

DIVERSACUT 2110A[®] DICER

COUPEUSE POLYVALENTE EN LANIERES / BATONNETS / CUBES

La coupeuse [®]DiversaCut 2110A accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254 mm dans toutes les dimensions et elle est économique car il n'est pas nécessaire de pré-couper les produits. Grâce à sa polyvalence sans bornes elle est présente partout dans l'industrie alimentaire. Elle est largement vendue pour la réduction dimensionnelle des légumes et des fruits, ingrédients pour BVP, du fromage, de la viande, de la volaille, des produits de la mer et autres produits. Elle peut être équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW) ou 10 CV (7,5 kW). Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un entretien et un nettoyage faciles. La combinaison de l'arbre de coupe transversale avec les autres pièces de coupe forme une zone de coupe compacte permettant d'effectuer des coupes de précision au fur et à mesure de la progression du produit.



TYPES DE COUPE

TRANCHES PLATES OU ONDULEES

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 :

7,1 à 14,8 mm (profondeur de 1,9 mm)

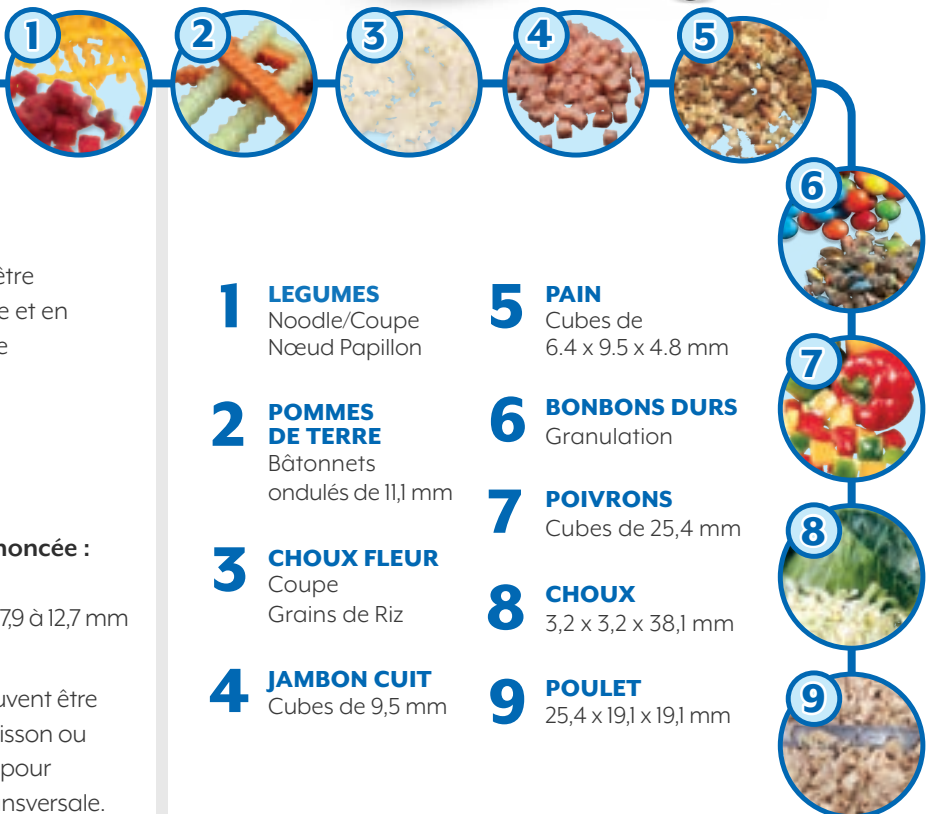
Coupes Transversales, Ondulation Prononcée :

9,5 à 12,7 mm (profondeur de 3,2 à 3,7 mm)

Coupes Transversales, Ondulation en V : 7,9 à 12,7 mm

EFFILOCHES

Des effilochés fins, moyens ou grossiers 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
Noodle/Coupe
Nœud Papillon

