

NOWOŚĆ

ZGRABNA, NOWOCZESNA,
WYDAJNA

Kostkownica M6



Zachowała wszystkie funkcje modeli M, M3 i M-L
oraz zyskała wiele nowych zalet!



Grzanki
19,1 mm



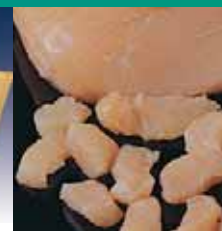
Mrożony-odpuszczony mostek
wołowy
25,4x25,4 mm



Surowy boczek
9,5x9,5 mm



Chipsy pita
50,8x50,8 mm



Mrożona-odpuszczona pierś
kurczaka
9,5x9,5 mm



Gotowany boczek
6,4x9,5 mm



Liście włoskiej kapusty,
kwadraty 25,4 mm



Surowa pierś kurczaka,
paski 4,8 mm



Por,
kwadraty 9,5x9,5 mm



Skórka owocowa,
kwadraty 4,8x4,8 mm



Gotowana pierś kurczaka,
paski 4,8 mm



Gotowany drób, rozdrobnione
grube, średnie włókna

URSCHEL®
SPECJALIŚCI OD ROZDRABNIANIA

Model M6

UNIERSALNA KRAJALNICA
DO KOSTEK, PASKÓW
I ROZDRABNIANIA
NA WŁÓKNA



WŁAŚCIWOŚCI

1. Wszystkie osłony i obudowy są uchylne i nie wymagają zdejmowania z maszyny, co sprzyja higienie, skraca cykl mycia i eliminuje ryzyko uszkodzenia osłon.
2. Zintegrowana szafka elektryczna oraz wygodna konsola sterowania.
3. Mocna konstrukcja ramy.
4. Krojenie w szerokiej gamie rozmiarów przy zastosowaniu różnych układów do cięcia i rozdrabniania na włókna.
5. Maksymalna grubość zadawanego surowca do 25,4 mm.
6. Silnik w obudowie ze stali nierdzewnej.
7. Uchylne osłony i obudowy upraszczające obsługę i wymianę pasa podającego. Łatwe napinanie pasa przez pokręcanie jednej, umiejscowionej na zewnątrz nakrętki.
8. W celu ułatwienia obsługi – wszystkie smarowniczki są łatwo dostępne na zewnątrz maszyny.
9. Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej.
10. Silnik do wyboru - o stałej lub zmiennej prędkości.

RODZAJE CIĘCIA

KOSTKI: Poprzez dobranie różnej kombinacji odstępów pomiędzy nożami krążkowymi oraz różnych głowic noży poprzecznych można uzyskać wiele różnorodnych rozmiarów kostek.

Noże krążkowe: 4,8 do 38,1 mm.
Noże poprzeczne: 3,2 do 76,2 mm.
Przy zastosowaniu specjalnych przełożeń, dostępne są - oprócz standardowych rozmiarów - rozmiary kostek dochodzące do 144 mm.

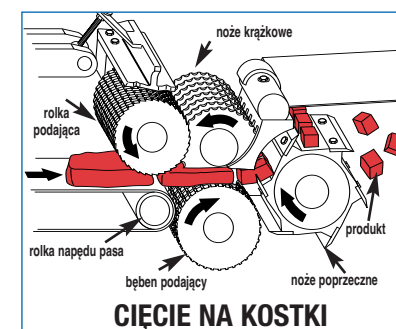
PASKI: Krojenie na paski uzyskuje się poprzez zdjęcie głowicy noży poprzecznych z maszyny. Grubość i długość pasków będzie zależna od rozmiaru zadawanego surowca.

WŁÓKNA: Można uzyskać bardzo zróżnicowany stopień rozdrobnienia na włókna. Ze względu na wielką liczbę zmiennych czynników, zaleca się, w celu otrzymania optymalnych wyników, współpracę technologów z Urschel Laboratories lub ich oddziałem.

