

# COUPEUSE DIVERSACUT 2110A® AVEC CONVOYEUR

## COUPEUSE POLYVALENTE

La coupeuse DiversaCut 2110A avec convoyeur offre une solution clé en main aux industriels. Le modèle convient à des produits d'entrée de 254 mm dans toutes les dimensions, ce qui permet d'éliminer les coupes préalables. Le convoyeur intégré assure un transfert efficace afin d'optimiser la qualité du produit et d'améliorer le rendement. 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.

La série DiversaCut offre une polyvalence illimitée aux secteurs alimentaires. Les modèles DiversaCut sont couramment vendus pour la réduction dimensionnelle des fruits et légumes, ingrédients pour BVP, produits laitiers, viandes, volailles, fruits de mer, aliments pour animaux de compagnie et autres produits à base de plantes.

La coupeuse 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. Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles. La proximité de chaque poste de coupe par rapport au suivant crée une zone de coupe compacte. Cela augmente ainsi la qualité de coupe tout au long de la transformation.



## TYPES DE COUPE



**TRANCHES PLATES OU ONDULÉES** : de 1,6 à 25,4 mm

**CUBES/CRUMBLE/BATONNETS** : Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe transversale ou circulaire.

**Coupes circulaires** : 3,2 à 76,2 mm

**Coupes transversales** : 2,4 à 88,9 mm

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

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

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

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

**1 LEGUMES**  
Tagliatelle/Coupe  
Nœud Papillon

**2 POMMES DE TERRE**  
Bâtonnet ondulé  
de 11,1 mm

**3 CHOUX-FLEUR**  
Coupe Grains  
de Riz

**4 JAMBON CUIT**  
Cube de 9,5 mm

**5 PAIN**  
Cube de  
6,4 x 9,5 x 4,8 mm

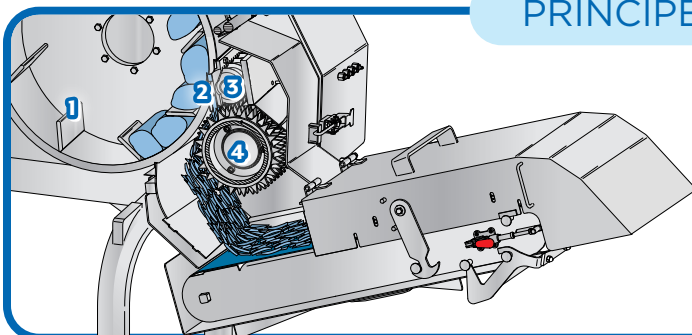
**6 BONBONS DURS**  
Granulation

**7 POIVRONS**  
Cube de  
25,4 mm

**8 VOLAILLE**  
Effiloché fin

**9 POULET**  
25,4 x 19,1 x  
19,1 mm

## PRINCIPE DE COUPE



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

Si votre application ne figure pas sur cette page, contactez votre représentant Urschel pour déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins de coupe.

