



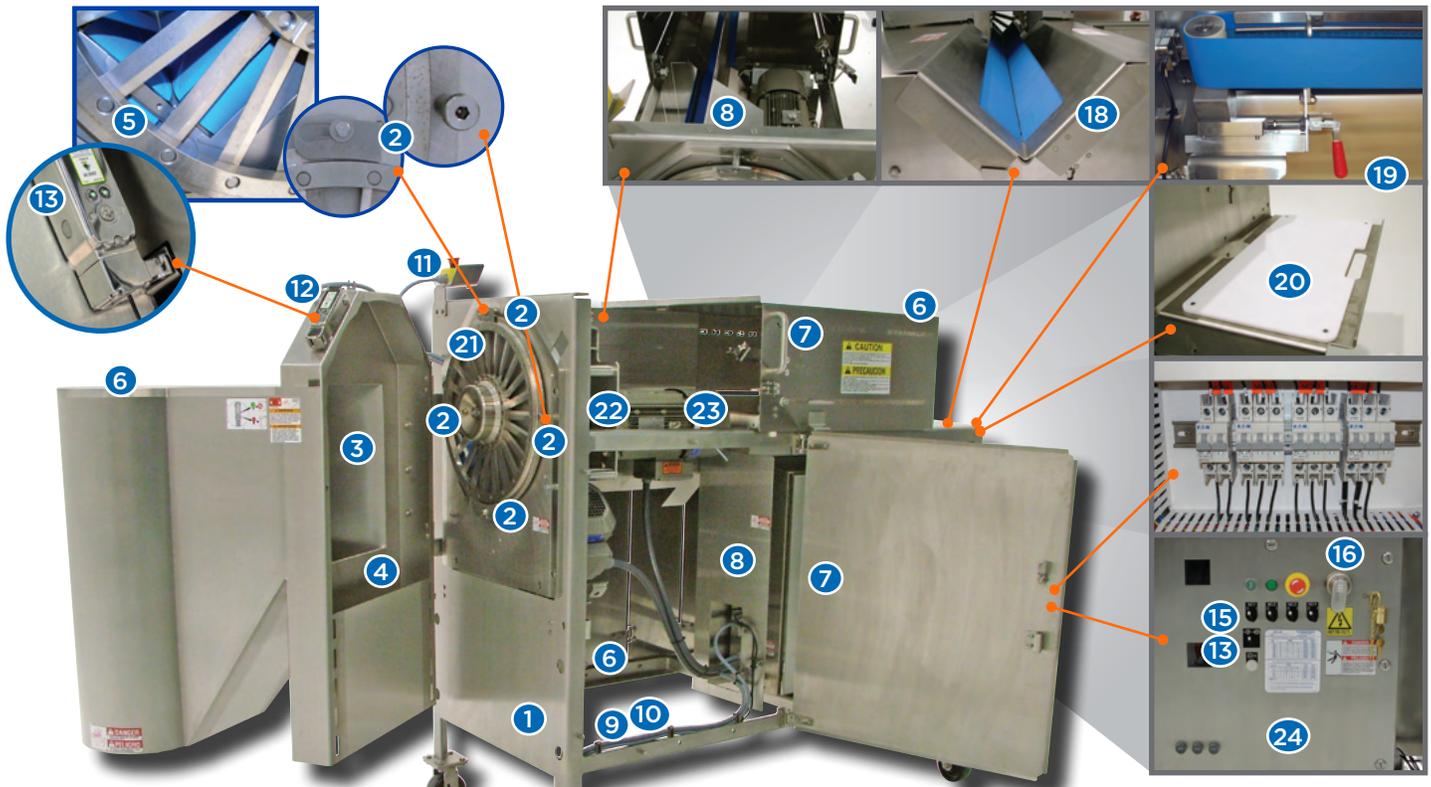
E TRANSLICER[®]

EFICIENCIA E INGENIERÍA DE EXCELENCIA



URSCHEL[®]

El Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos



Combinando las probadas capacidades de producción de la TranSlicer con gran detalle de elementos clave en la totalidad de la máquina

- 1** Construida en acero inoxidable, y diseñada para insertarse fácilmente en líneas de proceso existentes por su tamaño.
- 2** Nuevo diseño del conjunto de retenes que contienen la rueda cortadora facilitan el cambio de la misma, contando con un soporte para la rueda y soportes de sujeción que rotan y se deslizan fácilmente en su lugar. Dos pasadores a ambos lados de la rueda en conjunto con los soportes mantienen a la rueda en su lugar en el caso de un accidente.
- 3** La tolva de descarga cuenta con una pendiente interna pulida, para que el producto salga suavemente.
- 4** Tolva de descarga dividida que incluye un deflector removible para incluir o separar cortes "finos".
- 5** Borde cortante extendido disminuye el espacio entre la correa y las cuchillas para obtener un corte preciso.
- 6** Estructura auto drenante con superficies inclinadas en toda la máquina.
- 7** Paneles con bisagras / corredizos ofrecen acceso completo a todas las áreas clave de la máquina.
- 8** Todos los componentes mecánicos están completamente separados de la zona de corte, incluyendo una cubierta de la polea que se desliza firmemente en su lugar, un escudo divisor de acero entre las cintas de alimentación y motores, además de la caja eléctrica separada del resto de la máquina.
- 9** Los cables eléctricos elevados fuera del marco evita las partículas de alimentos atrapados y facilitan el lavado.
- 10** Estructura abierta en la parte inferior que facilita el lavado. Bandeja inferior opcional disponible (no se muestra).
- 11** Botón de parada adicional opcional convenientemente situado en el lado opuesto de la caja eléctrica.
- 12** Los cierres de acero inoxidable y sensores permiten la apertura de los paneles de acceso únicamente después de que todas las partes móviles se hayan detenido por completo.
- 13** Las luces indicadoras en el tablero eléctrico y compuertas se iluminan cuando éstas están correctamente cerradas.
- 14** Cuadro eléctrico de uso sencillo que cuenta con disyuntores eléctricos integrados en lugar de fusibles.
- 15** Botón de freno del motor desactiva el freno para facilitar el mantenimiento.
- 16** Disponible con arranque directo o transmisión de frecuencia variable.
- 17** Diferentes tipos de ruedas de corte intercambiables (rebanada lisa / ondulada, juliana y rallado) permiten el procesamiento con una amplia variedad de cortes.
- 18** Protector solapado de una sola pieza permite una alimentación suave y el cambio fácil de cintas de ser necesario.
- 19** Dispositivo de ajuste rápido, simplifica los cambios de la correa.
- 20** Mesa plegable opcional ayuda a los operadores.
- 21** Partes comunes con la TranSlicer® 2000, beneficiando a los actuales propietarios de la misma al simplificar el inventario.
- 22** Componentes de transmisión y principio de operación TranSlicer probados en producción.
- 23** Motores diseñados específicamente para entornos de producción de alimentos para resistir lavados intensos.
- 24** Presenta funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto se ubica sobre dos correas de alimentación de alta velocidad solapadas en forma de "V". Las correas se sincronizan con la rotación de la rueda de corte para asegurar el avance adecuado del producto según las revoluciones de esta. Las cuchillas bajo tensión funcionan como radios en una rueda, haciendo de soporte al anillo exterior. La inclinación de las cuchillas sirve para empujar el producto a través de la rueda de corte y producir un grosor de corte preciso. Conjunto superior de sujeción disponible para acrecentar la alimentación positiva, en caso de ser necesario. Se produce una rebanada por vez lo que evita el aplastamiento de producto. Las rebanadas resultantes son liberadas en una tolva de descarga en pendiente, lo que reduce su velocidad antes de salir de la máquina.



CHAMPIÑONES
Rebanada 3/16" (4.8 mm)



PUERRO
Rebanada 1/2" (12.7 mm)



REPOLLO
Rallado 1/16" (1.6 mm)



ZANAHORIA
Rebanada 1/4" (6.4 mm)



APIO
Bastón 3" (76 mm)
Rebanada 1/2" (12.7 mm)



PIMIENTO ALARGADO
Rebanada 3/16" (4.8 mm)



ESPÁRRAGOS
1-1/2" (38.1 mm)



BARRAS DE PAN
Rebanada 3/16" (4.8 mm)



SALCHICHAS
Rebanada 7/16" (11.1 mm)



ZUCCHINI
Rebanada 3/16" (4.8 mm)



CEBOLLAS (MITADES)
3/8 x 1-1/2" (9.5 x 38.1 mm)



POLLO COCIDO
1/16" (1.6 mm)



LECHUGA ROMANA
1-3/8 x 2" (34.9 x 50.8 mm)



PIMIENTOS (MITADES)
3/8 x 1-1/2" (9.5 x 38.1 mm)



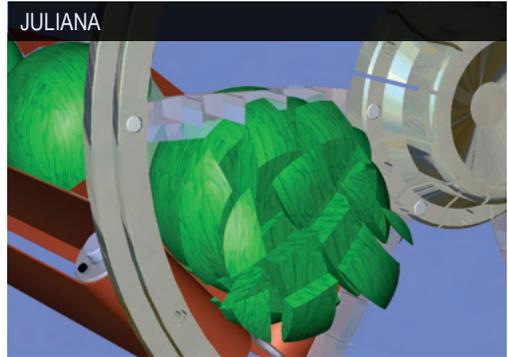
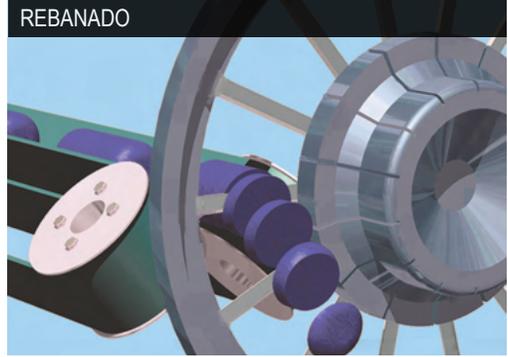
PEPINILLOS
Rebanada 1/8" (3.2 mm)



LECHUGA ICEBURG
Tira 3/8" (9.5 mm)



SALAMI SIN GRANOS DE
PIMIENTA Rebanada lisa y
ondulada 1/16" (1.6 mm)



TIPOS DE CORTE

RUEDAS REBANADORAS

Rebanadas lisas y onduladas: 1/32" a 3" (0.8 a 76.2 mm). Las rebanadas tienen 4-2/3 ondulaciones por pulgada, con una profundidad de 1/16" (1.6 mm). Las ruedas rebanadoras pueden producir rebanadas onduladas reemplazando las cuchillas rectas por onduladas y utilizando un borde cortante diferente.

RUEDAS JULIANA

Cortes en juliana en el rango de 1/2 x 1/2" (12.7 x 12.7 mm) a 2 x 2" (50.8 x 50.8 mm) resultan de utilizar cuchillas para juliana en la rueda rebanadora.

RUEDAS MICROSLEECE®

Rebanada Lisa: .020 a .240" (0.5 a 6 mm)

