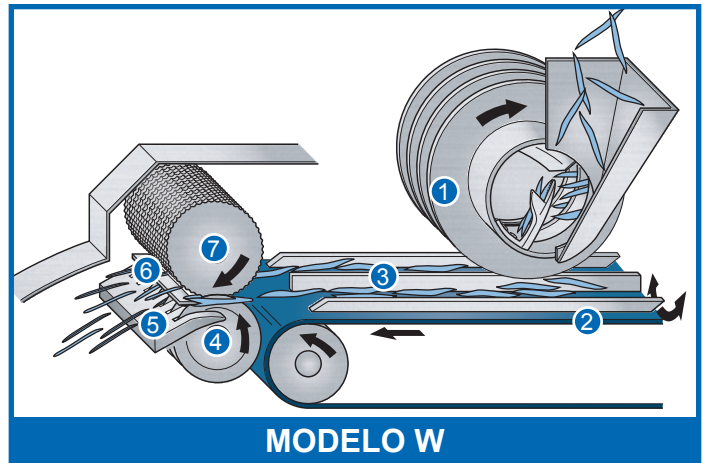


Modelo W de Urschel®

Cortadora de legumbres en su vaina a la francesa



ESPECIFICACIONES

Largo	2083 mm
Ancho	984 mm
Altura	1467 mm
Peso neto	461 kg
Motor	3,7 kW

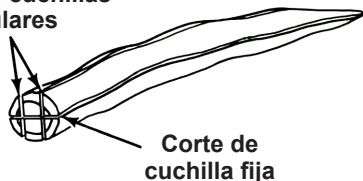
APLICACIONES

La cortadora Urschel modelo W produce excelentes cortes a la francesa de legumbres en vaina redonda. Esta máquina también produce cortes de buena apariencia de otros frijoles en vaina. El modelo W ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida, y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

TIPOS DE CORTES

Cortes con cuchillas circulares de 5/32 pulg (4 mm), 3/16 pulg (4,8 mm) y 1/4 pulg (6,4 mm) en frijoles redondos en vainas.

Cortes de cuchillas
circulares



Corte de
cuchilla fija

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Las vainas escaldadas se envían a la tolva alimentadora en un caudal uniforme desde una cinta alimentadora o elevador y entran por gravedad en el cilindro alimentador giratorio [1]. El cilindro alimentador consta de unos anillos paralelos uniformemente espaciados para permitir que las vainas caigan entre los costados de los anillos sobre una correa de alta velocidad ubicada debajo [2]. Luego de que las vainas han llegado a la correa de alimentación, se enderezan mediante el movimiento oscilante de las guías paralelas [3] que corresponden a la separación de los anillos del cilindro alimentador. Se logra esta importante alineación final de las vainas variando continuamente el espacio de las guías de ancho a estrecho, a medida que se transportan las vainas a las cuchillas circulares. La acción oscilante de las guías impide que las aberturas variables entre las guías se obstruyan.

