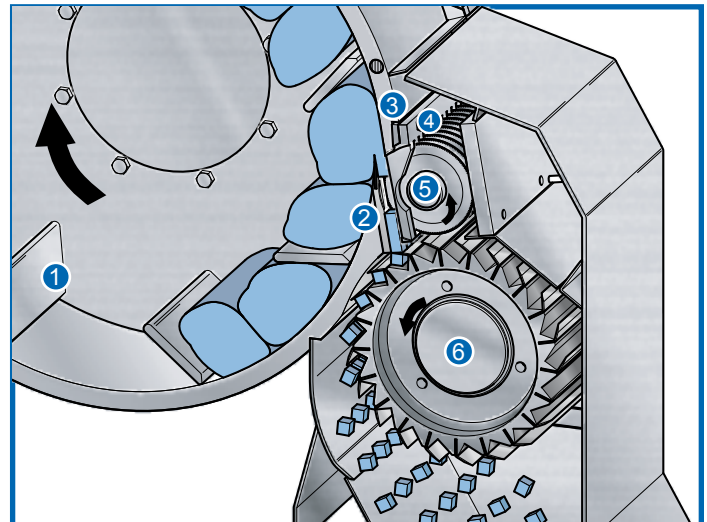


DiversaCut 2110A™ Dicer

Nova cortadora de Cubos da linha DiversaCut®



Cubicadora DiversaCut 2110A™

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento	1627 mm
Largura	1616 mm
Altura	1738 mm
Peso Líquido	681 kg
Motor	5 ou 10 Cv (3,7 ou 7,5 kW)

* Estão disponíveis várias tremonhas de descarga. A largura da máquina varia de acordo com o tipo de tremonha de descarga. A largura listada é a largura máxima de máquina disponível.

APLICAÇÕES

A máquina de maior tamanho na linha DiversaCut, a cortadora de cubos ^{BS}DiversaCut 2110A™, corta cubos, tiras, fatias, granulados e desfiados/ralados, em capacidades de produção elevadas. Com uma dimensão interior máxima de 254 mm, a máquina oferece uma redução de custos, já que elimina a necessidade de pré – cortar o produto. Esta nova cortadora, com as características de ajuste de corte e de bloqueio promove tolerâncias de corte mais preciso. A máquina também permite um ajuste fino para maior precisão de corte, através de colares reguláveis em ambos os eixos de corte. Os produtos geralmente processados, incluem: batatas, cenouras, cebolas, repolho, pimentos, aipo, tomates, aloe vera, maçãs, bacon cozido, peru ou carne cozida assados, doces, papaia, pão, granulados de biscoito, fiambre, peixe, chouriço, abóbora, alimentos para animais, mandioca, rábano, pepino, beringela, manga, gengibre, couve, alho-porro, pêssegos, ananás e morangos.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

O produto é colocado numa tremonha de alimentação, em seguida, entra num impulsor rotativo [1]. A força centrífuga resultante comprime o produto de encontro ao interior da caixa ao mesmo tempo em que as pás do impulsor transportam o produto pela faca de corte [2]. Um caixa com porta ajustável [3] existente na caixa do impulsor permite que o produto se mova para fora, do outro lado da aresta de corte da faca. A distância entre a borda da porta de corte e a aresta da faca de corte, determina a espessura da fatia.

À medida que as fatias cortadas vão emergindo, são guiadas entre a faca de corte e o pente [4], antes de entrar nas facas circulares [5] onde são cortadas em tiras. As tiras de produto passam directamente pelas facas de corte transversal [6], que fazem o corte final.

TIPOS DE CORTES

Fatias: A máquina pode fazer uma gama completa de fatias através da remoção e substituição dos eixos de corte transversal e circulares.

Fatias lisas ou onduladas: 1,6-25,4 mm

Cubos / granulados: uma faca de corte, eixo de corte circular, e um eixo de corte transversal, são usados para cortar cubos. A mudança de tamanho dos cubos é conseguida usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura das fatias.

Cortes de faca circular: 3,2-76,2 mm

Cortes de faca transversal: 2,4-38,1 mm

Cortes facas transversais onduladas (1,9 mm de profundidade): 7,1-14,8 mm

Cortes facas transversais onduladas profundos (3,2 mm ou .3,68mm profundidade): 9,5-12,7 mm

Corte transversal em V: 7,9-12,7 mm

Cortes em tiras: tiras planas e tiras onduladas com uma variedade de larguras podem ser feitas através da remoção do eixo transversal ou do conjunto do eixo de facas circulares.

