

CORTADORA DIVERSACUT 2110A[®] DICER

CORTADORA VERSÁTIL EM CUBOS / TIRAS / DESFIADOS

A cortadora[®]DiversaCut 2110A Dicer aceita a alimentação de produto com um máximo de 254 mm (10") em qualquer dimensão e oferece economia de custos ao eliminar a necessidade de fazer o pré-corte destes produtos. A versatilidade ilimitada que se estende pelas indústrias de alimentos. Amplamente vendida para reduzir a dimensão de vegetais / frutas, ingredientes de panificação, laticínios, carnes / aves / mariscos / alimentos para animais de estimação e produtos alternativos. Esta cortadora, pode ser equipada com motores de 5 CV (3,7 kW) ou 10 CV (7,5 kW) de potência. A máquina tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e para produção ininterrupta e, é projectada para assegurar fácil limpeza e manutenção. O eixo de corte transversal em conjunto com os outros componentes de corte cria uma zona de corte compacta que permite efectuar cortes de precisão à medida que o produto se move ao longo do processo.



TIPOS DE CORTES



FATIAS LISAS OU ONDULADAS

1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1")

CUBOS / FRAGMENTOS / TIRAS

O corte bidimensional e tridimensional, envolve o ajustamento da espessura da fatia e o ajustamento ou remoção dos eixos de corte circulares ou transversais.

Cortes de facas circulares: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

Cortes de facas transversais:

2,4 – 88,9 mm (3/32 – 3-1/2")

Cortes ondulados de facas transversais:

(1,9 mm (0,076") profundidade):

7,1 – 14,8 mm (9/32 – 0,583")

Cortes ondulados profundos de facas transversais:

transversais: 3,2 – 3,7 mm (0,125" – 0,145")

profundidade): 9,5 – 12,7 mm (3/8 – 1/2")

Cortes V-Cuts de facas transversais:

7,9 – 12,7 mm (5/16 – 1/2")

DESEFIADOS

Desfiados finos, médios e grossos podem ser produzidos com carne cozida quente ou refrigerada usando o eixo do disco de desfiados no lugar do veio de corte transversal.

1 VEGETAIS
Cortes de Vegetais tipo esparguete / Laços

2 BATATAS
Tiras Onduladas 11,1 mm (7/16")

3 COUVE - FLOR
Corte tipo arroz

4 FIAMBRE COZIDO
Cubos 9,5 mm (3/8")

5 PÃO
Cubos 6,4 x 9,5 x 4,8 mm (1/4 x 3/8 x 3/16")

6 BOMBONS DUROS EM CONCHA
Granulados

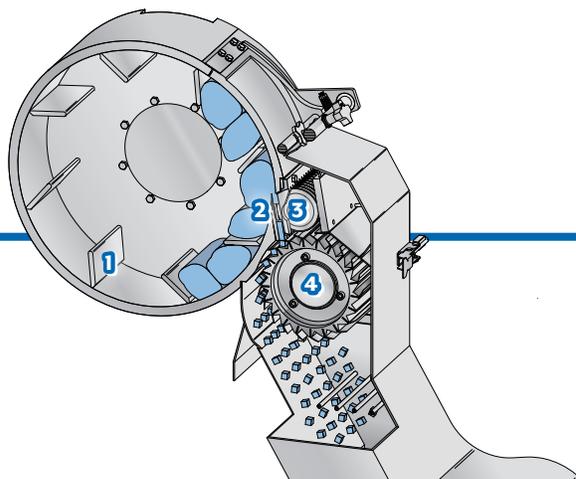
7 PIMENTOS
Cubos 25,4 mm (1")

8 COUVES
3,2 x 3,2 x 38,1 mm (1/8 x 1/8 x 1-1/2")

9 FRANGO
25,4 x 19,1 x 19,1 mm (1 x 3/4 x 3/4")

VISÃO GERAL DE CORTE

1. Pás do impulsor
2. Faca de laminar
3. Facas circulares
4. Facas transversais



Se a aplicação que pretende para o seu produto não for mencionada nesta página, entre em contacto com o representante local da Urschel a fim de determinar a solução mais eficaz às suas necessidades de redução de dimensões.

DIVERSACUT 2110A[®] DICER



Dimensões e pesos podem variar dependendo da configuração escolhida para a máquina.

