

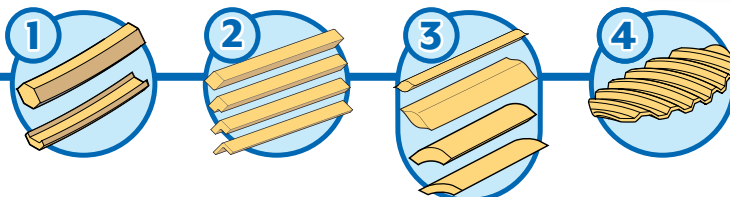
URSCHEL® MODELO CC-D

CORTADORA VERSÁTIL DE RALADOS, RODELAS E TIRAS

Os processadores de produtos alimentares escolhem o modelo CC-D para ralar, cortar em tiras, rodela ou granular, uma variedade de produtos incluindo; queijo, coco, arandos, batatas, outras frutas / vegetais, carnes cozinhadas, surimi e alimentos para animais de estimação. Disponível em aço inoxidável, é uma máquina que tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e para produção ininterrupta e, é projectada para assegurar fácil limpeza e manutenção. O modelo CC-D aceita produtos com tamanhos até 88,9 mm (3-1/2") em qualquer dimensão.



TIPOS DE CORTES



1 RALADOS LISOS COMPLETOS & REDUZIDOS EM V*

Ralados completos lisos V: Secção transversal hexagonal com 0,150" (3,8 mm) em todos os lados.

Ralados reduzidos em V: Ralados lisos na parte superior e inferior formando um v no conjunto.

2 RALADOS COMPLETOS & REDUZIDOS EM V

Ralados completos: Secção transversal em forma de diamante disponível em quatro espessuras: 0,070, 0,097, 0,125, ou *0,285" (1,8, 2,5, 3,2, ou *7,2 mm).

Ralados reduzidos em V: secção transversal em forma de "V".

3 RALADOS OVAL E OVAL REDUZIDO (CRESCENTE)

Ralados Oval 0,250": secção transversal oval com aproximadamente 0,125" (3,2 mm) de espessura por 0,250" (6,4 mm) de largura.

Ralados Oval largo 0,480": 0,152" (3,7 mm) de espessura por 0,480" (12,2 mm) de largura. Ralados Crescente: secção transversal em forma de crescente.

Ralado Crescente: secção transversal em forma de crescente.

Ralado Crescente Largo: secção transversal em forma de crescente largo cross section.

4 *RODELAS EM - V* LISAS

Espessura de rodela até 0,180" (4,6 mm) com 2,1 ondas por polegada. Profundidade onda de 0,125" (3,2 mm); Centros: 0,473" (12 mm).

5 RODELAS CORTE EM - **Z

Espessura da rodela até 0,325" (8,3 mm) com 2,1 ondas por polegada. Profundidade onda de 0,135" (3,4 mm); Centros: 0,394" (10 mm).

6 RODELAS EM V

Slice thickness up to 0,500" (12,7 mm)

0,125" Slice: 8 "V's" per inch. "V" depth of 0,050" (1,3 mm); Centers: 0,125" (3,2 mm).

0,212" Slice: 4,7 "V's" per inch. "V" depth of 0,084" (2,1 mm); Centers: 0,212" (5,4 mm).

7 RODELAS ONDULADAS

Rodelas com espessura até 0,500" (12,7 mm) com 3-1/2 ondas por polegada.

Rodela 0,175": Profundidade da onda de 0,084" (2,1 mm), Centros 0,175" (4,4 mm),

Rodela de 0,300": Crinkle Depth 0,080" (2,0 mm), Centers 0,300" (7,6 mm).

Rodela de 0,480": Profundidade de onda 0,076" (1,9 mm), Centros 0,480" (12,2 mm).

8 RODELAS LISAS

Espessura até 12,7 mm

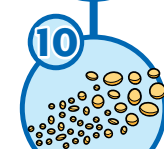
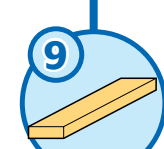
9 CORTES EM TIRAS

Secção transversal rectangular.

Largura: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, or 3/4" (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3, or 19 mm)

10 OPÇÕES DE RALADOS/GRANULADOS

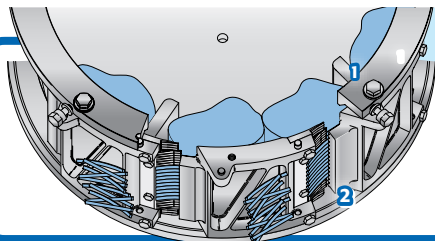
As cabeças de ralar oferecem cortes incluindo parmesão em pó, grânulos grossos, e uma diferente variedade de dimensões de ralados.



*Disponibilidade limitada, baseada na aplicação do cliente. Entre em contacto com o escritório local da Urschel para verificar a possibilidade de venda.

**O Corte em Z está disponível somente para países não europeus.

VISÃO GERAL DE CORTE



1. Pás do impulsor
2. Faca

Se a aplicação que pretende para o seu produto não estiver 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.