ZASTOSOWANIA

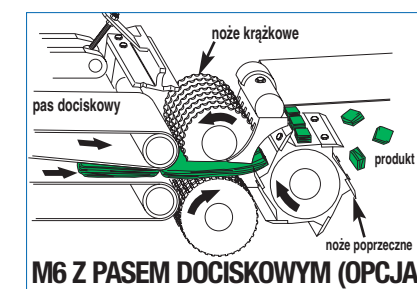
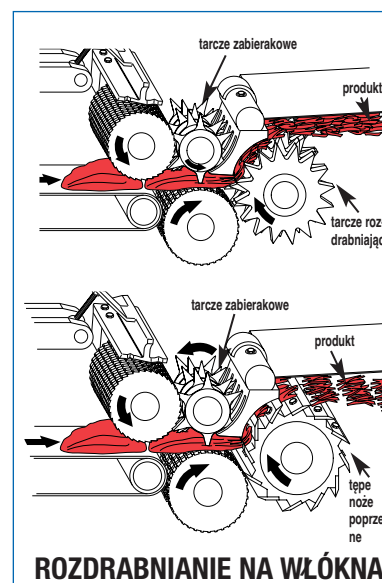
Nowa, opatentowana[§] kralajnica dwukierunkowa Urschel Model M6, jest uniwersalną maszyną zaprojektowaną do krojenia na kostki, paski lub do rozrywania na włókna różnorodnych produktów o określonej z góry grubości, w szerokim zakresie wymiarów. Jest ona idealna do cięcia zamrożonych-odpuszczonych, świeżych-schłodzonych lub gotowanych-gorących mięs wołowych, wieprzowych albo drobiowych, a także liściastych warzyw. Model M6 charakteryzuje się możliwością utrzymania ciągłości pracy z wysoką wydajnością i konstrukcją ułatwiającą czyszczenie i konserwację.

ZASADA DZIAŁANIA



KOSTKOWANIE / CIĘCIE PASKÓW: Surowiec o uprzednio określonej grubości wrzucany jest na szybko przesuwaną się pas. Pas przesuwa produkt do zespołu krojącego w kostkę. Produkt jest zaciskany pomiędzy rolką podającą a rolką napędu na końcu pasa. Rolka podająca, która jest nastawną rolką ze sprężynowym dociskiem, umożliwia przesuwanie produktów o różnej grubości przez zespół krojący - bez gnecenia. Produkt wypychany jest na noże krążkowe przesuwające się w wąskich rowkach obrotowego bębna. Powstałe paski usuwane są z noży krążkowych przez grzebień, który pełni również rolę stałej krawędzi tnącej noży poprzecznych. Słupki przesuwały się bezpośrednio pod obracające się noże poprzeczne, które odcinają kostki lub prostokątne kawałki o uprzednio określonych wymiarach.

ROZDRABNIANIE NA WŁÓKNA: Ze względu na różnorodność stosowanych temperatur i tekstur specyficznych produktów występujących u naszych klientów, zaleca się bezpłatne przeprowadzenie testów w lokalnym oddziale naszej firmy. Aby uzyskać więcej informacji odnośnie możliwych układów do rozdrabniania na włókna należy skontaktować się z przedstawicielem firmy Urschel. Surowiec wrzucany jest na szybko przesuwaną się pas. Pas przesuwa produkt do rolki podającej. Produkt jest zaciskany pomiędzy rolką podającą a rolką napędu na końcu pasa. Rolka podająca, która jest nastawną rolką ze sprężynowym dociskiem, umożliwia przesuwanie produktów o różnej grubości przez zespół rozrywający - z celowym gneceniem. Produkt wypychany jest pod tarcze zabierakowe i usuwany z nich przez grzebień, który pełni również rolę stałej krawędzi tnącej głowicy rozdrabniającej. Dalej produkt przemieszcza się pod tarcze rozdrabniające albo tępe noże i otrzymywane są włókna określonej wielkości.



PRODUKTY LIŚCIASTE: Surowiec o uprzednio określonej grubości wrzucany jest na szybko przesuwaną się pas. W zależności od konfiguracji układu podającego, produkt jest ściskany albo przez nastawną rolkę podającą ze sprężynowym dociskiem albo przez opcjonalny pas dociskowy. Dalej produkt wypychany jest na noże krążkowe przesuwające się w wąskich rowkach obrotowego bębna. Powstałe paski usuwane są z noży krążkowych przez grzebień, który pełni również rolę stałej krawędzi tnącej noży poprzecznych. Po przejściu poza grzebień produkt przesuwa się bezpośrednio pod obracające się noże poprzeczne, które odcinają kwadratowe lub prostokątne kawałki, a te z kolei wyrzucane są przez lej wylotowy.



