

# TRANCHEUSE E TRANSLICER®

---

SPECIALISEE DANS  
LES PRODUITS DE FORME ALLONGEE

---



**URSCHEL®**

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

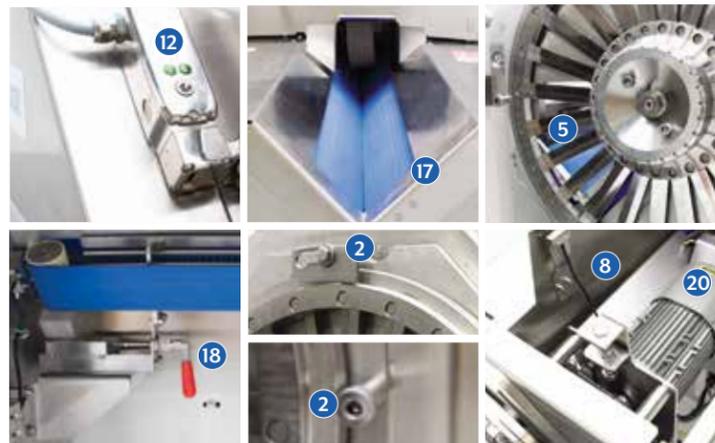
# E TRANSLICER®

## TRANCHEUSE

La Trancheuse ††E TranSlicer est spécialisée dans la coupe des produits allongés. La Trancheuse E TranSlicer standard (illustrée à droite) accepte des produits fermes dont le diamètre peut aller jusqu'à 106,6 mm et les produits feuillus dont le diamètre peut aller jusqu'à 152,4 mm.

Plusieurs roues de coupe interchangeables de 508 mm de diamètre permettent d'obtenir une coupe de précision à forte capacité de production. Elles comprennent les roues <sup>®</sup>MicroSlice brevetées et les roues de coupe julienne. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse d'alimentation déterminent la dimension de coupe. Des roues combinées, composées à la fois de couteaux trancheurs et de couteaux julienne, sont utilisées pour produire des émincés. Une plaque de positionnement supérieure statique, des dispositifs d'entraînement supérieurs motorisés ou non-motorisés sont disponibles en option pour maintenir une alimentation positive du produit.

La machine est également disponible dans une version pour produire des coupes en biais (ETRS-B) (illustrée à gauche). Elle est conçue pour le traitement par batch. Les 2 versions, ETRS standard et ETRS-B peuvent être équipées d'un convoyeur de sortie (version standard avec convoyeur de sortie illustrée à droite).



### Trancheuse E TranSlicer® Coupe en Biais

- La trancheuse E TranSlicer est également disponible pour produire des rondelles plates ou ondulées en biais de 35 ou 45 degrés.
- Disponible au moment de la commande d'une nouvelle machine ou comme kit d'adaptation pour une machine standard.
- Conçue pour le traitement par batch avec alimentation manuelle (fonctionnant à 30 Hz), elle peut être configurée avec une roue <sup>®</sup>MicroSlice ou une roue de coupe pour rondelles plates ou ondulées.

### Trancheuse E TranSlicer® avec convoyeur de sortie

- Un convoyeur de sortie est disponible sur les 2 modèles E TranSlicer, le modèle standard et le modèle pour coupe en biais.
- Le convoyeur de sortie facilite la collecte du produit coupé dans des bacs Europe.



## Caractéristiques de la Machine

- Matériaux en acier inoxydable ; taille conçue pour s'intégrer facilement aux lignes de production existantes (1).
- L'assemblage de fixation de la roue de coupe simplifie les remplacements de la roue grâce au support intégré et au loquet qui tourne et se glisse facilement en place. Deux pions situés de chaque côté de la roue agissent avec le support pour maintenir la roue en place en cas de choc (2).
- La goulotte de sortie à charnière (3) dispose d'une surface intérieure inclinée et polie pour une évacuation fluide du produit.
- La goulotte de sortie divisible (4) dispose d'un déflecteur amovible afin d'inclure ou de séparer les fines.
- La contreplaque rallongée (5) réduit l'écart entre la bande et les couteaux afin de renforcer la précision de coupe.
- Le châssis avec écoulement intégré (6) comprend des surfaces inclinées sur toute la machine.
- Les panneaux à charnières ou coulissants (7) garantissent un accès dégagé aux parties importantes de la machine.
- Les câbles électriques (8) sont éloignés du châssis afin d'éviter les résidus alimentaires coincés et simplifier le nettoyage.
- Châssis standard à fond ouvert (9) pour simplifier le nettoyage. Panneau inférieur disponible en option (non illustré).
- Bouton d'arrêt supplémentaire en option (10) facile d'accès, face au coffret électrique.
- Les détecteurs et boîtiers de sécurité carter en acier inoxydable très robustes (11) permettent d'ouvrir les panneaux d'accès lorsque toutes les pièces en mouvement se sont arrêtées.
- Les témoins lumineux (12) du tableau électrique et des boîtiers de sécurité carter s'illuminent lorsque les sécurités sont correctement enclenchées.
- Le coffret électrique intégré simple à utiliser (13) dispose de disjoncteurs au lieu de fusibles.
- Un bouton (14) déverrouille le frein du moteur pour faciliter l'entretien.
- Equipée de deux variateurs de fréquence, l'un contrôlant les bandes, l'autre contrôlant la roue de coupe (15).
- Les types de roue de coupe différents (tranches/rondelles ondulées/plates, julienne ou émincés) (16) permettent d'obtenir diverses coupes.
- Un carter de protection bande d'alimentation d'une seule pièce (17) recouvrant les bandes permet une alimentation fluide du produit et se dépose facilement lors du changement des bandes.
- Le levier de dégagement rapide de la bande d'alimentation (18) simplifie les changements de bande.
- La table de préparation en option (19) aide les opérateurs et se replie facilement lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Des moteurs (20) spécialement conçus pour des conditions de production agroalimentaires difficiles et pour résister aux nettoyages rigoureux.
- Offre un fonctionnement continu pour une production ininterrompue.



## TYPES DE COUPE



### A. ROUE DE COUPE EN TRANCHES/RONDELLES

Tranches/Rondelles plates et ondulées : 0,8 à 76,2 mm  
 Les tranches/rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 1,6 mm.



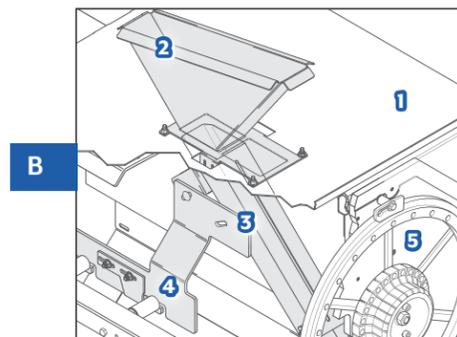
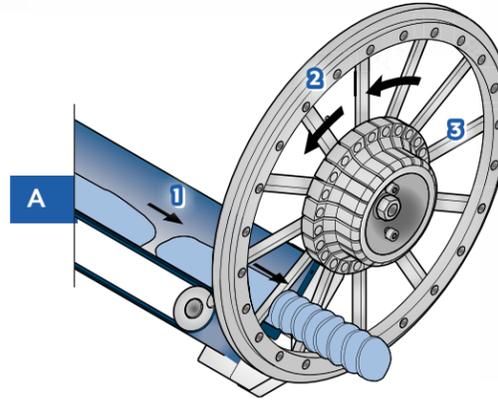
### B. ROUE DE COUPE JULIENNE

Coupes julienne de 12,7 x 12,7 mm à 50,8 x 50,8 mm



### C. ROUE MICROSLICE®

Tranches/Rondelles plates : 0,5 à 6 mm  
 Tranche/Rondelles ondulée : Épaisseur de 1,8 mm avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2 mm  
 Râpé ovale : Râpé de section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur et 6,4 mm de large.  
 Coupes julienne : Une large gamme de coupes julienne peuvent être réalisées à partir de produits fermes. Contactez votre représentant local pour plus d'informations.



