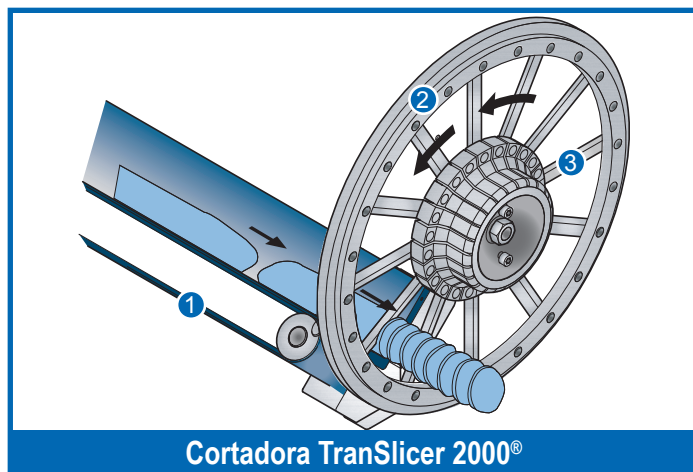


# Cortadora TranSlicer 2000® Cutter

Rebanado de precisión con versatilidad máxima



## ESPECIFICACIONES

Largo: .....	3217 mm
Ancho: .....	867 mm
Altura: .....	1416 mm
Peso neto: .....	580 kg
Motor: .....	2,2 kW
Motor de la correa de alimentación: .....	0,75 kW

## APLICACIONES

La cortadora TranSlicer 2000® †patentada de Urschel Laboratories rebanan uniformemente con precisión a altas capacidades y es especialmente adecuada para productos alargados. Los productos que pueden cortarse eficazmente en esta máquina incluyen papas, plátanos, apio, espárragos, frijoles, pimientos, lechugas, palitos de pan, zanahorias, calabacines, trozos de pollo, salchichas, cáscara de cítricos, productos extruidos, encurtidos, peperoni y muchas otras aplicaciones.

La TranSlicer 2000 acepta productos firmes de hasta 4 pulg (101,6 mm) de diámetro y productos de hoja de hasta 6 pulg (152,4 mm) de diámetro.

Se ofrecen tres estilos de ruedas cortadoras de acero inoxidable intercambiables para proporcionar máxima versatilidad: rueda rebanadora, rueda MicroSlice® ‡patentada y rueda julienne. La TranSlicer 2000 ofrece un diseño simplificado con paneles de acceso con bisagra y corredizos para facilitar el mantenimiento y la limpieza. La máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida.

Si la aplicación que desea darle al producto no se menciona en esta página, comuníquese con el representante local de Urschel para determinar la solución más eficaz para sus necesidades de reducción de tamaño.

## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto se entrega a dos cintas de alimentación de alta velocidad [ 1 ] dispuestas en forma de V. Las correas están sincronizadas con la rueda rebanadora giratoria [ 2 ] para garantizar el avance adecuado del producto por revolución de la rueda. Las cuchillas [ 3 ] bajo tensión sirven como radios y sostienen el aro de la rueda rebanadora. Las cuchillas están ligeramente inclinadas para crear un ángulo uniforme entre el cubo y el aro. El ángulo de la cuchilla sirve para hacer pasar el producto a través de la rueda rebanadora y producir un espesor preciso de la rebanada. También están disponibles correas superiores que giran libremente o motorizadas opcionales si se necesita una alimentación más positiva. Se corta una rebanada a la vez lo que impide el aplastamiento del producto. Las rebanadas cortadas se liberan a un conducto de descarga con bisagra para reducir su velocidad antes de salir de la máquina.

## TIPOS DE CORTES

**Rebanadas lisas y onduladas:** Las rebanadas onduladas de 1/32 a 3 pulg (0,8 a 76,2 mm) de grosor tienen 4-2/3 ondulaciones por cada pulgada, con una profundidad de ondulación de 1/16 pulg (1,6 mm). Las ruedas rebanadoras pueden convertirse para rebanadas onduladas cambiando las cuchillas rectas por cuchillas rebanadoras onduladas. Además, para rebanar en forma ondulada también se debe usar un borde cortante diferente.



