

COUPEUSE E TRANSLICER®

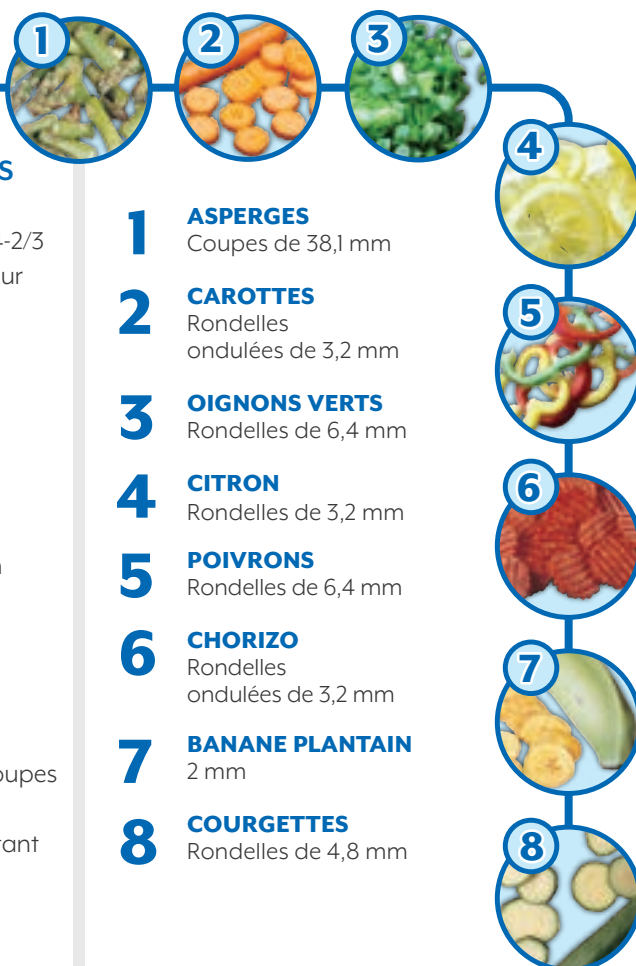
SPECIALISTE DES PRODUITS ALLONGES

La Coupeuse [†]E Translicer® (METRS) accepte les produits fermes dont le diamètre peut aller jusqu'à 101,6 mm et les produits feuillus dont le diamètre peut aller jusqu'à 152,4 mm. Une plaque de positionnement supérieure statique, des dispositifs d'entraînement supérieurs motorisés ou non-motorisés en option, permettent une alimentation positive du produit.

Les différentes roues de coupe interchangeables en acier inoxydable sont les suivantes: roue de coupe en rondelles, roue [®]MicroSlice® brevetée et roue 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. La roue MicroSlice unique produit des tranches ultrafines pour des applications très populaires telles que les chips de cassave et de taro. Cette machine est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue.



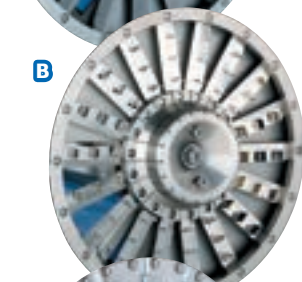
TYPES DE COUPE



A. ROUE DE COUPE EN RONDELLES

Rondelles plates et ondulées :

0,8 à 76,2 mm Les rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce avec 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 DE COUPE MICROSLEECE®

Rondelles plates : 0,5 à 6 mm

Rondelles ondulées : épaisseur de 1,8 mm avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2 mm

Lanières ovales : lanière de section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur et 6,4 mm de largeur.

Coupes julienne : une large gamme de coupes julienne peuvent être réalisées à partir de produits fermes. Contactez votre représentant Urschel pour plus d'informations.