## PRINCIPE DE COUPE

### A. COUPE – STANDARD

1. Bande d'Alimentation
2. Roue de Coupe
3. Couteaux Trancheurs

### B. COUPE – EN BIAIS

1. Capot Coulissant pour Coupe en Biais
2. Goulotte d'Alimentation pour Coupe en Biais
3. Ensemble Goulotte pour Coupe en Biais
4. Patte de Montage Goulotte pour Coupe en Biais
5. Roue de Coupe

## PRODUITS

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

### CASSAVE

Tranche Ondulée  
1,8 mm

### CORNICHON

Tranche Plate et Ondulée 3,2 mm

### OIGNONS VERTS

Tranche 3,2 mm

### POIVRONS LONGS

Tranche ondulée  
4,8 mm

### HARICOT VERT

Tronçon 25,4 mm

### PATATE DOUCE

Tranche Ondulée  
1,7 mm

### SAUCISSE DE BŒUF

Rondelle 9,5 mm

### COURGETTES

Rondelle 12,7 mm

### CAROTTE

Tranche en Biais  
4,8 mm

### VOLAILLE

Tranche 6,4 mm

### COURGETTE

Coupe demi-lune  
12,7 mm

### ROMAINE

Carré  
25,4 x 38,1 mm

### CITRON

Tranche 3,2 mm

### PIMENT VERT

Tranche 3,2 mm

### POIVRON

Tranche 9,5 mm

### CELERI BRANCHE

Tronçon en biais 25,4 mm et rondelle 9,5 mm

### CAROTTES

Rondelle 9,5 mm