**RUEDAS JULIENNE:** Los cortes julienne con tamaño de 1/2 x 1/2 pulg (12,7 x 12,7 mm) a 2 x 2 pulg (50,8 x 50,8 mm) se producen con cuchillas julienne en la rueda rebanadora.



### RUEDAS MICROSILICE®

**Rebanadas lisas:** 0.020 a 0.240 pulg (0,5 a 6 mm)  
**Rebanada ondulada:** 0.069 pulg (1,8 mm) de grosor con 3-1/3 ondulaciones por pulgada y una profundidad de ondulaciones de 0.080 pulg (2,0 mm)

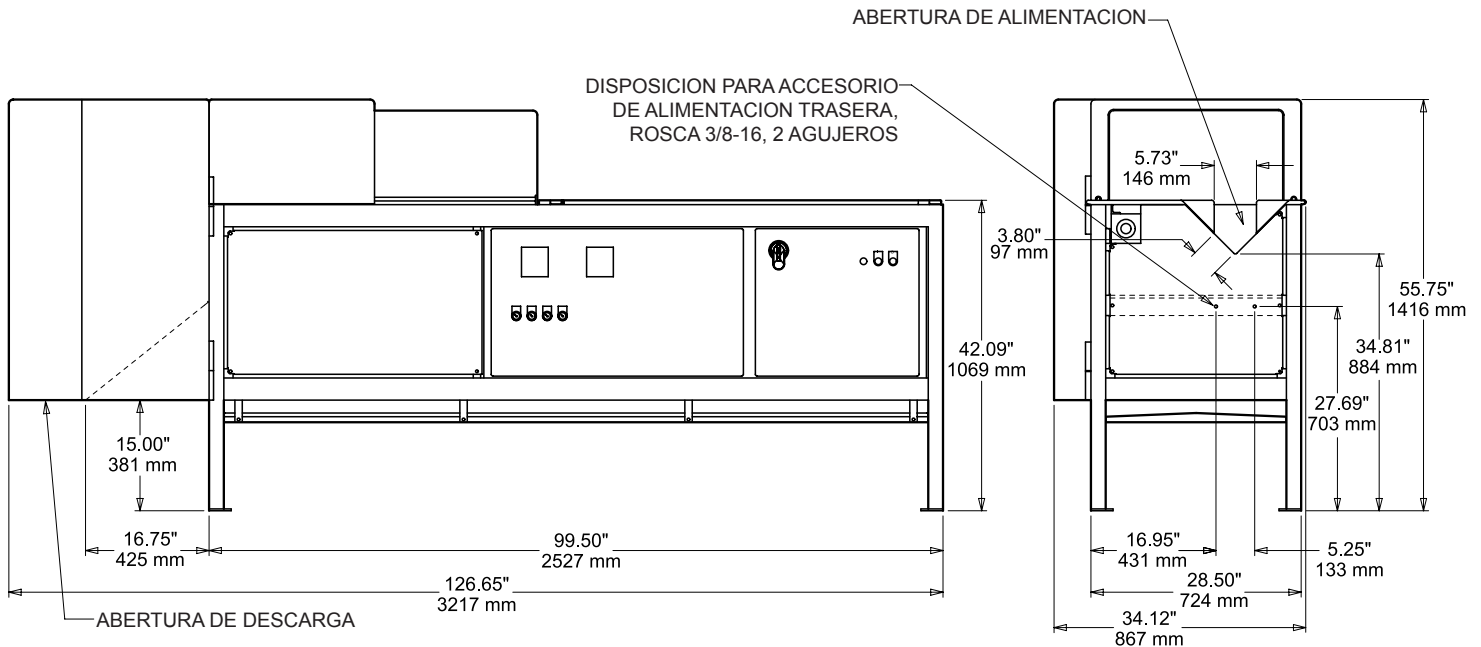
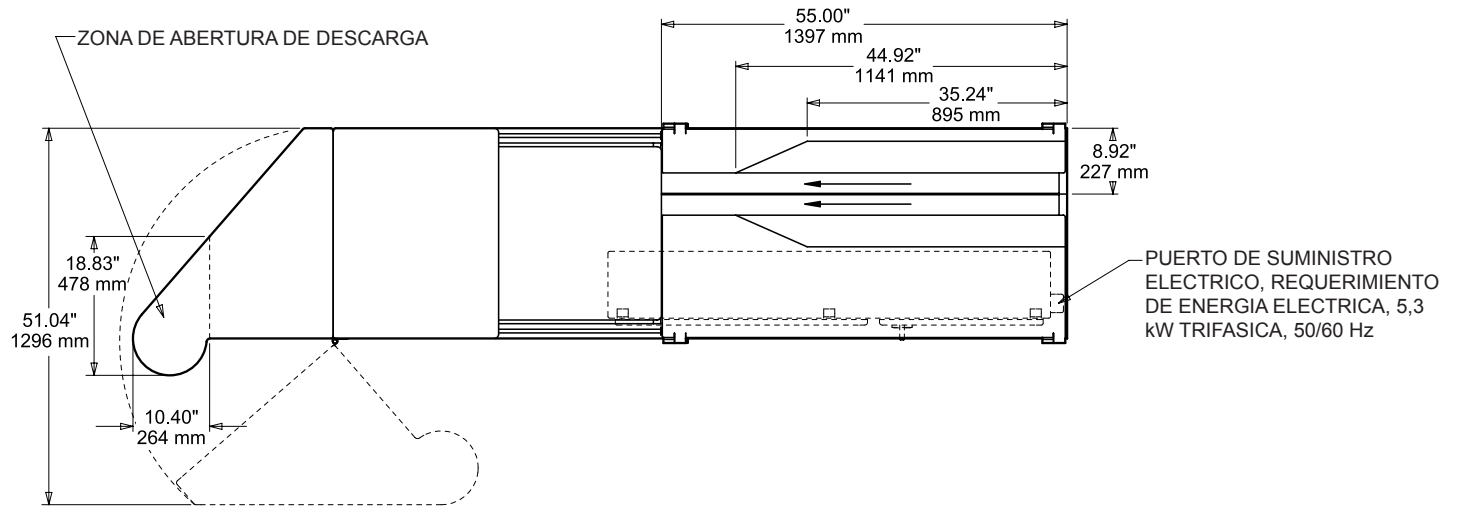


**Rallado en tiras ovaladas:** Este tipo de rallado tiene sección transversal en forma ovalada que mide aproximadamente 0.125 pulg (3,2 mm) de grosor por 0.250 pulg (6,4 mm) de ancho.

**Tiras julienne:** Se puede hacer una amplia gama de tiras julienne de productos firmes. Para más información, comuníquese con el representante local.

(continúa)

# Dibujo dimensional de cortadora TranSlicer 2000® de Urschel®



## Lo invitamos a someter su producto a prueba

Urschel Laboratories tiene una red mundial completa de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas expertos listos para trabajar en cualquier tipo de aplicación de reducción de tamaño. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel Laboratories para programar un corte de prueba completo, sin compromiso alguno, en [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



**URSCHTEL**  
LABORATORIES INCORPORATED  
The Global Leader in Food Cutting Technology

[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | ✉ [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)

‡La cuchilla julienne está amparada por las patentes de EE.UU. números 5896801 y 6460444. El borde cortante está amparado por las patentes de EE.UU. números 6792841 y 6920813. †MicroSlice está amparado por las patentes de EE.UU. números 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 y EP1042107.

©TranSlicer, TranSlicer 2000, MicroSlice y Urschel son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc.