

Coupeuse Sprint 2[®]

Le choix entre 2 Modèles : avec ou sans convoyeur.
Une zone de coupe compacte permet des coupes optimales.



URSCHEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology

Coupeuses Sprint 2®

La Coupeuse Sprint 2® s'appuie sur la popularité de la DiversaCut Sprint et s'inspire du succès durable du Modèle G. Le Modèle Sprint 2 offre aux industriels de l'alimentaire une alternative au Modèle G qui leur a prouvé son efficacité ainsi que des avantages supplémentaires par rapport au Modèle DiversaCut Sprint. Le modèle Sprint 2 coupe régulièrement en cubes, en bâtonnets et en tranches, ou granule une grande variété de légumes, de fruits, de biscuits et de viandes.

Parmi les moteurs proposés, il existe un moteur 3 CV (2,2 kW) en acier inoxydable contrôlé par un VFD (variateur de fréquence) – plus puissant que ceux des Modèles G ou DiversaCut Sprint standard. Un nouveau système de réglage gradué avec une molette de blocage permet de réduire la tolérance pendant la production. De conception hygiénique, la zone de coupe alimentaire est entièrement isolée de tous les composants mécaniques; le châssis en tube de section ronde et les surfaces inclinées favorisent une bonne hygiène générale. Des panneaux d'accès à charnières facilitent le nettoyage et l'entretien. La machine accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 165,1 mm dans toutes les dimensions.



◀ **VERSION SANS
CONVOYEUR**

- Zone de coupe compacte et large gamme de coupes
- Une alternative plus économique que le modèle avec convoyeur.
- Disponible avec un moteur 3 CV (2,2 kW) contrôlé par un VFD*, un moteur 3 CV (2,2 kW) ou 1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif.





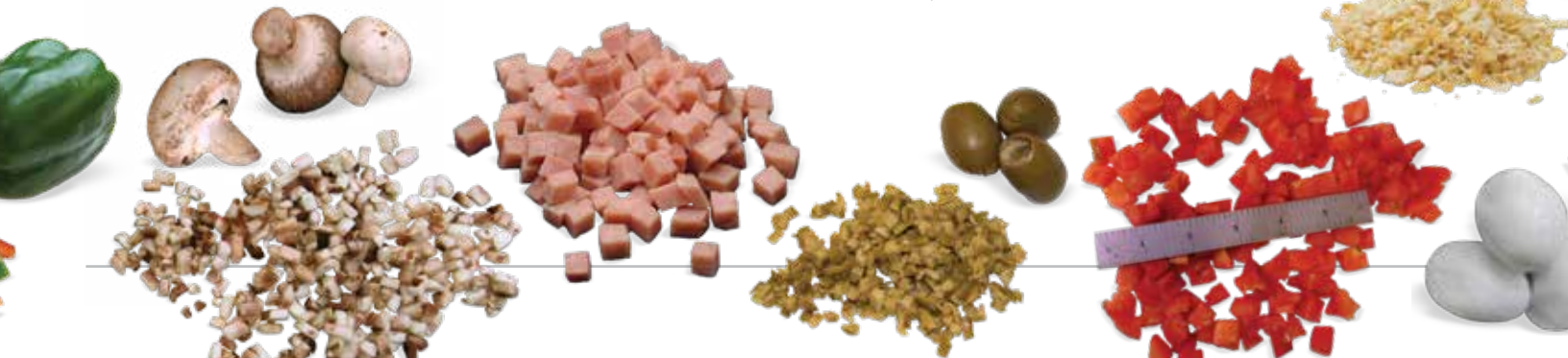
VERSION AVEC ► CONVOYEUR

- Zone de coupe compacte et large gamme de coupes
- Offre une alternative optimisée au remplacement des coupeuses modèles G ou H avec un encombrement au sol identique.
- Un convoyeur intégré favorise l'évacuation totale et contrôlée du produit coupé pour réduire les pertes.
- Existe avec un moteur 3 CV (2,2 kW) contrôlé par un VFD* ou un moteur 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif.
- Un seul moteur entraîne les pièces de coupe et le convoyeur.



