

Coupeuses DiversaCut 2110A[®]

3 Versions offrant une coupe de précision
à haute capacité de production



URSCHEL[®]

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

DIVERSACUT 2110A[®]

Les coupeuses DiversaCut 2110A[®] produisent des coupes de précision en cubes, bâtonnets et tranches à grande capacité de production pour un rendement maximum. Le faible espace entre chaque élément de coupe crée une zone compacte, augmentant ainsi la précision de chaque coupe.

Ces coupeuses sont économiques car elles ne nécessitent pas de pré-coupe préalable. De conception hygiénique, elles sont fabriquées en acier inoxydable avec des panneaux d'accès à charnières et des surfaces inclinées.

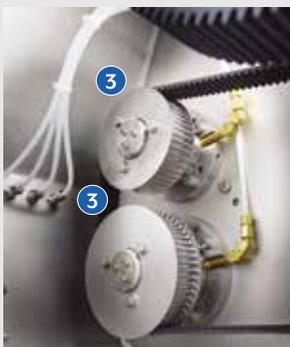
Son dispositif de réglage d'épaisseur de tranche verrouillable permet des tolérances de coupe plus précises. Les colliers réglables intégrés aux deux arbres de coupe permettent un réglage au plus juste et une précision optimale. Les machines sont conçues pour une production ininterrompue afin de fournir des capacités élevées dans des environnements alimentaires difficiles.

Couramment vendue pour la transformation des légumes et des fruits, des ingrédients pour BVP, du fromage, de la viande et la volaille, des produits de la mer, des aliments pour animaux et des produits similaires à base de protéines.



Coupeuse DiversaCut 2110A[®] (Standard)

- Accepte de grands produits allant jusqu'à 254 mm dans n'importe quelle dimension.
- Disponible avec un moteur 5 CV (3,7 kW) ou 10 CV (7,5 kW).





Coupeuse DiversaCut 2110A® avec Convoyeur

- Accepte de grands produits allant jusqu'à 254 mm dans n'importe quelle dimension.
- Le convoyeur facilite le transfert des produits traités dans des bacs, sur des plateformes ou vers d'autres systèmes.
- Cette nouvelle machine à hauteur d'homme simplifie aussi l'entretien quotidien.
- Elle est équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW) et d'un moteur de 1/4 CV (0,19 kW) pour le convoyeur.



Coupeuse DiversaCut 2110A® pour Produits Volumineux

- Accepte des produits allant jusqu'à 356 mm de diamètre pour traiter des légumes feuillus entiers.
- Disponible sous fabrication spéciale (appelée CP pour Certified Print), un service consacré à la fabrication de machines particulièrement adaptées à des lignes de productions personnalisées.
- Disponible avec un moteur de 5 CV (3,7 kW) avec variateur de fréquence.

Caractéristiques

- Système de réglage gradué des tranches (1) avec molette de blocage (2) standard. Ce système simplifie le réglage de la tranche et facilite le passage d'une dimension de tranche à une autre. La molette de blocage permet des tolérances de coupe plus précises tout au long de la production.
- Des colliers réglables (3) sont intégrés aux arbres de coupe circulaire et transversale. Les opérateurs peuvent ainsi ajuster la position des arbres avec précision.
- Les surfaces inclinées en acier inoxydable (4) et les panneaux d'accès à charnières (5) facilitent le nettoyage et l'entretien.
- Une large gamme de turbines (6) est disponible pour répondre aux différentes dimensions des produits.
- Une enceinte de coupe (7) pour coupe plate ou ondulée.
- Un couteau trancheur insérable économique (8).
- Un arbre de coupe circulaire (9) monté sur un support démontable pour faciliter son remplacement.
- Un arbre de coupe transversale (10) en conjonction avec les autres pièces de coupe forme une zone de coupe compacte améliorant la qualité de coupe.
- Accepte des grands produits allant jusqu'à 254 mm dans n'importe quelle dimension (11).
- Un moteur en acier inoxydable (12) résistant à la rouille et à la corrosion
- Disponible avec un VFD (variateur de fréquence) (13) ou avec démarrage direct (vitesse fixe).
- Conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue (14).
- Des points de graissage facilement accessibles à l'extérieur de la machine (15).
- Un châssis en tube de section ronde favorise une bonne hygiène et facilite le nettoyage (16).



TYPES DE COUPE

TRANCHES PLATES OU ONDULEES

La machine peut produire une large gamme de tranches en démontant l'arbre de coupe transversale et l'arbre de coupe circulaire.