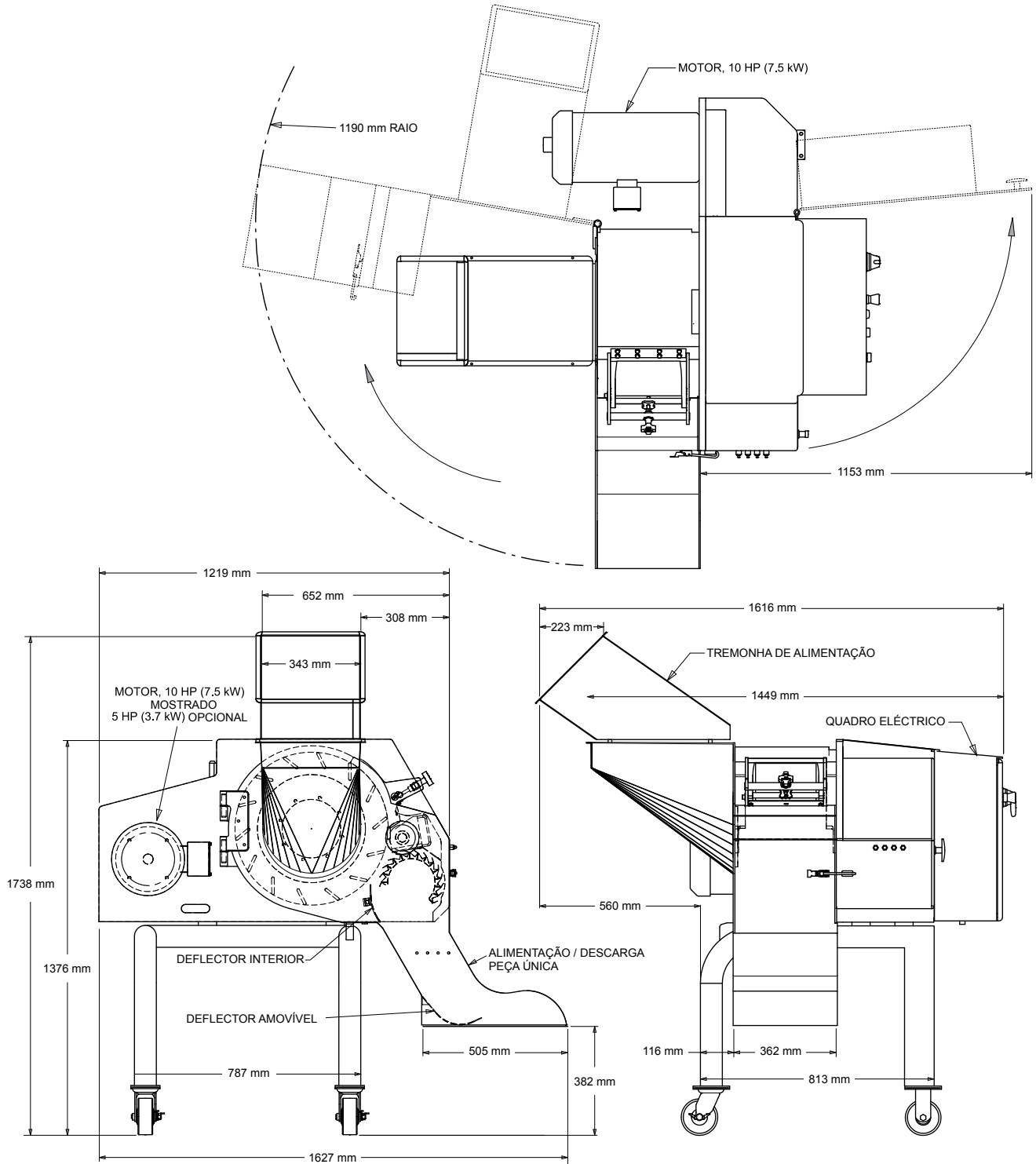
Desfiados/Ralados: finos, médios e grossos podem ser produzidos em produtos cárneos cozidos quentes ou refrigerados.

Se a aplicação que pretende para o seu produto não for mencionada nesta página, entre em contacto com o representante local da Urschel para determinar a solução mais eficaz para suas necessidades de redução de dimensões.

(sobre)

DiversaCut 2110A™ Dicer

Desenho Dimensional



Convida-mo-lo a fazer um teste de corte ao seu produto.

Na Urschel, temos uma rede completa de instalações de teste e serviço experiente com representantes de vendas em todo o mundo que estão prontos para trabalhar consigo em qualquer aplicação de redução de dimensões. Contacte o representante local da Urschel para agendar um teste sem compromisso, através do nosso site www.urschel.com.



URSCHEL

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com