# COUPEUSE DIVERSACUT 2110A<sup>®</sup> AVEC CONVOYEUR

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

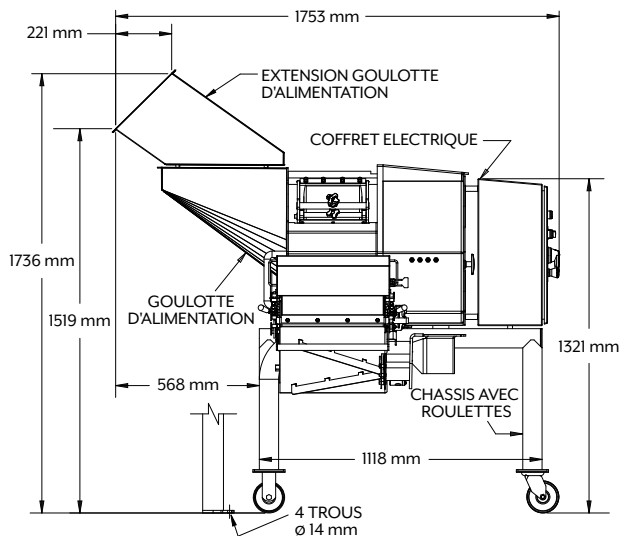
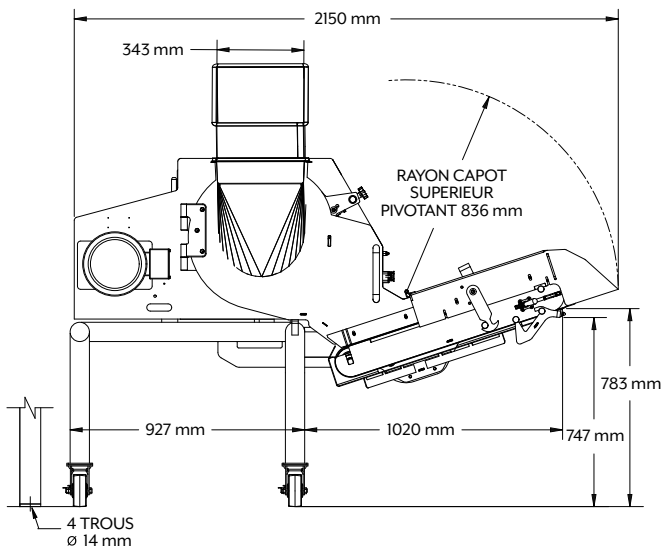
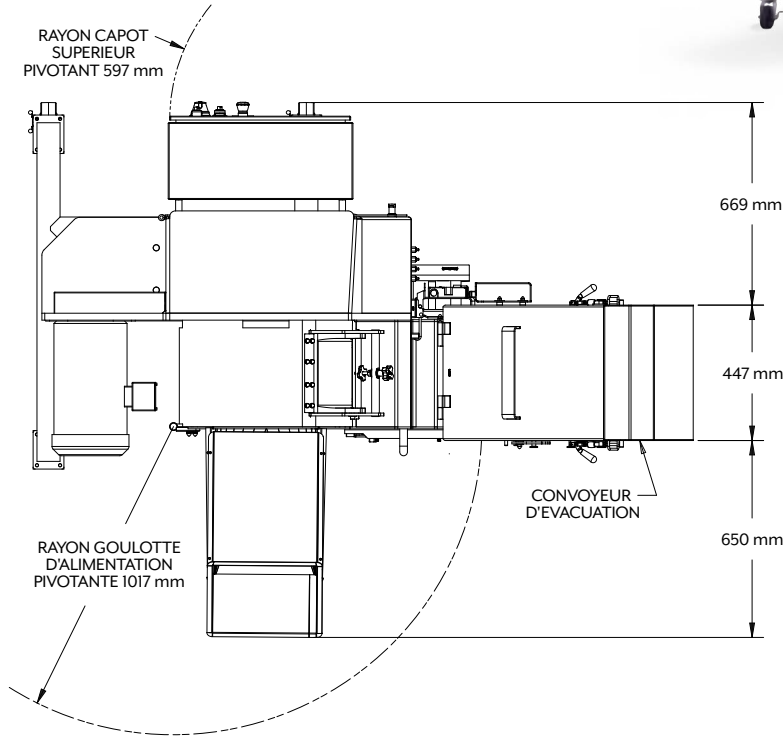
Longueur : .....1753 mm  
 Largeur : .....2150 mm  
 Hauteur : .....1736 mm  
 Poids net : .....919 kg

Moteur : .....5 CV (3,7 kW)  
 Moteur du convoyeur de sortie :  
 1/4 CV (0,19 kW)



Le Modèle DiversaCut 2110A en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

SPECIFICATIONS & DIMENSIONS



## NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



# URSCHEL<sup>®</sup>

The Global Leader in Food Cutting Technology

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