Tranches plates ou ondulées : 1,6 à 25,4 mm

CUBES/CRUMBLE/BATONNETS

Les coupes en 2 et 3 dimensions nécessitent le réglage de l'épaisseur de coupe et le réglage ou le démontage de l'arbre de coupe circulaire ou transversale.

Coupes circulaires : 3,2 à 76,2 mm

Coupes transversales : 2,4 à 88,9 mm

Coupes transversales ondulées (profondeur 1,9 mm) : 7,1 à 14,8 mm

Coupes transversales, ondulations profondes (profondeur 3,2 ou 3,7 mm) : 9,5 à 12,7 mm

Coupes transversales, ondulations en V : 7,9 à 12,7 mm

EFFILOCHES

Des effilochés fins, moyens ou gros peuvent être réalisés à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant un arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

PRINCIPE DE COUPE

A. COUPE EN CUBES – DCA STANDARD

1. Pales de Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Couteaux Transversaux

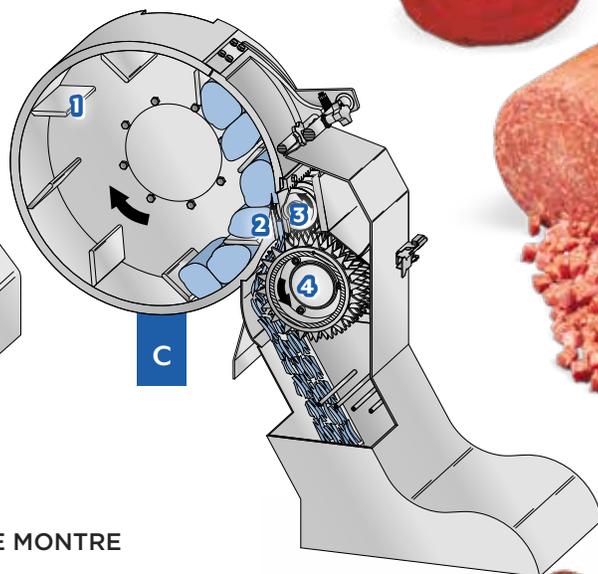
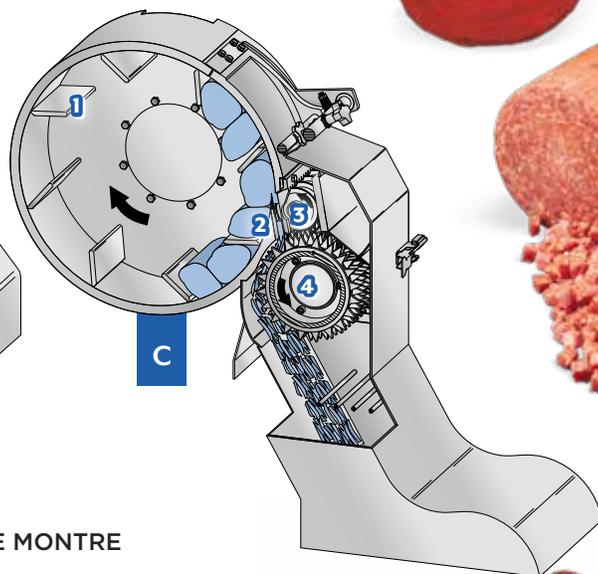
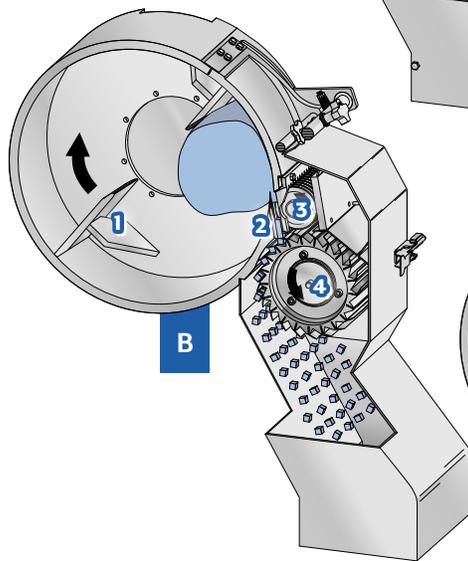
B. COUPE EN CUBES – DCA PRODUITS VOLUMINEUX

Elle est dotée d'une turbine 2 pales unique.