1 ASPERGES
Coupes de 38,1 mm

2 CAROTTES
Rondelles ondulées de 3,2 mm

3 OIGNONS VERTS
Rondelles de 6,4 mm

4 CITRON
Rondelles de 3,2 mm

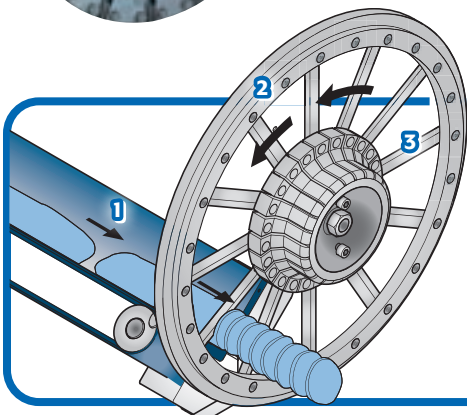
5 POIVRONS
Rondelles de 6,4 mm

6 CHORIZO
Rondelles ondulées de 3,2 mm

7 BANANE PLANTAIN
2 mm

8 COURGETTES
Rondelles de 4,8 mm

PRINCIPE DE COUPE



1. Bande d'Alimentation

2. Roue de Coupe

3. Couteaux Trancheurs

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 E TRANSLICER®

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

Longueur :2560 mm
.....2978 mm avec table
de préparation

Largeur :897 mm

Hauteur :1569 mm
.....1686 mm avec
arrêt à distance

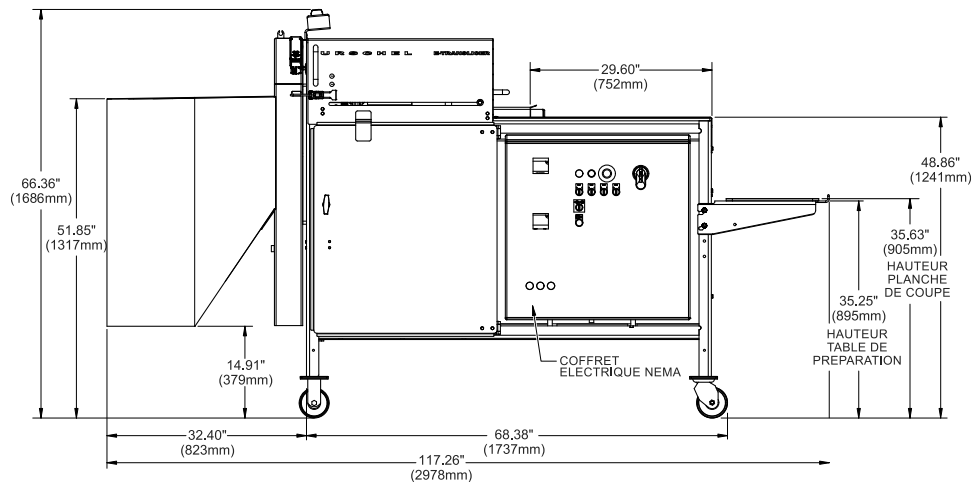
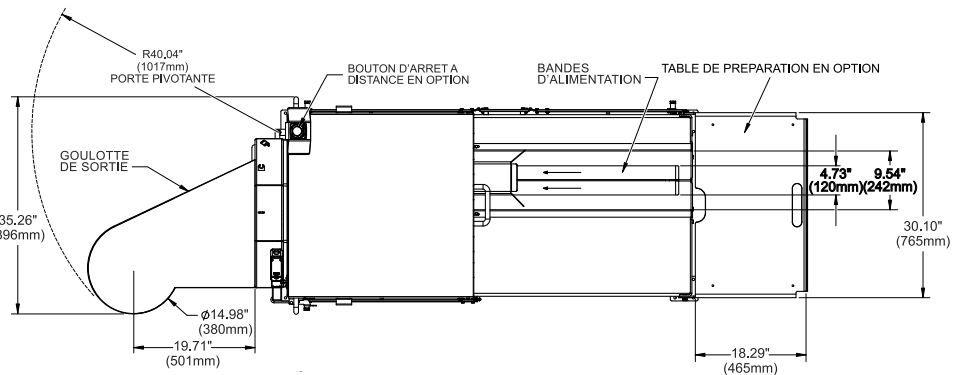
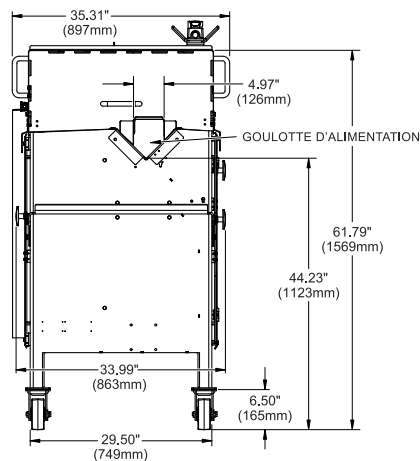
Poids Net :560 kg

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

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



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

© 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 coupeuses 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 E Translicer est disponible en version internationale certifiée par la NSF (National Sanitation Foundation).

L3387FR DEC 2019 (s.s. L2365FR)