CARACTERISTIQUES DE LA MACHINE

- Remplace facilement les coupeuses existantes modèles G, G-A, GK-A, H et H-A.
- Un système de réglage gradué avec une molette de blocage (1) permet de sélectionner la dimension de tranche et facilite le passage d'une épaisseur à l'autre. La molette de blocage permet de réduire la tolérance tout au long de la production. L'épaisseur de tranche peut être réglée de 1,6 à 25,4 mm.
- Un boîtier de sécurité carter (2) conçu pour accoupler directement le dispositif de récupération du produit si nécessaire.
- Un couteau trancheur insérable économique (3) est disponible.
- Une structure en acier inox et des panneaux d'accès à charnières facilitent le nettoyage et l'entretien.
- Différents moteurs en acier inox sont disponibles : un moteur 3 CV (2,2 kW) contrôlé par un VFD*, un moteur 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif ou un moteur 1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif.
- Changement de format : le changement des pièces de coupe se fait facilement en enlevant/remplaçant simplement les ensembles de coupe circulaire et transversale.
- Zone de coupe compacte (4) : la proximité de toutes les zones de coupe crée une zone de coupe compacte qui permet un flux régulier du produit à travers les différentes zones de coupe pour obtenir une meilleure qualité de coupe.
- La zone de coupe alimentaire (5) est entièrement isolée de tous les composants mécaniques ; le châssis en tube de section ronde et les surfaces inclinées facilitent le nettoyage et favorisent une bonne hygiène générale.
- La machine accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 165,1 mm dans toutes les dimensions.
- Elle permet une grande variété de coupes telles que des tranches, des bâtonnets, des cubes ainsi que la granulation.
- Turbine (6) de 355,6 mm de diamètre par 165,1 mm.
- Points de graissage (7) facilement accessibles à l'extérieur de la machine.
- Conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue.





TYPES DE COUPE

TRANCHES PLATES OU ONDULEES

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 : de 3,2 à 76,2 mm

Coupes transversales : de 2,4 à 25,4 mm

Coupes transversales ondulées :
de 7,1 à 14,3 mm (profondeur 1,9 mm)