1. Pales de Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Couteaux Transversaux

C. EFFILOCHE

1. Pales de Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Disques pour Effiloché



PRODUITS

DE GAUCHE À DROITE, DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

Patate Douce et Courgette

Spaghetti de Légumes Ondulé

Langue de Palourde

6,4 x 6,4 x 9,5 mm

Bonbon Dur

Granulation

Melon d'Espagne

25,4 x 19,1 x 25,4 mm

Foie de Bœuf (Aliment pour Animaux)

Cube 12,7 mm

Jacquier

3,2 x 4,8 mm

Carotte

Bâtonnet 3,2 mm

Aubergine

Cube 19,1 mm

Chou

3,2 x 38,1 x 38,1 mm

Betterave

Coupe Noeud Papillon à 6,4 mm
Tranche 3,2 mm

Chorizo

Cube de 6,4 mm

Pomme de Terre Rouge

Coupe demi-lune 6,4 mm

Betterave/Patate Douce/Courge

Cube 19,1 mm

Brocoli

Spaghetti

Bonbon dur

3,2 mm

Chou frisé

25,4 x 25,4 mm

Tomate

Cube 15,9 mm

Saumon/Thon

Cube 19,1 mm

Chou-Fleur, Brocoli

Coupe grains de riz à 3,2 x 4,8 x 3,2 mm

Jambon

Cube 9,5 mm

Chou

6,4 x 4,8 x 6,4 mm

Patate Douce

Bâtonnet droit large 3,2 x 12,7 mm
Bâtonnet ondulé 11,1 mm
Spaghetti de Légumes droit 3,2 mm

Volaille

Effiloché fin

Oignon

Cube 6,4 mm et Bâtonnet

Poivron

Cube 9,5 mm

Pomme de Terre

Bâtonnet droit large 9,5 x 19,1 mm

Bâtonnet

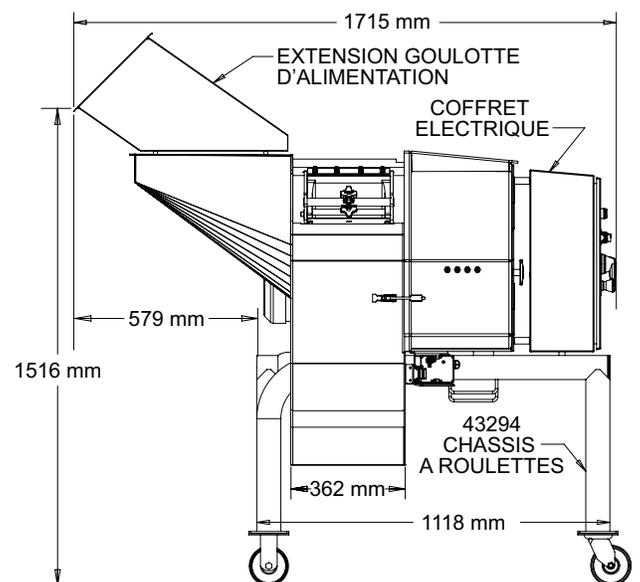
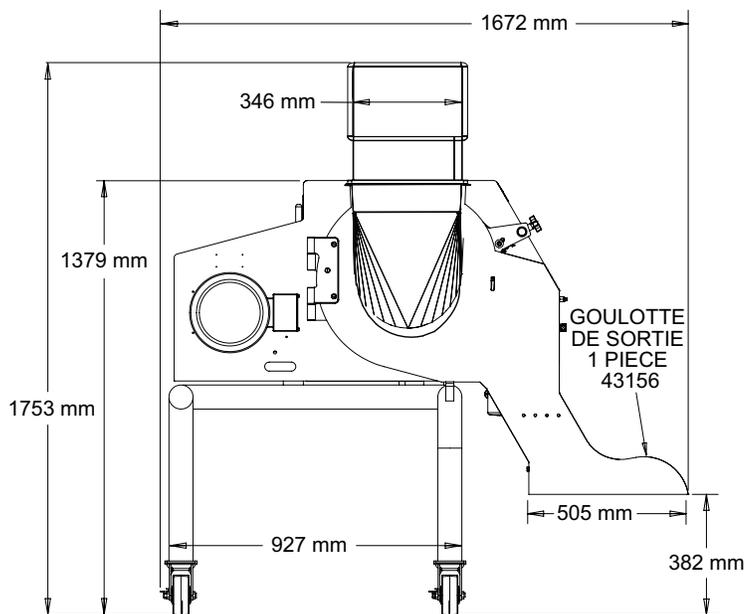
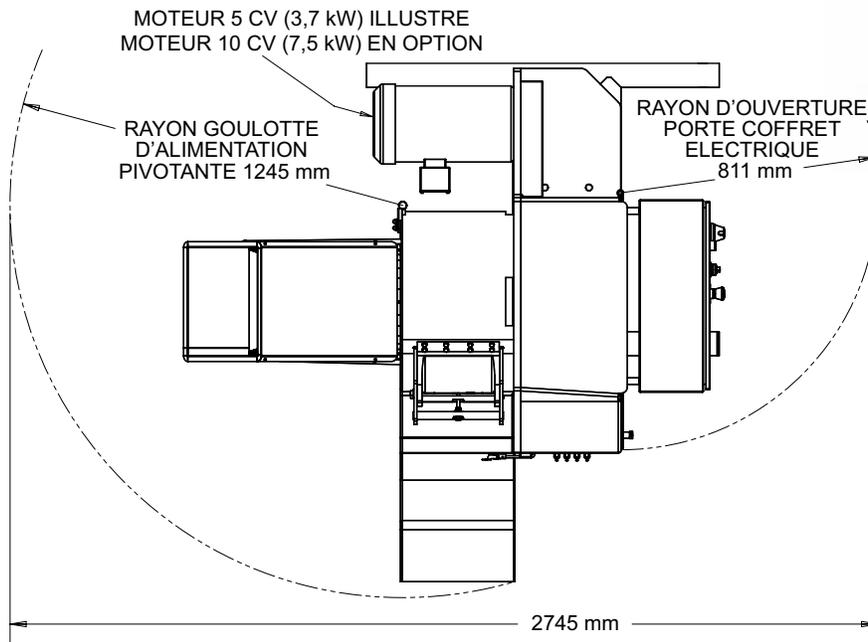
7,4 mm

