

COUPEUSE TRANSLICER® 2510

COUPE EN RONDELLES ET EMINCES DE GRANDS PRODUITS A FORTE CAPACITE

La coupeuse Translicer 2510 accepte des produits feuillus jusqu'à 203 mm de diamètre, ou des produits fermes jusqu'à 171 mm de diamètre. Une précope peut être nécessaire. Le dispositif d'entraînement supérieur est disponible en option pour maintenir l'alimentation positive en produits.

Les roues de coupe interchangeables en acier inoxydable sont les suivantes : roue de coupe en tranches, roue de coupe julienne et roue de coupe émincés. 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. Le modèle 2510 continue à dominer l'industrie de la salade fraîche pour la transformation de différents types de légumes feuillus et les salades en sachet. La machine offre une conception hygiénique en acier inoxydable, et un fonctionnement continu pour une production ininterrompue.

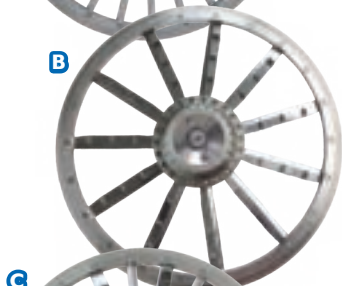


TYPES DE COUPE



A. ROUE DE COUPE RONDELLES

Rondelles plates et ondulées :
0,8 à 76,2 mm



B. ROUE DE COUPE JULIENNE

Des coupes julienne de 9,5 x 9,5 mm à 76,2 x 50,8 mm peuvent être réalisées en utilisant des couteaux julienne sur la roue de coupe.



C. ROUE DE COUPE EMINCES

Une combinaison de couteaux julienne et trancheurs montés sur une même roue permet d'obtenir des émincés de 9,5 à 76,2 mm de long et de 0,8 à 7,1 mm d'épaisseur.

1 CÉLERI
Bâtonnets de 76,2 mm
Tronçons de 12,7 mm

2 AUBERGINES
Tranches de 4,8 mm

3 LAITUE ICEBERG
Emincés de 3,2 mm
Carrés de 35 x 38 mm

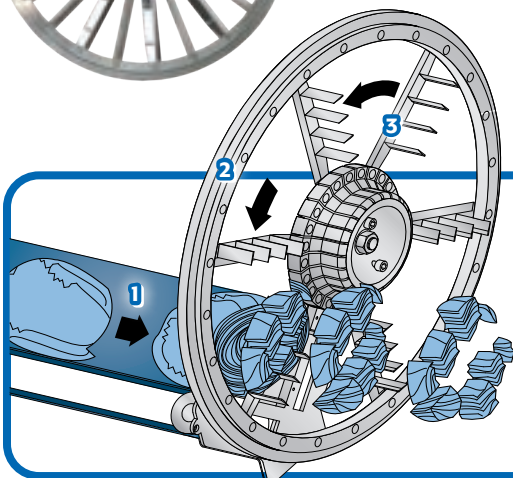
4 KIWI
Tranches de 4,8 mm

5 PAPAYES
Cubes de 19,1 mm

6 CHOU ROUGE
Emincés de 3,2 mm

7 COURGETTES
Tranches de 4,8 mm

PRINCIPE DE COUPE



1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe julienne
3. Couteaux julienne

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.

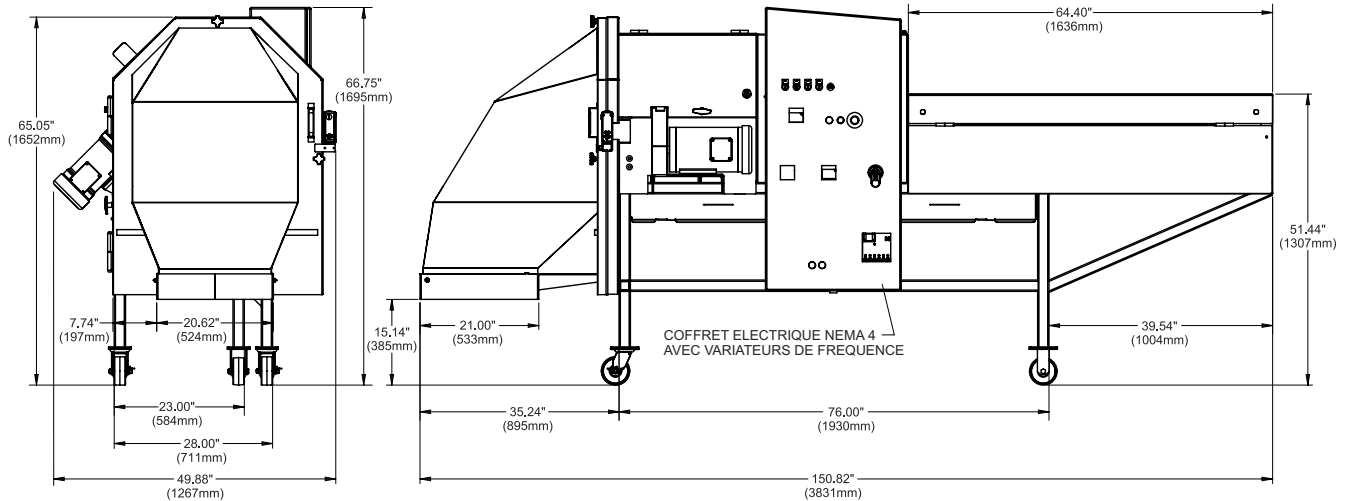
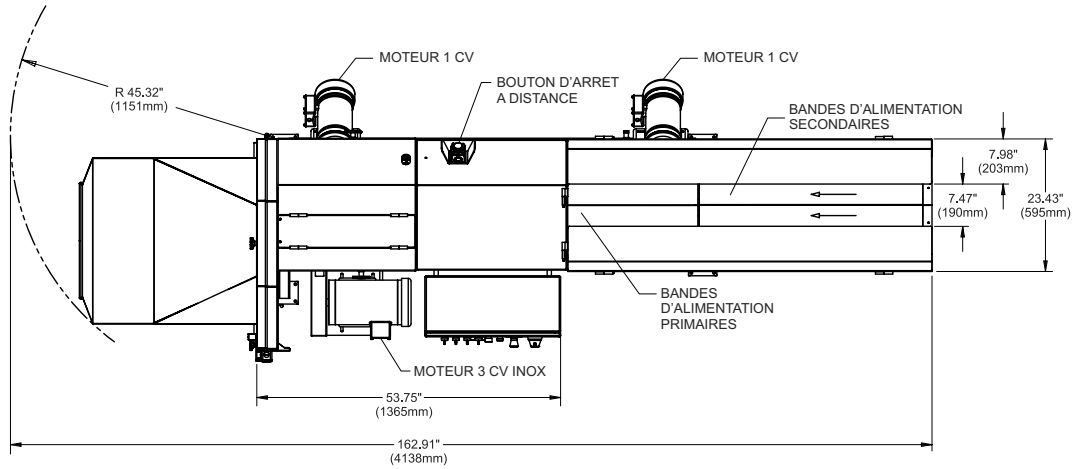
COUPEUSE TRANSLICER® 2510

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

Longueur :3831 mm Poids net :680 kg
 Largeur :1267 mm Moteur de roue de coupe :3 CV (2,2 kW)
 Height:1695 mm Moteur bandes 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