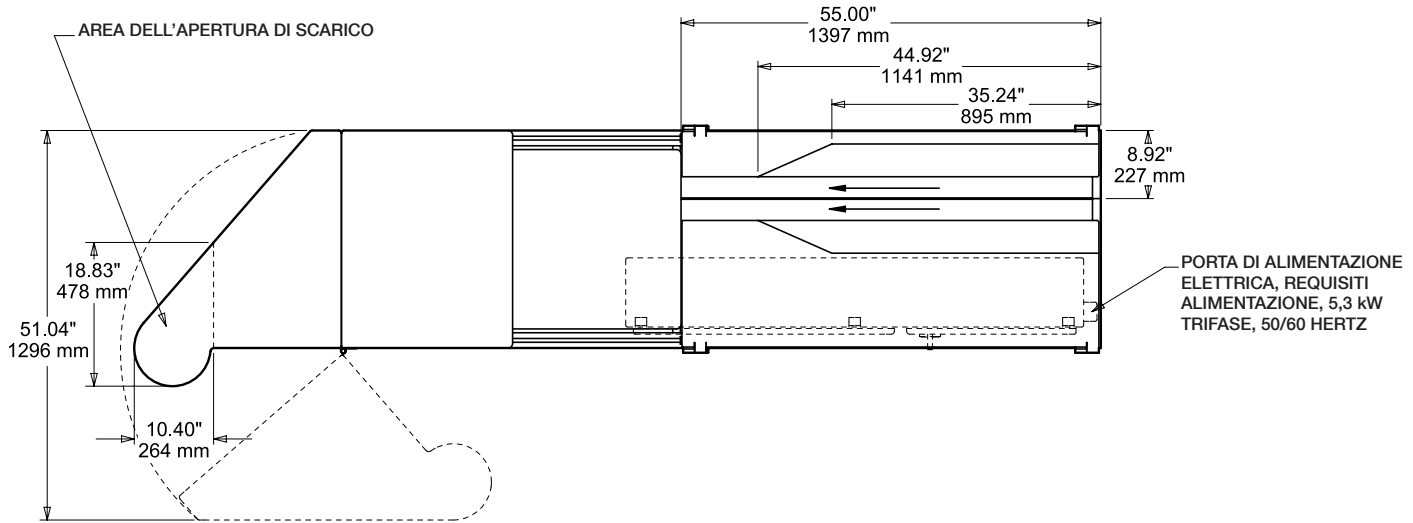
**Fette lisce:** da 0,020 a 0,240 in (da 0,5 a 6 mm)  
**Fette ondulate:** spessore 0,069 in (1,8 mm) con 3-1/3 onde per pollice e una profondità di ondulazione di 0,080 in (2,0 mm)

**Scaglie a profilo ovale:** queste scaglie presentano una sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0,125 in (3,2 mm) e larga 0,250 in (6,4 mm).

**Strisce Julienne:** sui prodotti solidi è possibile effettuare un'ampia gamma di tagli Julienne. Contatti il rappresentante più vicino a Lei per ulteriori informazioni.

# Taglierina TranSlicer 2000®

## Disegno quotato



La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i Suoi prodotti.

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).

‡La lama Julienne è protetta da brevetto U.S. n. 5896801 e 6460444. Lo spigolo da taglio è protetto da brevetto U.S. n. 6792841, 6920813. †MicroSlice è protetto da brevetto U.S. n. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 e EP1042107.

©TranSlicer, MicroSlice e Urschel sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.



## URSCHEL

INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 10572400017

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.