### CONCOMBRE

Tranche 3,2 mm

### BAGUETTE

Tranche 3,2 mm

### OIGNON

Tranche 6,4 mm

### CHORIZO

Tranche ondulée  
3,2 mm

### BANANE PLANTAIN

Tranche 3,2 mm

### MANGUE

Rondelle 9,5 mm

### CORIANDRE

Coupe 9,5 mm

### ANANAS

Tranche 6,4 mm

### CAROTTE

Tranche ondulée  
4,8 mm

## Trancheuse E TranSlicer®

**Longueur :** 2560 mm, 2978 mm avec table de préparation

**Largeur :** 897 mm

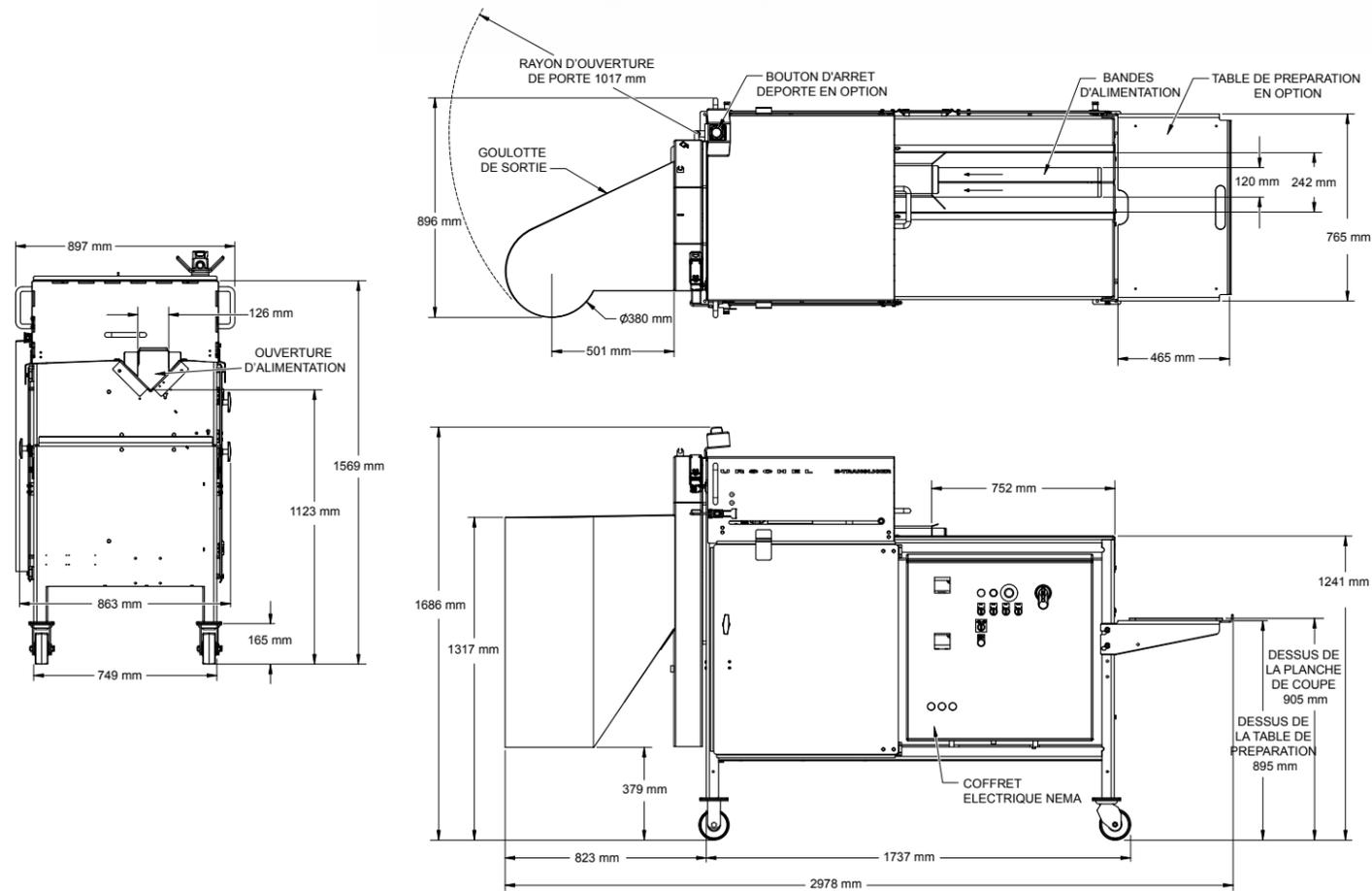
**Hauteur :** 1569 mm

1686 mm avec bouton d'arrêt déporté

**Poids Net :** 560 kg

**Moteur Roue de Coupe :** 3 CV (2,2 kW)

**Moteur Bande d'Alimentation :** 1 CV (0,75 kW)



## Trancheuse E TranSlicer Coupe en Biais

**Longueur :** 2560 mm

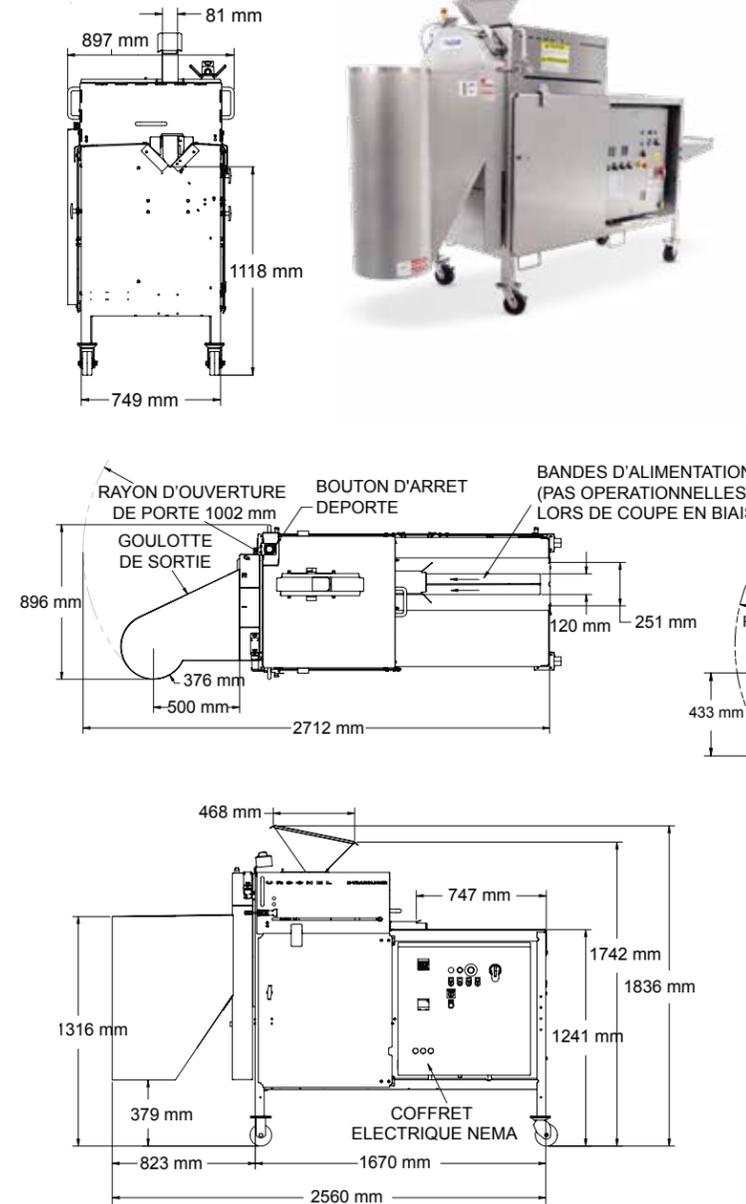
**Largeur :** 897 mm

**Hauteur :** 1836 mm

**Poids Net :** 560 kg

**Moteur Roue de Coupe :** 3 CV (2,2 kW)

**Moteur Bande d'Alimentation :** 1 CV (0,75 kW)



## Trancheuse E TranSlicer avec convoyeur de sortie

**Longueur :** 2581 mm

**Largeur :** 863 mm

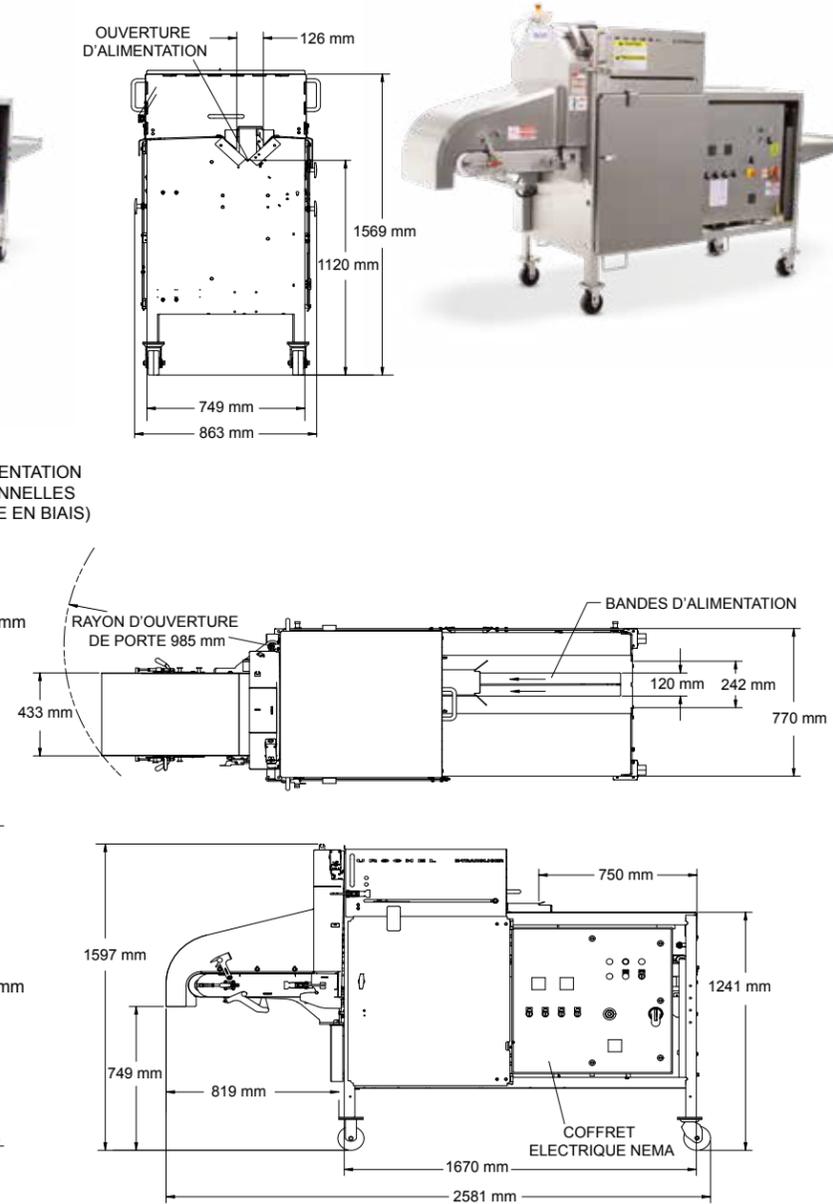