URSCHEL® MODELO CC-D

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

Comprimento: ... 48,03" (1220 mm) - 5 CV
 51,74" (1314 mm) - 10 CV

Peso Líquido: 550 lb (250 kg) - 5 CV
 680 lb (310 kg) - 10 CV

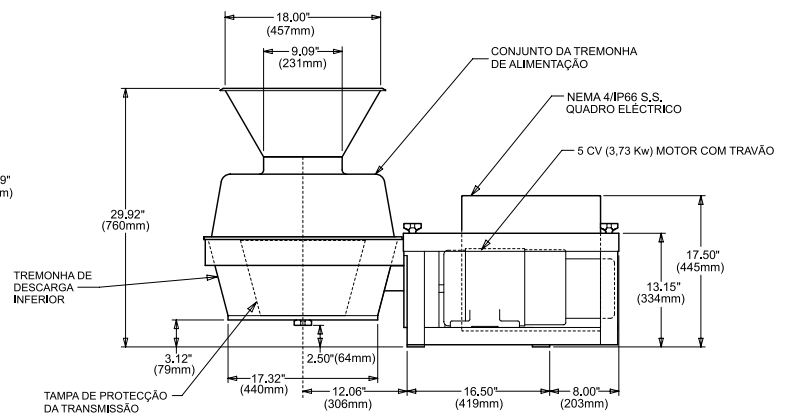
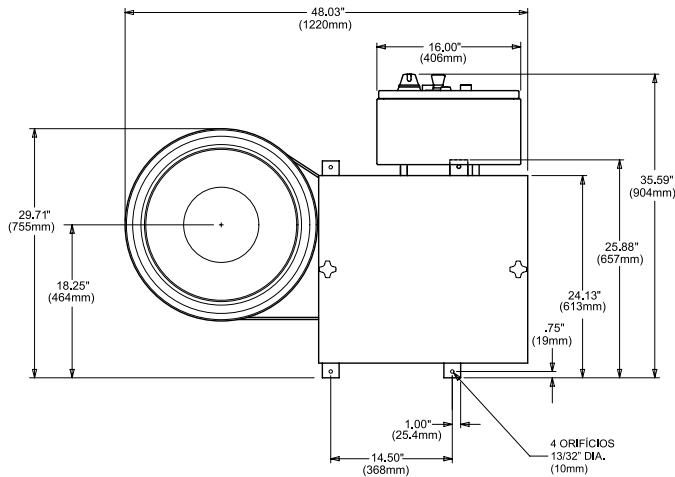
Largura: 35,59" (904 mm)

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

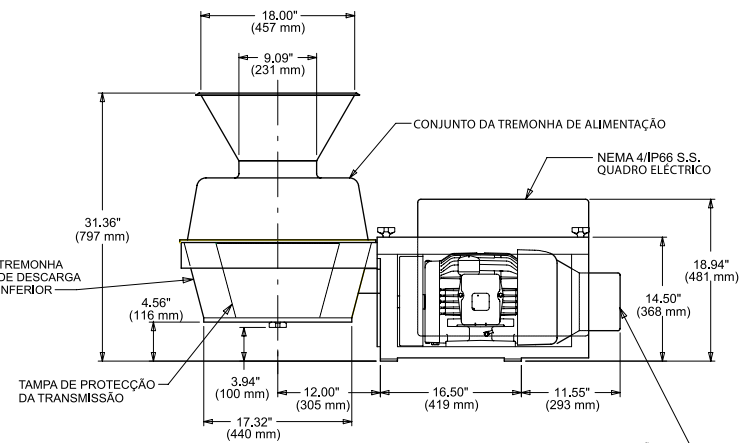
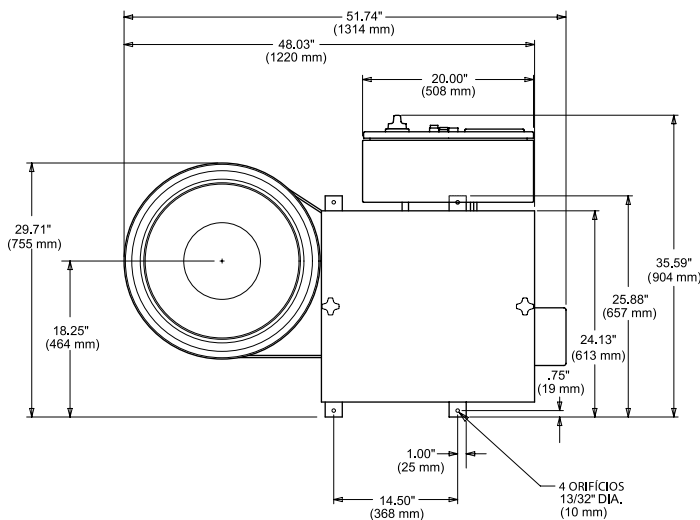
Altura: 29,92" (760 mm) - 5 CV
 31,36" (797 mm) - 10 CV



ESPECIFICAÇÕES E DIMENSÕES



Modelo CC-D equipado com motor de 5 CV



Modelo CC-D equipado com motor de 10 CV

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