

Taglierina E TranSlicer®

Eccellenza progettuale ed efficienza



SPECIFICHE

Lunghezza:	2560 mm
.....	2978 mm con tavolo preparazione
Larghezza:	897 mm
Altezza:	1569 mm
.....	1686 mm con arresto a distanza
Peso netto:	560 kg
Motore:	2,2 kW
Motore del nastro di alimentazione:	0,75 kW

APPLICAZIONI

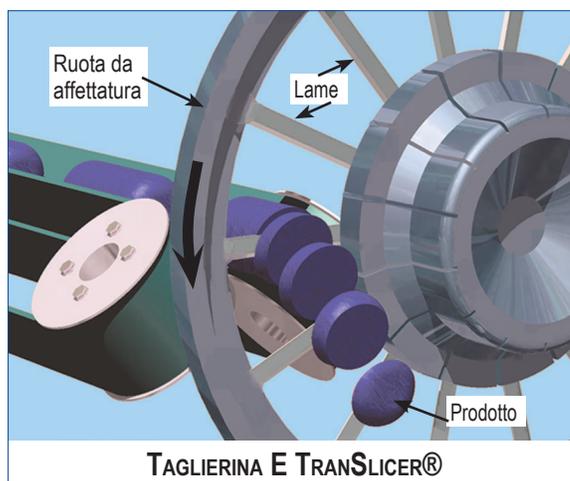
Dopo aver festeggiato il centesimo anniversario dell'azienda (1910 – 2010), Urschel si è concentrata sull'eccellenza nella progettazione con l'introduzione della nuova taglierina E TranSlicer®. Concepita per la produzione continua di fette di precisione accordando particolare attenzione agli elementi fondamentali della macchina, si aggiunge alla collaudata serie TranSlicer della gamma Urschel. La E TranSlicer è ideale per verdure, frutta e carni cotte di forma allungata.

La E TranSlicer accetta prodotti solidi con diametro fino a 4 in (101,6 mm) e prodotti a foglia più comprimibili con diametro fino a 6 in (152,4 mm).

Un'ampia varietà di ruote da taglio intercambiabili in acciaio inossidabile offre la massima versatilità: ruota da affettatura, ruota MicroSlice® brevettata e ruota Julienne. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione.

Di seguito sono riportati alcuni degli elementi progettuali:

- Materiali in acciaio inossidabile; dimensioni della macchina concepite per adattarsi facilmente alle linee di lavorazione esistenti.
- Il gruppo supporto della ruota di taglio di recente concezione consente di cambiare le ruote in tutta semplicità.
- I pannelli incernierati/scorrevoli consentono l'accesso completo a tutte le aree più importanti della macchina e semplificano le operazioni di manutenzione e di lavaggio.
- Le superfici inclinate in tutta la macchina incluso un telaio autodrenante facilitano la pulizia.
- Costruzione sanitaria con tutti i componenti meccanici completamente separati dalla zona a contatto con gli alimenti.
- Armadio elettrico integrato semplice da usare, dotato di interruttori anziché fusibili e di un pulsante del motore con freno che disinserisce il freno per facilitare la manutenzione.
- I cavi elettrici sono sollevati rispetto al telaio per facilitare le operazioni di lavaggio e ridurre l'intrappolamento di particelle di alimenti.
- Gli indicatori luminosi sul pannello elettrico e le protezioni si illuminano quando le protezioni sono inserite correttamente.
- Disponibilità di azionamento ad avviamento diretto o a frequenza variabile.
- Protezioni e sensori in acciaio inossidabile a lunga durata.
- Tavola preparazione opzionale per assistere gli operatori
- Pulsante opzionale di arresto a distanza tramite operatore
- Lo scivolo di scarico incernierato presenta una superficie inclinata interna liscia per facilitare l'uscita dei prodotti tagliati. Lo scivolo può essere posizionato in modo da raccogliere tutti i prodotti o da separare gli elementi fini.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto viene introdotto su due nastri di alimentazione ad alta velocità, entrambi inclinati in modo da formare un canale di alimentazione a forma di "V". I nastri sono sincronizzati con la ruota da affettatura rotante per assicurare il corretto avanzamento del prodotto ad ogni giro della ruota. Le lame in tensione fungono da raggi e sostengono il cerchione della ruota da affettatura. Le lame sono leggermente piegate per creare un passo uniforme tra mozzo e cerchione. Il passo delle lame ha la funzione di far superare al prodotto la ruota da affettatura e di produrre uno spessore di taglio preciso. Il gruppo di fissaggio disponibile migliora l'alimentazione positiva, se necessario. Il taglio viene effettuato in tempi che evitano la rottura del prodotto. Le fette tagliate vengono quindi scaricate in uno scivolo inclinato per ridurre la velocità prima di essere scaricate dalla macchina.

TIPI DI TAGLI



RUOTE DA AFFETTATURA

Tagli lisci e ondulati: da 1/32 a 3 in (da 0,8 a 76,2 mm)

Le fette ondulate presentano 4-2/3 onde per pollice con una profondità di ondulazione di 1/16 in (1,6 mm). Le ruote da affettatura possono essere convertite per la produzione di fette ondulate sostituendo le lame diritte con quelle ondulate e utilizzando uno spigolo da taglio diverso.



RUOTE JULIENNE: i tagli Julienne compresi tra 1/2 x 1/2 in (12,7 x 12,7 mm) e 2 x 2 in (50,8 x 50,8 mm) vengono prodotti utilizzando le lame Julienne sulla ruota da affettatura.



