

MODELE N

GRANULATEUR, FENDEUSE ET SCARIFICATEUR

Le modèle N granule les noix, cookies et biscuits, et scarifie les fruits et légumes congelés ou déshydratés, comme les myrtilles, les canneberges, les raisins et les petits pois. Une trappe réglable, un rouleau d'alimentation et un peigne de dégagement permettent de s'adapter aux changements de dimensions des produit. En coupant le produit plutôt qu'en l'écrasant ou en le hachant, on produit moins de fines et les caractéristiques du produit sont plus précises.

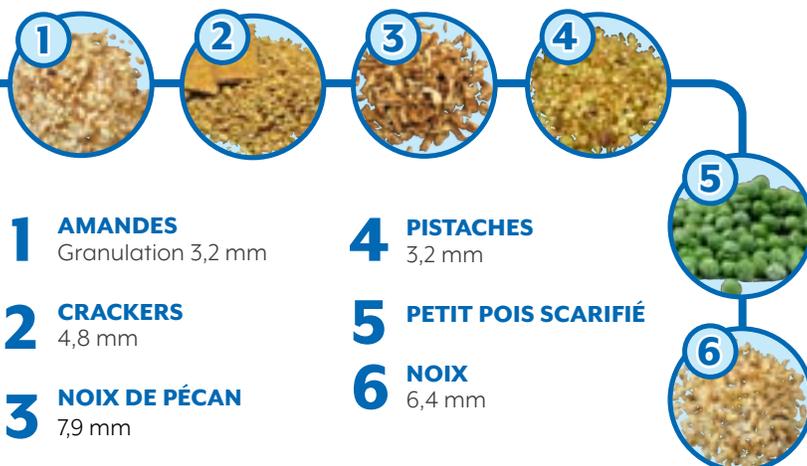
Le modèle N dispose d'un fonctionnement simplifié pour une production ininterrompue, et il est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles. Le réglage de la trappe, du peigne de dégagement et du rouleau d'alimentation pour obtenir des tailles de particules plus petites est facile à accomplir en fonction de la taille du produit.



TYPES DE COUPE

GRANULATIONS

2,4 à 9,5 mm



1 AMANDES
Granulation 3,2 mm

2 CRACKERS
4,8 mm

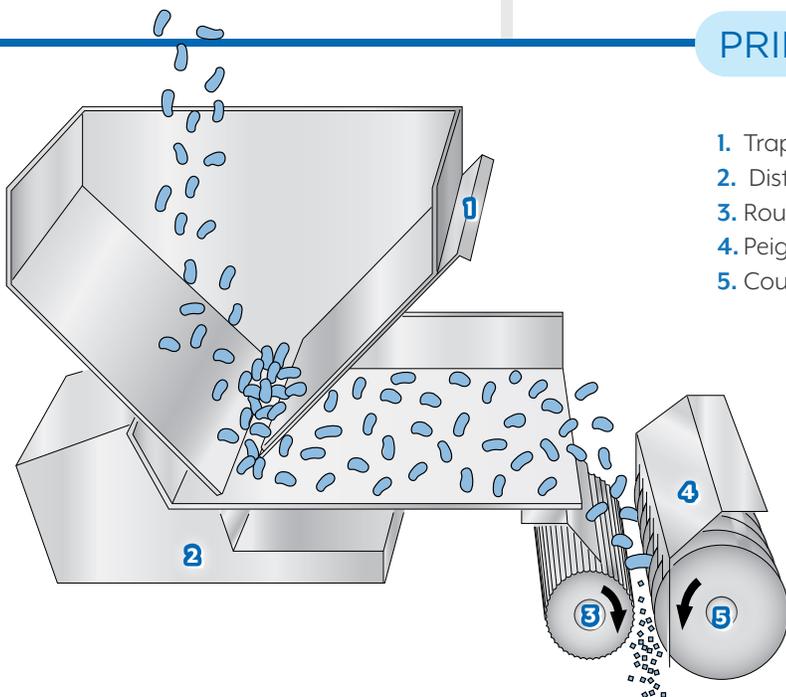
3 NOIX DE PÉCAN
7,9 mm

4 PISTACHES
3,2 mm

5 PETIT POIS SCARIFIÉ

6 NOIX
6,4 mm

PRINCIPE DE COUPE



1. Trappe réglable
2. Distributeur vibrant
3. Rouleau d'alimentation réglable
4. Peigne de dégagement réglable
5. Couteaux circulaires