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

EFFILOCHES

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

PRODUITS

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

Laitue

Morceau 19,1 mm

Tofu

Cube 12,7 mm

Cookie aux pépites de chocolat

Grosse Granulation

Cookie fourré

Granulation fine

Chou-fleur

Coupe grains de riz

Poivron

Cube 9,5 mm
Bâtonnet 9,5 x 25,4 mm

Champignon

3,2 x 3,2 x 6,4 mm

Jambon

Cube 9,5 mm

Olive

Cube 3,2 mm

Tomate

Cube 12,7 mm

Cracker

Petite granulation

Œuf dur

22,2 x 15,9 x 22,2 mm

Carotte

Cube 6,4 mm

Champignon

Tranche 6,4 mm

Betterave

Tranche 3,2 mm

Choux frisé

Morceau 3,2 mm

Thon

Cube 6,4 mm

Choux

Cube 9,5 mm

Chorizo

Cube 9,5 mm

Oignon

Cube 6,4 mm
et Bâtonnets

Seitan

Cube 9,5 mm

Fraise

Tranche 6,4 mm
Cube 3,2 mm

Mangue

Cube 19,1 mm

Pomme de Terre

Bâtonnet 9,5 mm
Cube 19,1 mm
Cube 6,4 mm

Betterave

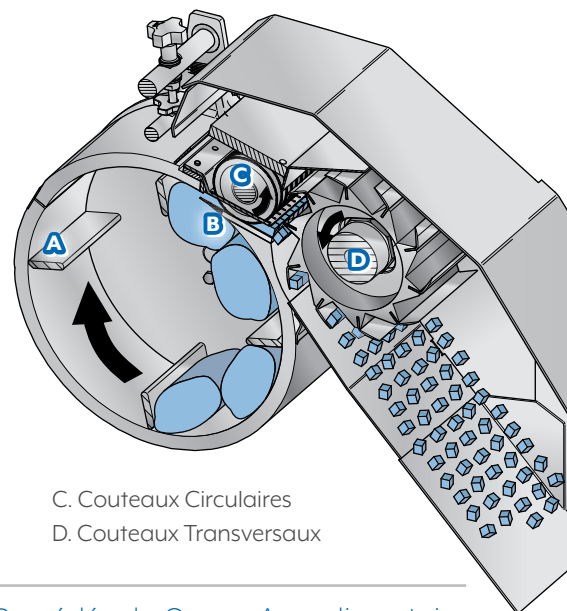
Coupe nœud
papillon 6,4 mm

Avocat

Cube 6,4 mm

Courgettes

Spaghetti de Légumes
Ondulés



PRINCIPE DE COUPE

A. Pales de Turbine

B. Couteau Trancheur

C. Couteaux Circulaires

D. Couteaux Transversaux



PLAN D'ENCOMBREMENT SPRINT 2® AVEC CONVOYEUR



SPECIFICATIONS

Longueur : 1786 mm

Largeur : 1564 mm

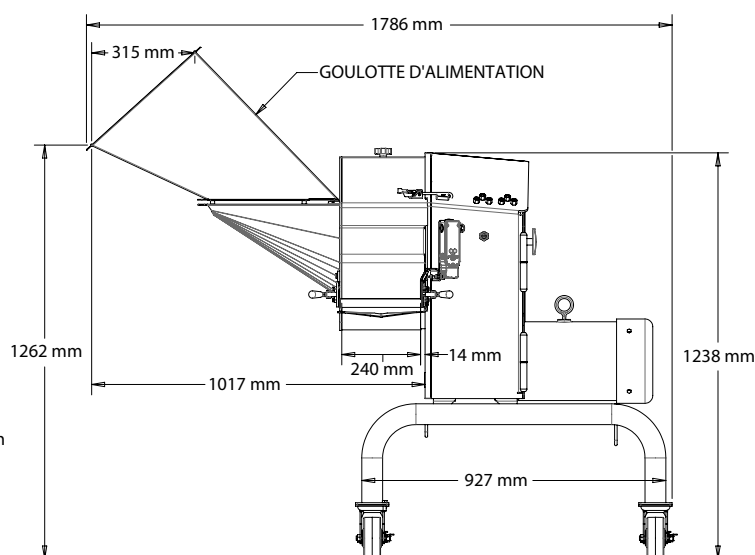
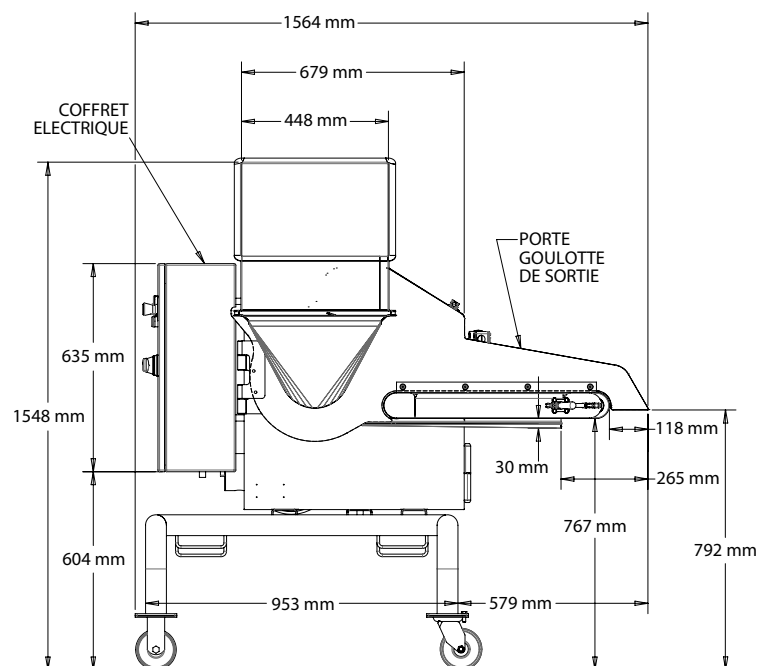
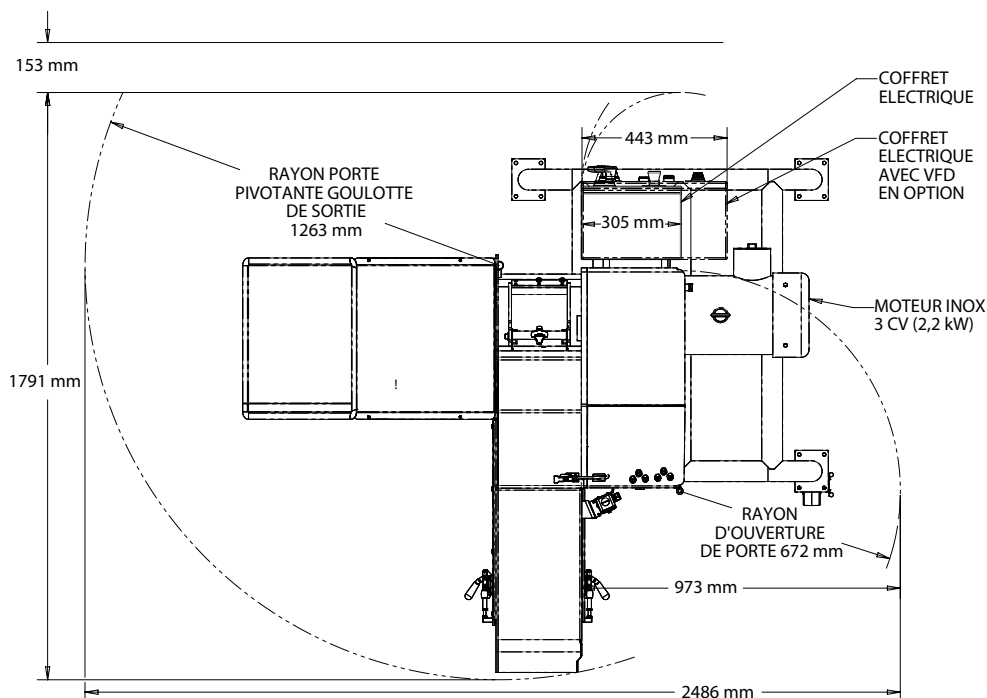
Hauteur : 1548 mm