RUOTE MICROSILICE®

Fette lisce: da 0,020 a 0,240 in (da 0,5 a 6 mm)

Fette ondulate: spessore 0,069 in (1,8 mm) con 3-1/3 onde per pollice e una profondità di ondulazione di 0,080 in (2,0 mm)

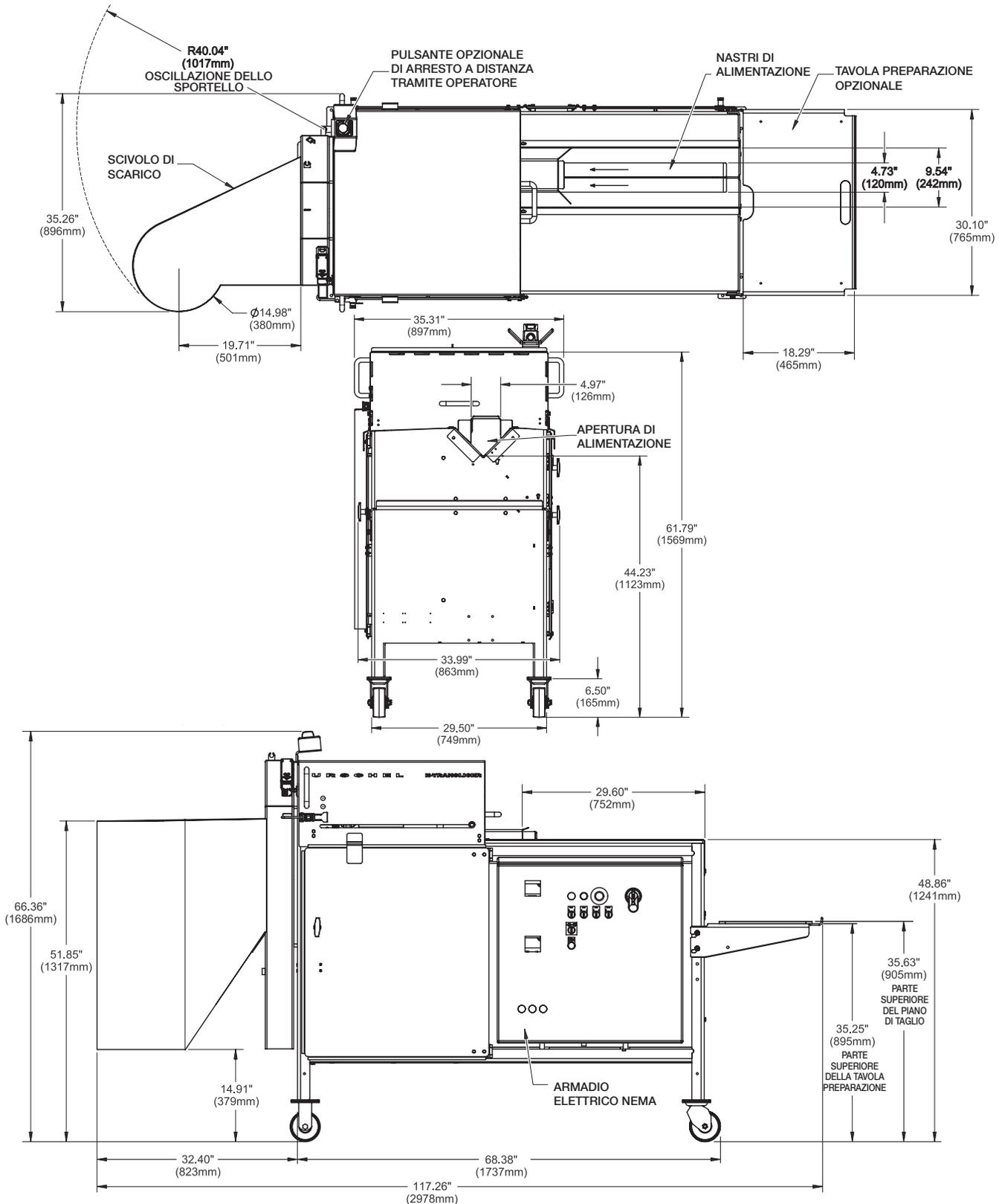
Scaglie a profilo ovale: queste scaglie presentano una sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0,125 in (3,2 mm) e larga 0,250 in (6,4 mm).

Strisce Julienne: sui prodotti solidi è possibile effettuare un'ampia gamma di tagli Julienne. Contatti il rappresentante più vicino a Lei per ulteriori informazioni.

Se in questa pagina non è citata l'applicazione del prodotto interessata, contatti il rappresentante Urschel locale per individuare la soluzione più efficiente per le Sue esigenze di riduzione dimensionale.

(continua)

Disegno quotato della taglierina E Translicer®



La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i Suoi prodotti

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.

‡La lama Julienne è protetta da brevetto U.S. n. 5896801 e 6460444. Lo spigolo da taglio è protetto da brevetto U.S. n. 6792841, 6920813. †MicroSlice è protetto da brevetto U.S. n. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 e EP1042107.

©Translicer, MicroSlice e Urschel sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.



URSCHEL
INTERNATIONAL LTD. ITALY

Il Leader Globale delle Tecnologie di Taglio per Alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 10572400017

IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT) Italy

Tel : +39 0141 87 86 36 • Email : italia@urschel.com

Web : it.urschel.com

Filiale di Urschel Laboratories, Incorporated U.S.A.