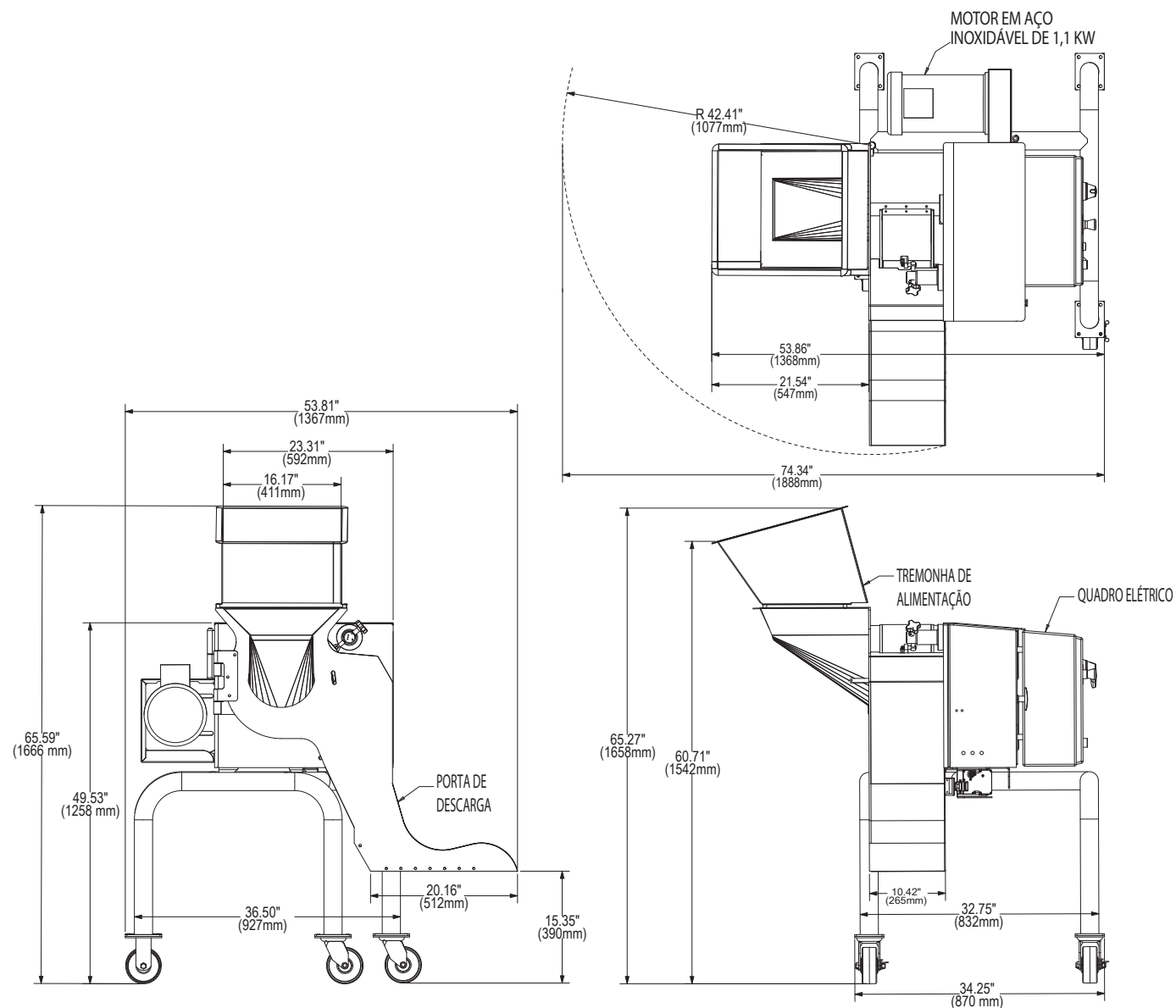


Desenho Dimensional da Cortadora DiversaCut Sprint®



Convidamo-lo a efetuar um teste de corte com o seu produto

A Urschel Laboratories dispõe de uma rede completa de equipamentos para ensaios, manutenção especializada e vendas, bem como agentes espalhados por todo o mundo prontos a trabalhar para si em qualquer aplicação cujo objectivo seja o de reduzir a dimensão de partículas. Contate ainda hoje o representante local da Urschel Laboratories para agendar um ensaio sem qualquer compromisso ou obrigação através do site www.urschel.com

©2013 Urschel Laboratories, Inc.