Poids Net : 476 kg

Moteur : 3 CV (2,2 kW) avec VFD*
ou 3 CV (2,2 kW)
avec démarrage progressif



La coupeuse Sprint 2 avec convoyeur est disponible en version NSF (National Sanitation Foundation) version internationale certifiée.



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

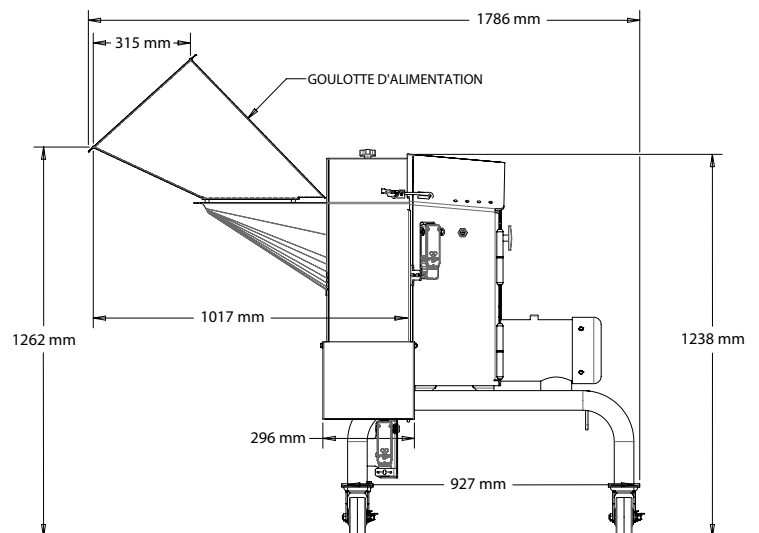
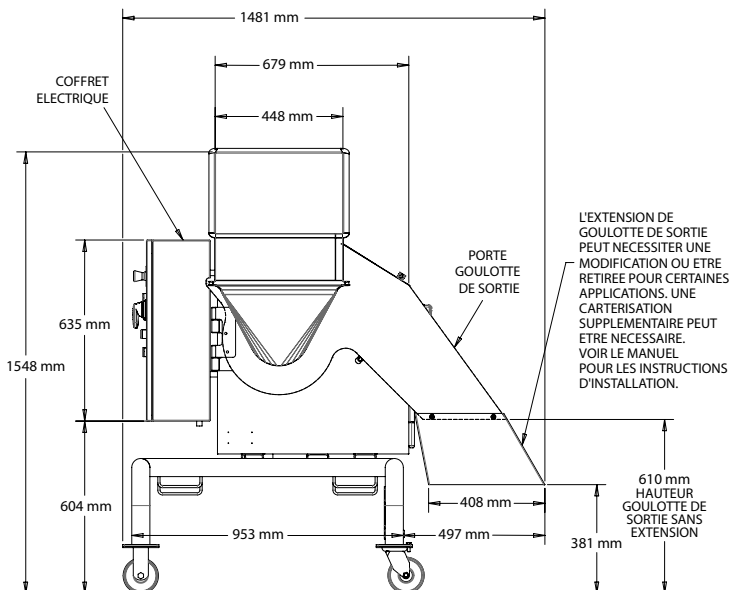
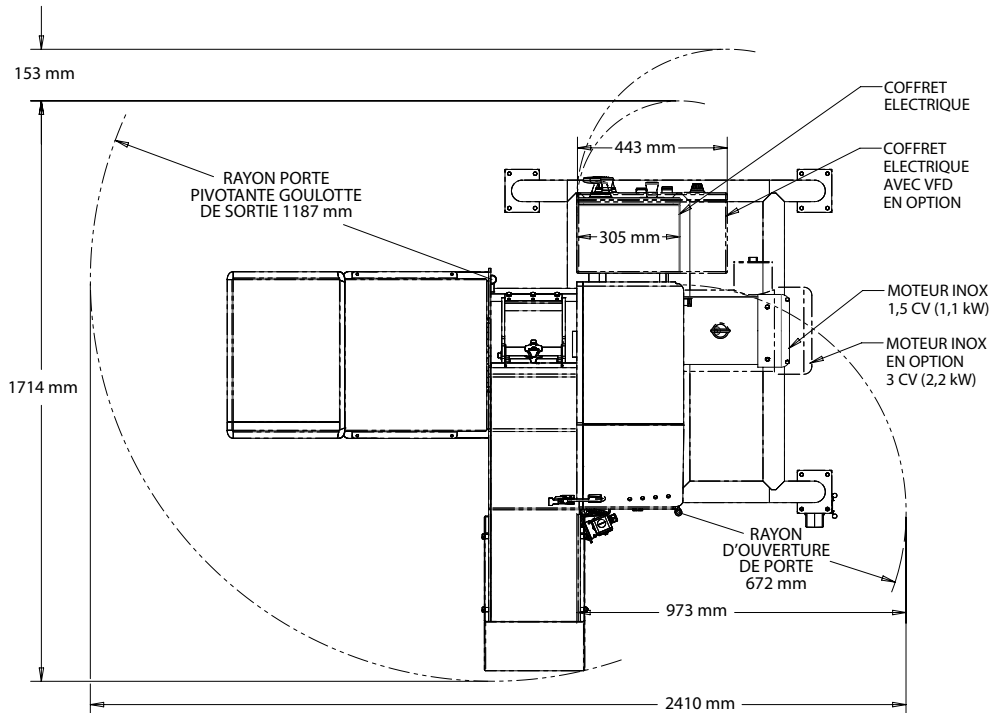
PLAN D'ENCOMBREMENT COUPEUSE SPRINT 2®



SPECIFICATIONS

Longueur : 1786 mm
Largeur : 1481 mm
Hauteur : 1548 mm
Poids Net : 454 kg
Moteur : 3 CV (2,2 kW) avec VFD
 3 CV (2,2 kW) avec
 démarrage progressif
 ou 1,5 CV (1,1 kW) avec
 démarrage progressif

Les dimensions du coffret électrique
peuvent varier en fonction du moteur.



URSCHEL®
 Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com

* VFD (Variateur de fréquence)

® NSF logo est une marque déposée de National Sanitation Foundation International. Tous droits réservés.

® DiversaCut Sprint, Sprint 2, Urschel, le logo Urschel, et The Global Leader in Food Cutting Technology sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3817FR JAN 2022 (s.s. L2868FR)