MODELE N

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

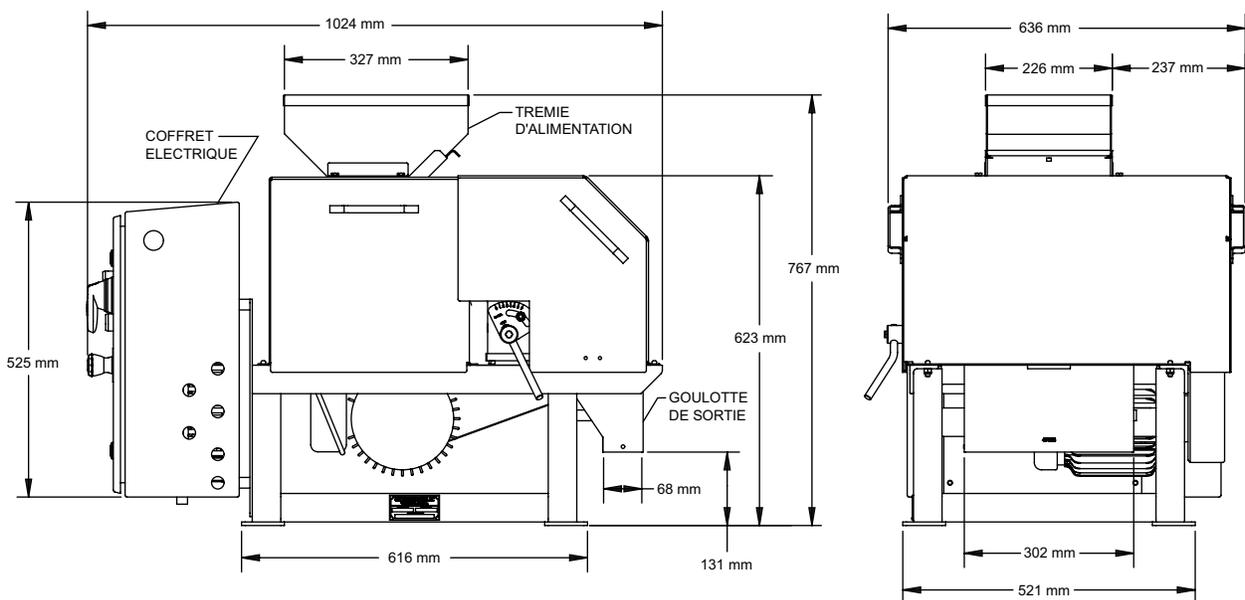
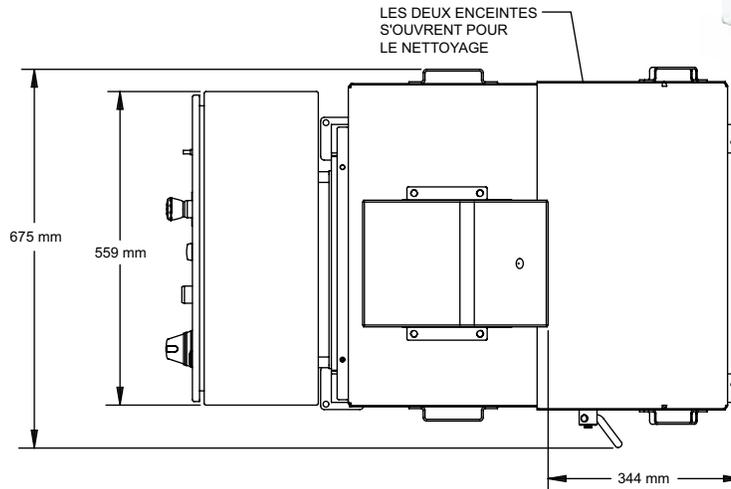
Longueur : 1024 mm

Poids net : 204 kg

Largeur : 675 mm

Moteur : 3/4 CV (0,56 kW)

Hauteur : 767 mm



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®

The Global Leader in Food Cutting Technology

fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com