Bâtonnet ondulé

12,7 x 12,7 mm

Coupeuse DiversaCut 2110A® (Standard)

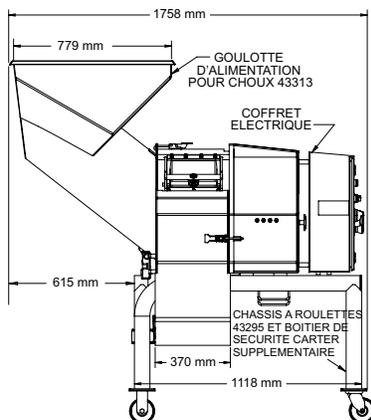
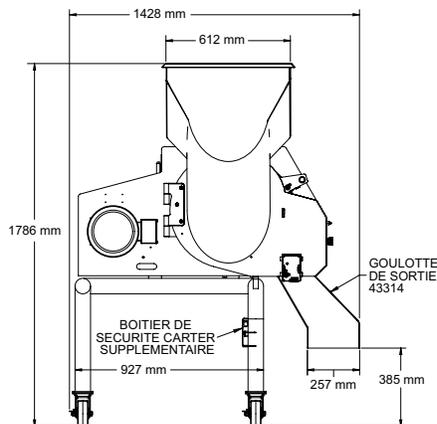
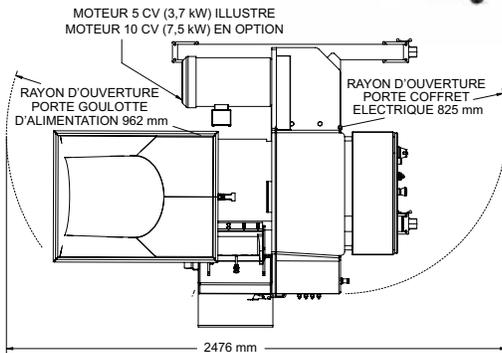
Longueur : 1750 mm
Largeur : 1672 mm
Hauteur : 1753 mm
Poids Net : 749 kg
Moteur : 5 CV (3,7 kW) ou 10 CV (7,5 kW)



La coupeuse DiversaCut 2110A est disponible en version NSF (National Sanitation Foundation), version internationale certifiée