2 POMMES DE TERRE
Bâtonnets
ondulés de 11,1 mm

3 CHOUX FLEUR
Coupe
Grains de Riz

4 JAMBON CUIT
Cubes de 9,5 mm

5 PAIN
Cubes de
6,4 x 9,5 x 4,8 mm

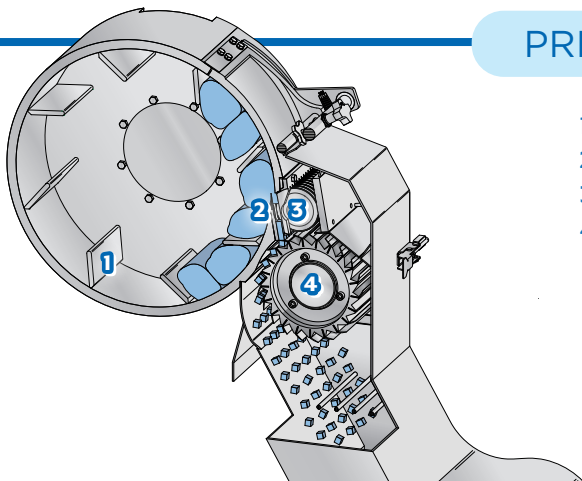
6 BONBONS DURS
Granulation

7 POIVRONS
Cubes de 25,4 mm

8 CHOUX
3,2 x 3,2 x 38,1 mm

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

PRINCIPE DE COUPE



1. Pales turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux

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®

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

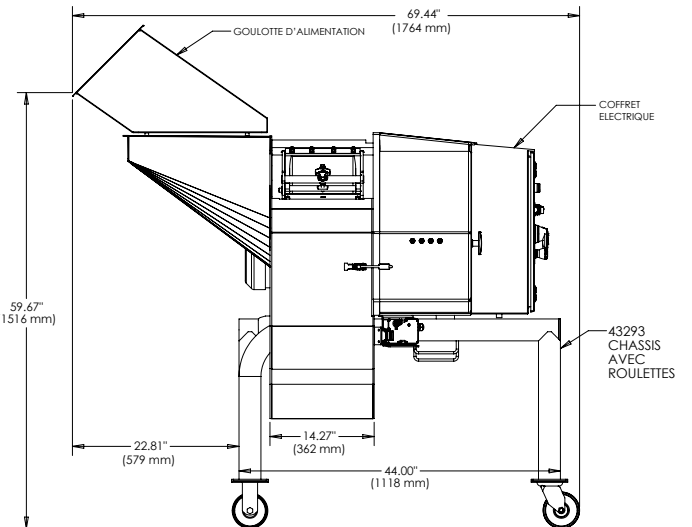
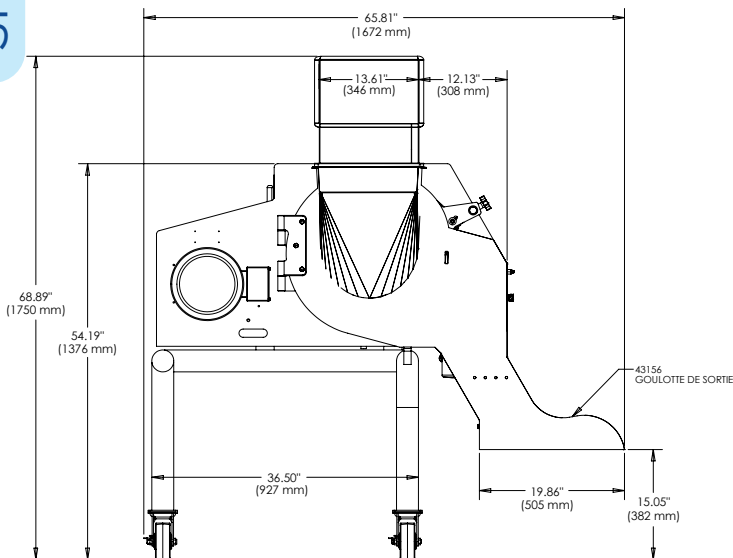
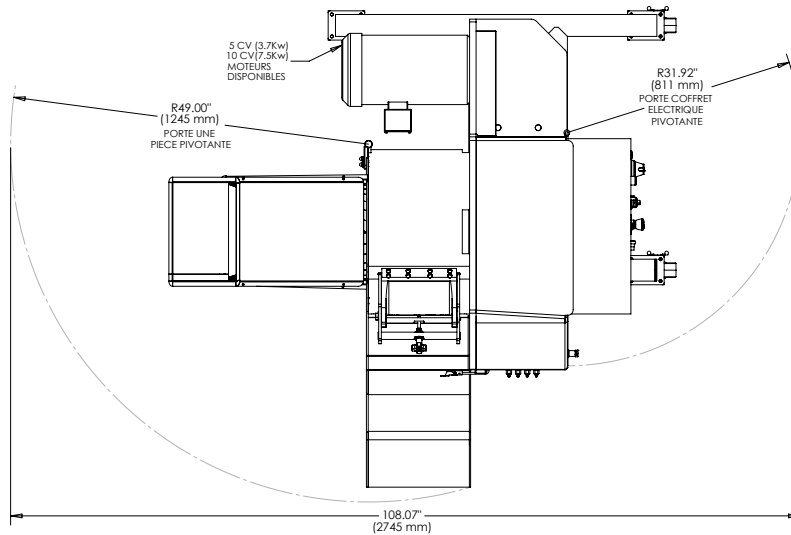
- Longueur :1764 mm
- Largeur :1672 mm
- Hauteur :1750 mm
- Poids Net :749 kg
- Moteur :5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)



La Coupeuse DiversaCut 2110A est disponible en version internationale certifiée 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.



URSCHEL®

Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com