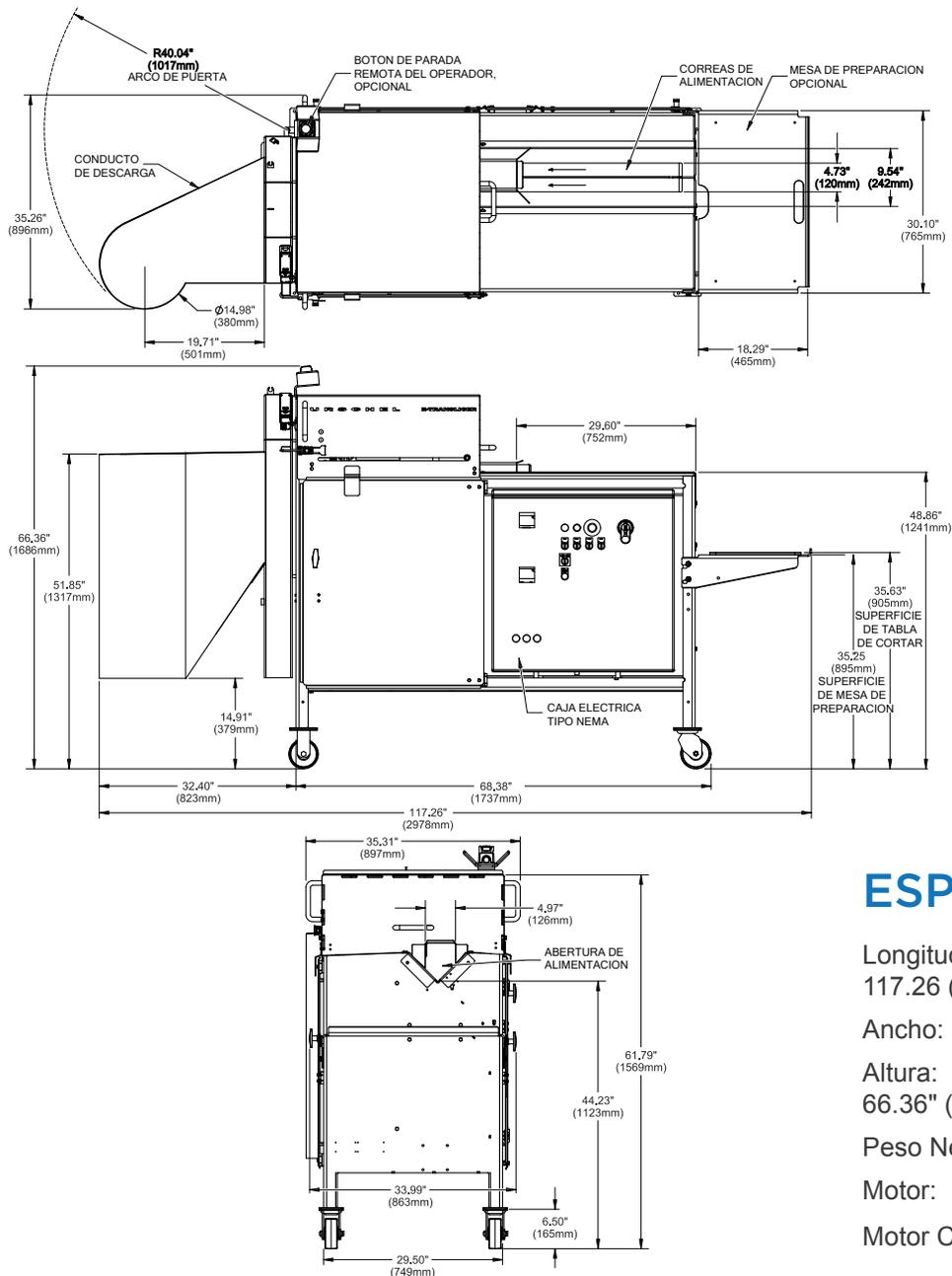
Rebanada Ondulada: .069" (1.8 mm) de grosor con 3-1/3 ondulaciones por pulgada con una profundidad de onda de .080" (2.0 mm)

Filamento Oval: Este filamento tiene una sección transversal ovalada y mide aproximadamente .125" (3.2 mm) de grosor por .250" (6.4 mm) de ancho.

Juliana: Una amplia variedad de tiras en Juliana puede obtenerse de productos firmes. Contacte a su representante local para obtener más información.

CORTADORA E TRANSLICER®

GRÁFICO DIMENSIONAL



ESPECIFICACIONES

- Longitud: 100.78" (2560 mm)
- 117.26 (2978 mm) con mesa de preparación
- Ancho: 35.31 (897 mm)
- Altura: 61.79" (1569 mm)
- 66.36" (1686 mm) con parada remota
- Peso Neto: 1328 lb (600 kg)
- Motor: 3 HP (2.2 kW)
- Motor Cinta Alimentación: 1 HP (.75 kW)

Usted está invitado a hacer pruebas de corte con su producto

Urschel Laboratories tiene una red mundial de laboratorios de prueba y una experimentada red de representantes técnicos alrededor del mundo, listos para ayudarlo con cualquier aplicación de corte. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel Laboratories para programar una prueba completa, sin compromiso alguno en www.urschel.com.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
 El Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos

www.urschel.com
 Correo electrónico: info@urschel.com