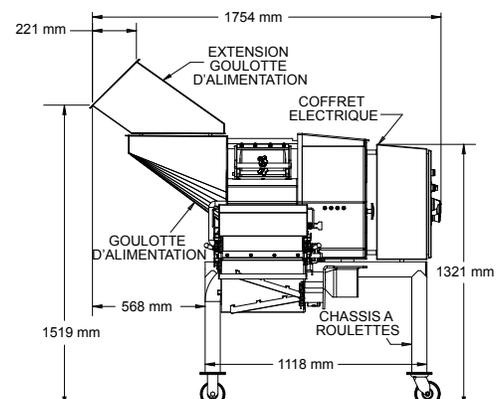
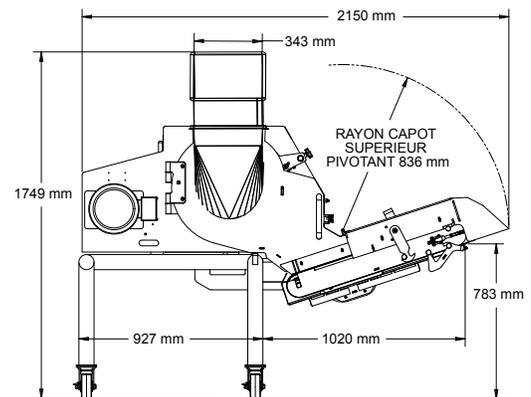
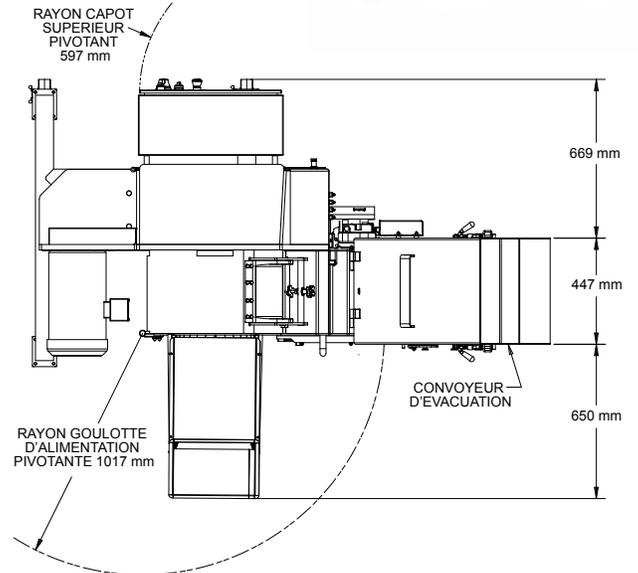
DiversaCut 2110A Produits Volumineux

Longueur : 1758 mm
Largeur : 1428 mm
Hauteur : 1786 mm
Poids Net : 770 kg
Moteur : 5 CV (3,7 kW) avec VFD



DiversaCut 2110A avec Convoyeur

Longueur : 1754 mm
Largeur : 2150 mm
Hauteur : 1749 mm
Poids Net : 919 kg
Moteurs : 5 CV (3,7 kW),
 1/4 CV (0,19 kW) Convoyeur



Nous vous invitons à effectuer un essai de coupe avec votre produit

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel commercial et technique expérimenté prêt à tester votre application de coupe. Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer des tests sans frais ni obligation de votre part. www.urschel.com



La Gamme Complète des Coupeuses 3-D DiversaCut® pour atteindre vos objectifs de production



Coupeuse DiversaCut 2110A® (Standard)

Produit entrant 254 mm
Moteur 5 ou 10 CV
(3,7 or 7,5 kW)



Coupeuse DiversaCut 2110A® - Produits Volumineux

Produit entrant 355,6 mm
Moteur 5 CV (3,7 kW)
Fabrication spéciale



Coupeuse DiversaCut 2110A® avec Convoyeur

Produit entrant 254 mm
Moteur 5 CV (3,7 kW) +
moteur 1/4 CV (0,19 kW)
pour le convoyeur



Coupeuse Sprint 2®

Produit entrant
165,1 mm
Moteur 3 ou 1,5 CV
(2,2 ou 1,1 kW)



Coupeuse Sprint 2® avec Convoyeur

Produit entrant
165,1 mm
Moteur 3 CV (2,2 kW)



Coupeuse DiversaCut Sprint®

Produit entrant
165,1 mm
Moteur 1,5 CV (1,1 kW)

URSCHEL®

Effectuez des tests sans frais ni obligation de votre part.
france@urschel.com | fr.urschel.com

LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

EUROPE | AMERIQUE DU NORD | AMERIQUE DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

Fournisseur n° 1 d'équipement de coupe à travers le monde.

® DiversaCut, DiversaCut 2110A, Urschel, et le logo Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

β La coupeuse DiversaCut 2110A peut être équipée de pièces protégées par le brevet U.S.A. No. 6883411 et le brevet européen No. EPI377415