Mrożona-odpuszczona wieprzowina 25,4x25,4 mm



Mrożona-odpuszczona pierś kurczaka 9,5x9,5 mm



Gotowana wieprzowina, średnie, długie włókna



Gotowany drób, drobne, krótkie włókna



Szpinak 19,1x25,4 mm



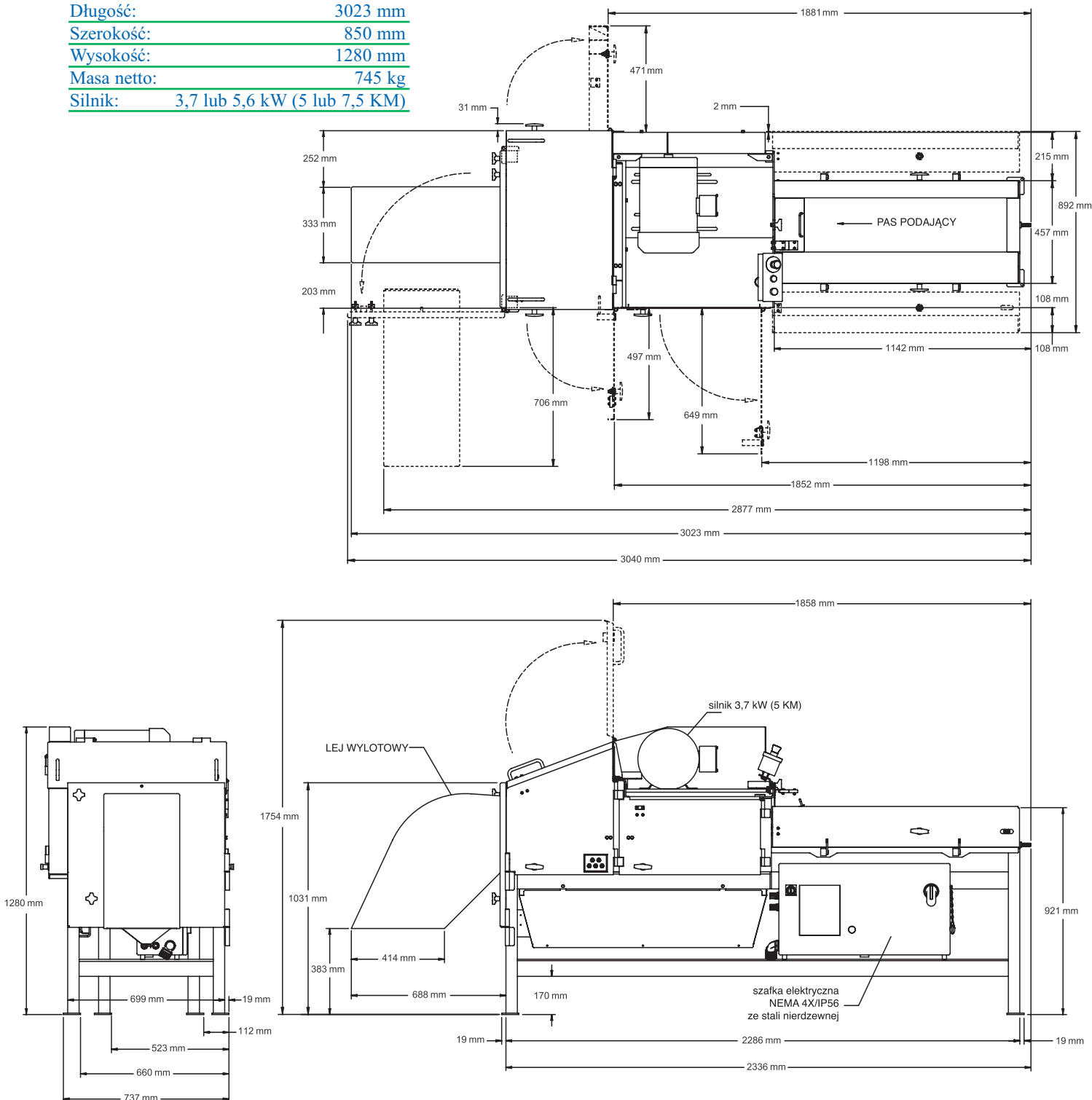
Kapusta, kwadraty 25,4 mm



Skórki wieprzowe 19,1x19,1 mm | Pierniczki czekoladowe „Brownies” 12,7x12,7 mm | Mrożona-odpuszczona ryba 19,1x19,1 mm | Suszona wołowina „Jerky” 19,1x31,8 mm | Kielbasy, okruchy 9,5 mm | Kapusta włoska, kwadraty 6,4 mm | Mączne tortillas, paski 6,4 mm i kwadraty 25,4 mm | Gotowany mostek wołowy, grube, długie włókna | Mięczaki 6,4x6,4 mm | Mrożony-odpuszczony mostek wołowy 25,4x25,4 mm | Płaski chlebek, kwadraty 25,4 mm | Gotowana pierś kurczaka 25,4x25,4 mm | Mrożony-odpuszczony bekon 25,4x25,4 mm

DANE TECHNICZNE M6

Długość:	3023 mm
Szerokość:	850 mm
Wysokość:	1280 mm
Masa netto:	745 kg
Silnik:	3,7 lub 5,6 kW (5 lub 7,5 KM)



URSCHEL

INTERNATIONAL POLSKA Sp. z o.o.

ul. Kardynała Wyszyńskiego 13
05-530 Góra Kalwaria, woj. mazowieckie
tel. (022) 727 10 07, fax (022) 717 70 52
<http://www.urschel.com>
e-mail: poland@urschel.com

**Projektanci i producenci
precyzyjnego sprzętu do rozdrabniania**

§ Patent USA nr 5129299. Zagraniczne patenty zgłoszone.

®Urschel jest zarejestrowanym znakiem handlowym Urschel Laboratories, Inc.
L 2905POL CZERWIEC 2007