**Hauteur :** 1569 mm

**Poids Net :** 700 kg

**Moteur Roue de coupe :** 3 CV (2,2 kW)

**Moteur Bande d'Alimentation :** 1 CV (0,75 kW)

**Moteur Convoyeur de sortie :** 1/4 CV (0,19 kW)



La Trancheuse E TranSlicer est disponible en version internationale certifiée par la NSF (National Sanitation Foundation).

## 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](http://www.urschel.com)



Les trancheuses TransSlicer® sont conçues pour atteindre vos objectifs de production.



### Trancheuse E TranSlicer®

Spécialisée dans la coupe en tranches, rondelles et coupe julienne de produits allongés à haute capacité.



### Trancheuse E TranSlicer® Coupe en Biais

Destinée au marché de niche des tranches en biais. Le produit est alimenté à la main.



### Trancheuse E TranSlicer® avec Convoyeur de sortie

Découvrez les options comme ce modèle avec convoyeur de sortie intégré qui facilite la collecte du produit coupé dans des bacs Europe.



### Trancheuse TranSlicer® 2520

La conception ultime pour l'hygiène et les nettoyages pour gagner du temps. Conçue pour le traitement des légumes feuillus et d'une variété d'autres produits. Disponible en version standard, courte ou HMI.



### Trancheuse TranSlicer® 2510

Précurseur du modèle 2520.

# URSCHEL®

[france@urschel.com](mailto:france@urschel.com) | [fr.urschel.com](http://fr.urschel.com)

® E TranSlicer, TranSlicer, MicroSlice, le logo Urschel, The Global Leader in Food Cutting Technology, et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

Les trancheuses de la série ††TranSlicer peuvent comprendre des pièces protégées par les brevets U.S. Nos. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets Européens et étrangers.

La roue †MicroSlice peut comprendre des pièces protégées par les brevets U.S. Nos. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets Européens et étrangers.

† La Trancheuse E TranSlicer est disponible en version internationale certifiée par la NSF (National Sanitation Foundation).

## LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

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

# Fournisseur n° 1

d'équipement de coupe à  
travers le monde.