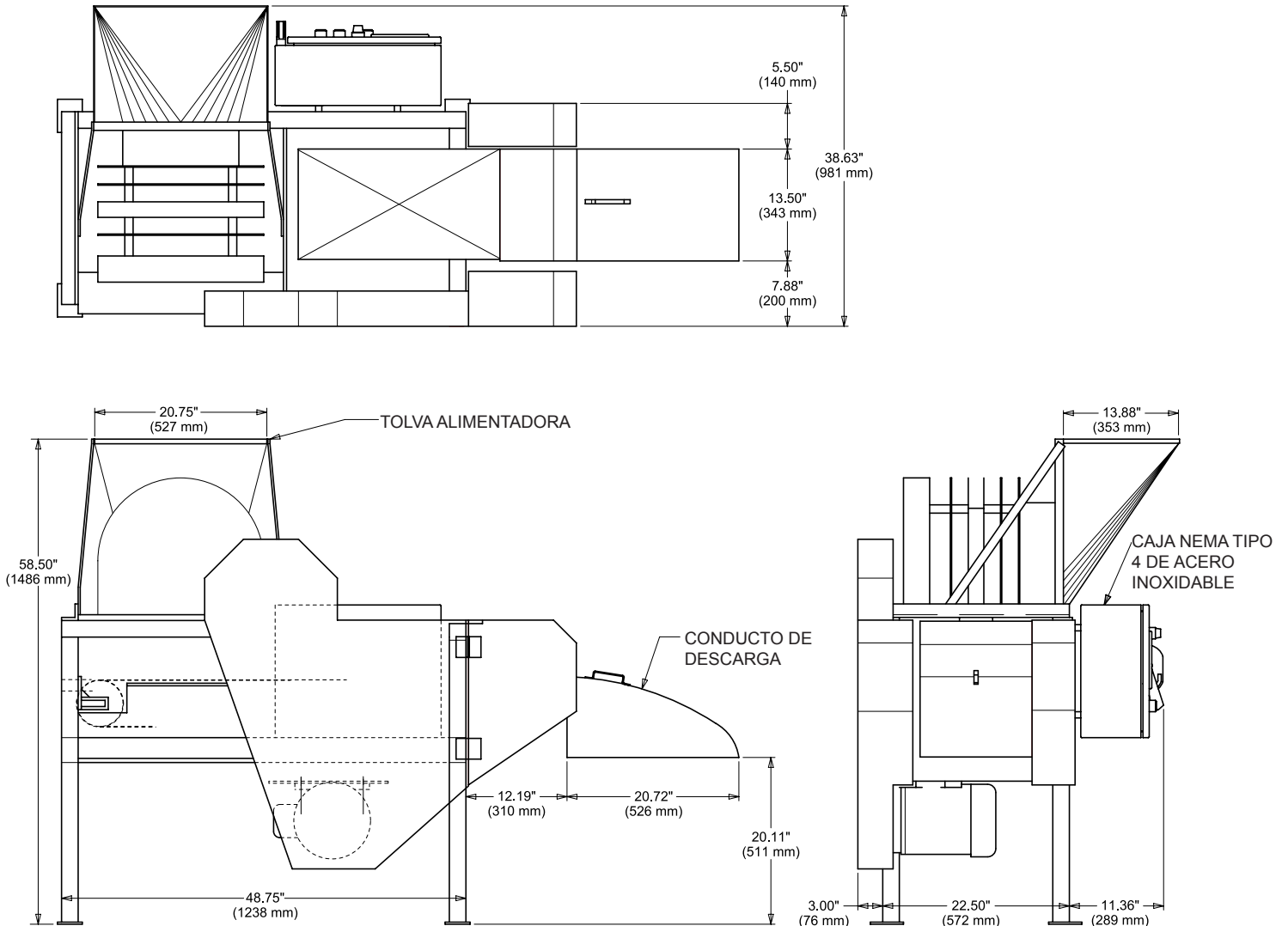
Las vainas se envían en sentido longitudinal desde la correa de alimentación hacia el cabezal de corte [4], la cual se compone de un árbol motriz de cuchillas circulares [5], una placa limpiadora y una cuchilla fija [6]. Las cuchillas circulares están separadas de modo preciso para encajar con las ranuras correspondientes del rodillo cortador [7]. La superficie del rodillo cortador tiene canales para asegurar la alimentación de las vainas a través de las cuchillas circulares. Las vainas que han sido cortadas en sentido longitudinal por las cuchillas circulares son retiradas de entre las cuchillas por la placa limpiadora y enviadas hacia la cuchilla fija. Las vainas llegan a esta cuchilla a velocidad alta, a fin de cortarlas por su parte central en sentido perpendicular a los cortes previamente practicados por las cuchillas circulares. Después, las vainas cortadas son descargadas de la máquina.

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.

(continúa)

Modelo W de Urschel®

Dibujo dimensional



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.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com