*Urschel, DiversaCut 2110, e Sprint são marcas comerciais registadas da Urschel Laboratories, Inc.

L2402Q MAY 2013



URSCHEL

INTERNATIONAL LTD.

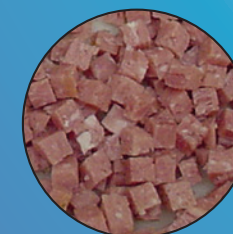
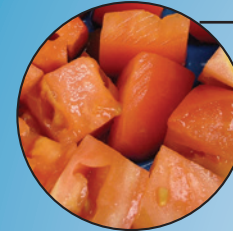
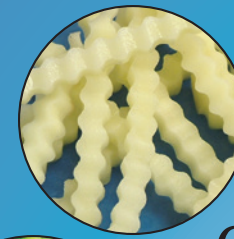
URSCHEL INTERNATIONAL LTD. — PORTUGAL

Largo Pedro Correia Marques nº 3 E 1500-488 Lisboa

Tel: 217710550 Fax: 2177105 59

Email: hgomes@urschel.com Web: <http://www.urschel.com>

Líder Global na Tecnologia de Corte de Produtos Alimentares.



CORTADORA PEQUENA DE ELEVADA PERFORMANCE

DIVERSACUT SPRINT®

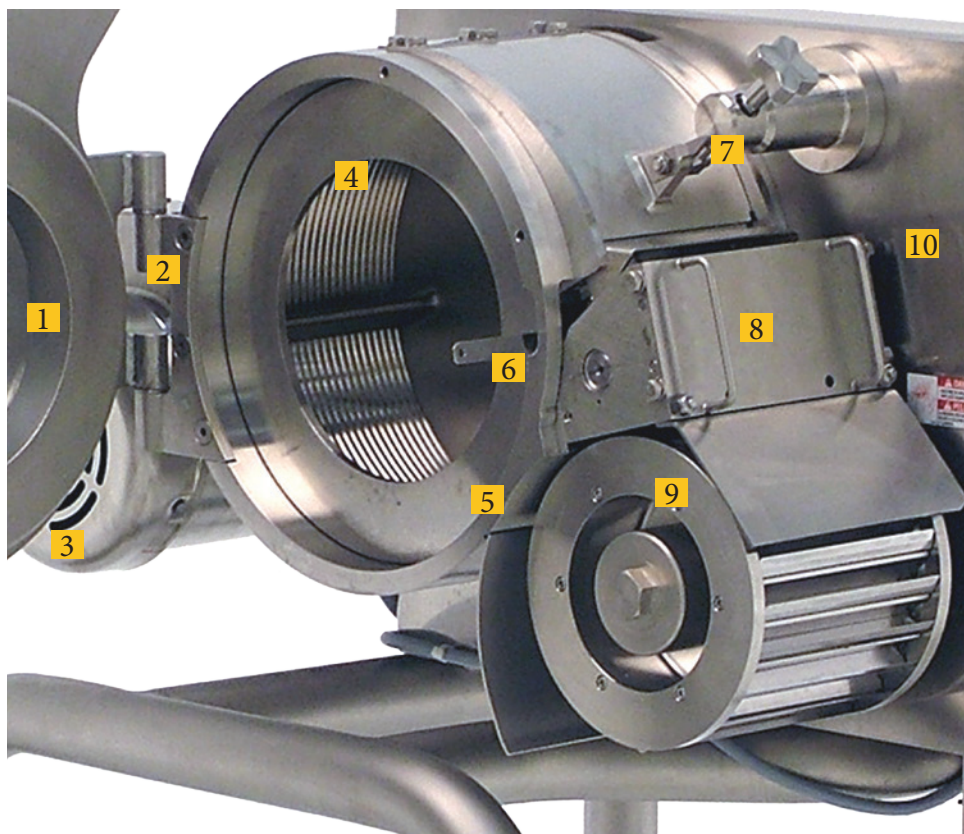


ROBUSTEZ IGUAL À CORTADORA DIVERSACUT 2110® EM UM TAMANHO MAIS COMPACTO.



URSCHEL®

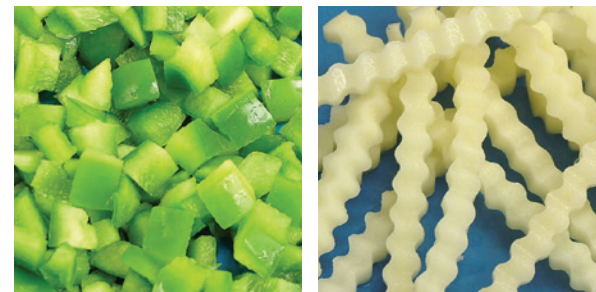
Líder Global na Tecnologia de Corte de Produtos Alimentares



- 1 O tamanho máximo de produto a alimentar é de 165 mm em qualquer dimensão.
- 2 Construída em aço inoxidável com painéis de acesso articulados permitindo uma maior higiene e mais fácil manutenção.
- 3 Motor em aço inoxidável resistente à ferrugem e corrosão.
- 4 Disponível com tambor liso ou com tambor ondulado.
- 5 Diâmetro do impulsor de 355,6 mm por uma profundidade de 165,1 mm.
- 6 Faca de laminagem de inserção, baixo custo.
- 7 Maçaneta de ajuste de espessura de laminagem permite regular as espessuras de corte desde 1,6 até 25,4 mm.
- 8 Vantagens na maior rapidez de substituição ou mudança de cortes: a montagem no suporte do eixo de corte circular em conjunto com o reduzido peso do eixo de corte transversal simplificam o trabalho necessário para substituição dos cortes.
- 9 O eixo de corte transversal em conjunto com outros componentes de corte criam uma zona de corte mais compacta, facilitando a transição do produto originando cortes com maior qualidade.
- 10 Transmissão isolada da zona de corte do produto promovendo uma maior higienização.
- 11 Estrutura de suporte inovadora construída em tubo redondo reduzindo a área de contaminação
- 12 Painéis com inclinação para facilitar os procedimentos de lavagem.
- 13 Pontos de lubrificação de fácil acesso localizados no exterior da máquina.
- 14 Arranque directo.
- 15 Funcionamento em contínuo permitindo uma produção ininterrupta.



Tomate Cubos de 6,4 mm
Morangos Cubos de 3,2 mm



Pimentos Cubos de 9,5 mm
Batatas Palitos ondulados de 7,1 mm

APLICAÇÕES

A cortadora DiversaCut Sprint® da Urschel Laboratories, Inc., é uma cortadora de elevada performance desenhada para cortar uniformemente cubos, palitos e fatias a partir de uma grande variedade de produtos alimentares como sejam vegetais, frutos e carnes.

Eficiência e flexibilidade são a chave da nova cortadora Sprint. O seu tamanho compacto e a existência de uma zona de corte também compacta combinadas com a facilidade de alternar as dimensões dos cortes ou tipo de corte permitem uma infinidade de opções de produção.

O tamanho máximo de produto a alimentar é de 165 mm em qualquer dimensão.



Cenouras Palitos de 6,4 mm
Alface tipo Iceberg 15,9x19,1x19,1 mm)

DIVERSACUT SPRINT



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:1367 mm (53,81")
Largura:1386 mm (53,86")
Altura:1666 mm (65,59")
Peso líquido:391 kg (860 lb)
Motor:1,1 kW (1,5 HP)
(em aço inoxidável, arrefecimento por ventoinha)

A Cortadora modelo DiversaCut Sprint® está equipada com peças construídas em aço inoxidável nas zonas em contacto com produtos alimentares.

TIPOS DE CORTES

FATIAS: Removendo o eixo de corte transversal e circular, a máquina pode cortar uma grande variedade de espessuras.

Fatias Lisas: desde 1,6 até 25,4 mm

Fatias onduladas: desde 3,2 até 25,4 mm

TIRAS: É possível cortar tiras lisas e onduladas com várias larguras bastando para tal, remover o eixo de corte circular ou o eixo de corte transversal.

Tamanho mais pequeno para tira lisa é de 2 x 3,2 mm x comprimento do produto; é possível cortar tira ondulada com 7,1 x 7,1 mm x comprimento do produto; tamanho máximo da tira lisa 25,4 x 25,4 mm x comprimento do produto; em palito ondulado 15,9 x 15,9 mm x comprimento do produto.

Nota: É possível combinar eixos circulares com eixos transversais para cortar tiras de menor comprimento.

CUBOS: Uma faca de laminagem, eixo de corte circular e eixo de corte transversal são utilizados para cortar cubos. A modificação do tamanho do cubo é feita utilizando os eixos correspondentes às medidas pretendidas e ajustando a espessura da fatia.

Cortes com eixo de facas circulares: Desde 3,2 até 76,2 mm

Cortes com eixo de facas transversais: Desde 2,4 até 38,1 mm

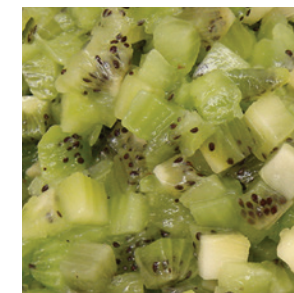
Cortes com eixo de facas transversais onduladas: Desde 7,1 até 14,3 mm



Cebolas Cubos de 6.4 mm
Cenouras 3,2 x 38,1 x 3,2 mm



Batatas Tiras de 6,4 mm



Kiwi Cubos de 9,5 mm



Biscoitos recheados Granulado 7,9 mm



Salmão Tiras de 6,4 mm



Bombons de Manteiga de Amendoim Granulado 19,1 mm

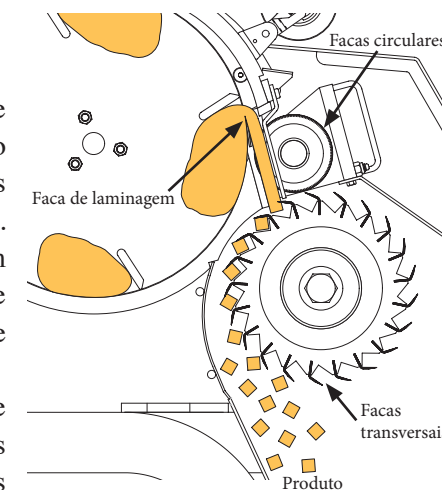


Fiambre Cubos de 6,4 mm

PRÍNCIPIO DE FUNCIONAMENTO

O Produto é despejado na tremonha de alimentação e segue para um impulsor rotativo. A força centrífuga produzida, segura o produto contra o interior da caixa ao mesmo tempo que as réguas do impulsor transportam o produto para a faca de laminagem. A existência de uma abertura ajustável na caixa de laminagem permite que o produto se desloque para o exterior através da faca de laminagem. A distância entre a borda da abertura de corte e o gume da faca de laminagem determina a espessura de corte.

Assim que surgem as fatias, estas são guiadas entre a faca de laminagem e o pente, antes de seguirem para as facas circulares onde são cortadas em tiras. As tiras passam directamente para as facas transversais que produzem o corte final.



Tomate Cubos de 19,1 mm



Batatas Fatias de 6.4 mm