Comprimento: 67,50" (1750 mm)

Peso Líquido: 1650 lb (749 kg)

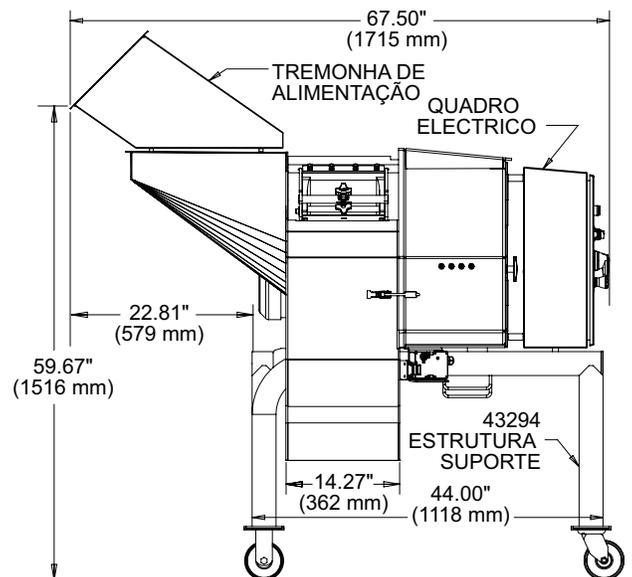
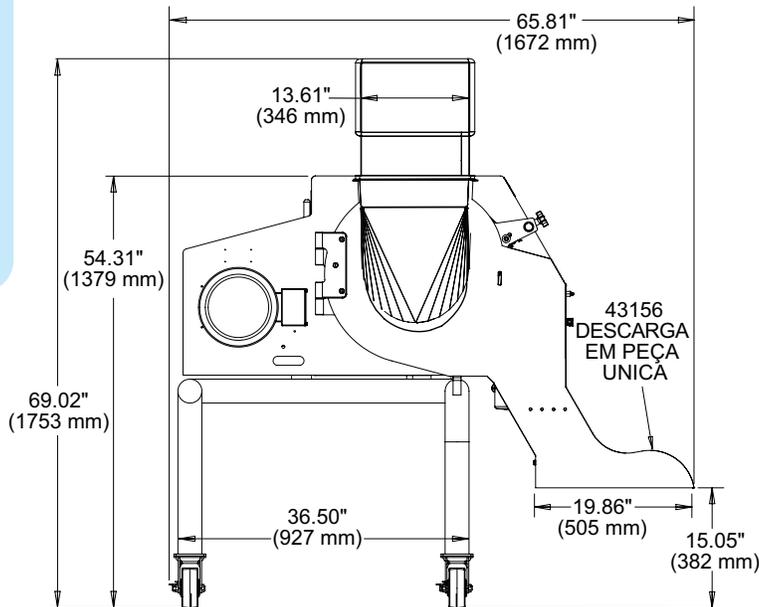
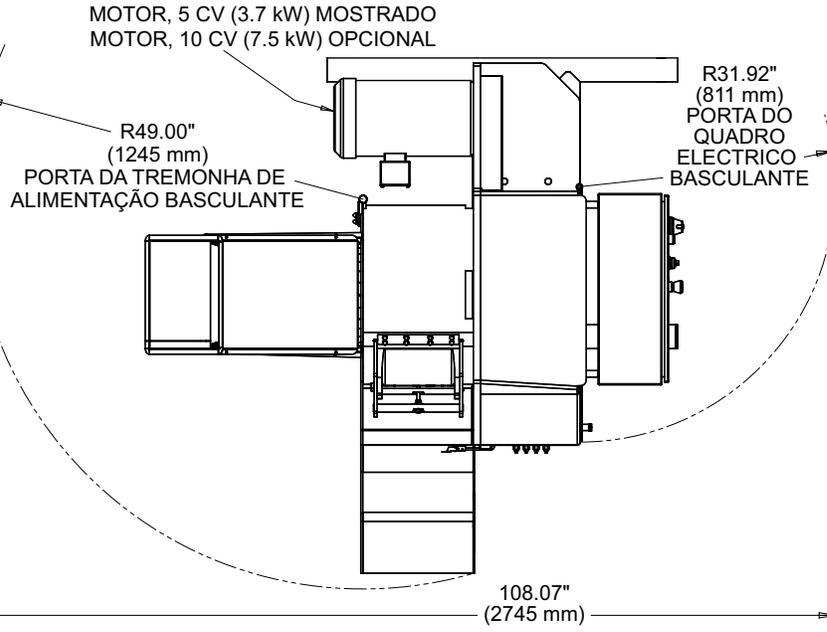
Largura: 65,81" (1672 mm)

Motores: 5 ou 10 CV
(3,7 ou 7,5 kW)

Altura: 69,02" (1753 mm)

 A DiversaCut 2110A Dicer está disponível numa NSF (National Sanitation Foundation) Versão certificada internacional.

ESPECIFICAÇÕES E DIMENSÕES



FAÇA UM TESTE DE CORTE COM O SEU PRODUTO

Entre em contacto com o representante local da Urschel para agendar um teste de corte do seu produto, gratuito e sem compromisso: www.urschel.com.



URSCHEL[®]

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com