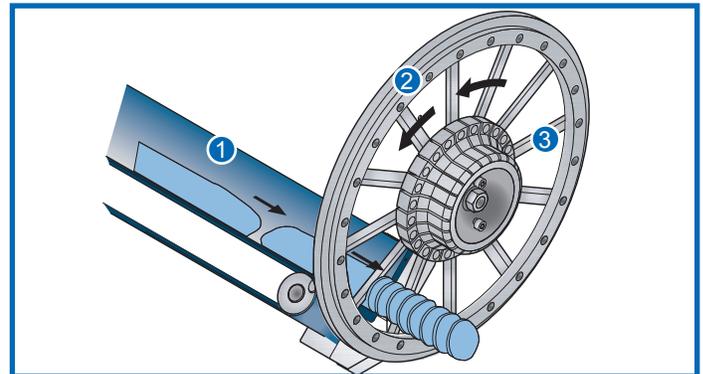


Cortadora E TranSlicer®

Rebanado de precisión con máxima versatilidad



Cortadora E TranSlicer®

APLICACIONES

Diseñada para producir cortes de precisión en forma continua con gran detalle en elementos clave de la máquina, la E TranSlicer se suma a la ya probada línea TranSlicer. El E TranSlicer es ideal para rebanar verduras alargadas, frutas y carnes cocidas.

La E TranSlicer acepta productos firmes de hasta 4 pulg (101,6 mm) de diámetro y productos de hoja de hasta 6 pulg (152,4 mm) de diámetro.

Una variedad de ruedas cortadoras de acero inoxidable intercambiables ofrece una versatilidad máxima: rueda rebanadora, rueda MicroSlice® [®]patentada y rueda julienne. La máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida.

Dentro del diseño encontramos los siguientes elementos:

- Materiales de acero inoxidable, la máquina está diseñada para encajar fácilmente en líneas de proceso existentes.
- Conjunto de alimentación superior estático o motorizado que trabaja en conjunto con las cintas de alimentación para optimizar la alimentación de producto.
- Conjunto de montaje/soprote de la rueda de corte simplifica los cambios de ruedas.
- Paneles con bisagras/corredizos ofrecen acceso completo a todas las áreas clave de la máquina para mantenimiento y limpieza.
- Superficies inclinadas en todo el equipo, incluyendo un bastidor de auto-drenaje que simplifica la limpieza.
- Diseño sanitario con la totalidad de componentes mecánicos completamente separados de la zona de alimentos.
- Cuadro eléctrico fácil de usar que cuenta con disyuntores de circuitos eléctricos integrados en lugar de fusibles y un botón de freno de motor que libera el freno para facilitar el mantenimiento.
- Cables eléctricos ubicados por fuera del bastidor para permitir lavados simples y evitar partículas atrapadas de alimentos.
- Las luces indicadoras en el tablero eléctrico e interruptores de seguridad se encienden cuando los interruptores de seguridad están correctamente acoplados.
- Disponible con velocidad fija o sistema de frecuencia variable.
- Interruptores de seguridad de acero inoxidable y sensores de gran durabilidad.
- Mesa de preparación opcional para asistir a los operadores.
- Botón de parada de operador remoto opcional.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El producto se entrega a dos cintas de alimentación de alta velocidad [1] dispuestas en forma de V para formar un conducto de alimentación. Las correas están sincronizadas con la rueda rebanadora giratoria [2] para garantizar el avance adecuado del producto por revolución de la rueda. Las cuchillas [3] bajo tensión sirven como radios y sostienen el aro de la rueda rebanadora. Las cuchillas están ligeramente inclinadas para crear un ángulo uniforme entre el cubo y el aro. El ángulo de la cuchilla sirve para hacer pasar el producto a través de la rueda rebanadora y producir un espesor preciso de la rebanada. El conjunto de sujeción opcional permite aumentar la alimentación, de ser necesario. Se corta una rebanada a la vez lo que impide el aplastamiento del producto. Las rebanadas cortadas se liberan a un conducto de descarga inclinado para reducir su velocidad antes de salir de la máquina.

TIPOS DE CORTES

RUEDAS REBANADORAS

Rebanadas lisas y onduladas: 1/32 a 3 pulg (0,8 a 76,2 mm)

Las rebanadas onduladas tienen 4-2/3 ondulaciones por pulgada y una profundidad de ondulación de 1/16 pulg (1,6 mm). Las ruedas rebanadoras pueden convertirse para rebanadas onduladas cambiando las cuchillas rectas por cuchillas rebanadoras onduladas y usar un borde cortante diferente.

RUEDAS JULIENNE: Los cortes julienne con tamaño de 12,7 x 12,7 mm a 50,8 x 50,8 mm se producen con cuchillas julienne en la rueda rebanadora.

RUEDAS MICROSLLICE®

Rebanadas lisas: 0.020 a 0.240 pulg (0,5 a 6 mm)

Rebanada ondulada: 0.069 pulg (1,8 mm) de grosor con 3-1/3 ondulaciones por pulgada y una profundidad de ondulaciones de 0.080 pulg (2,0 mm)

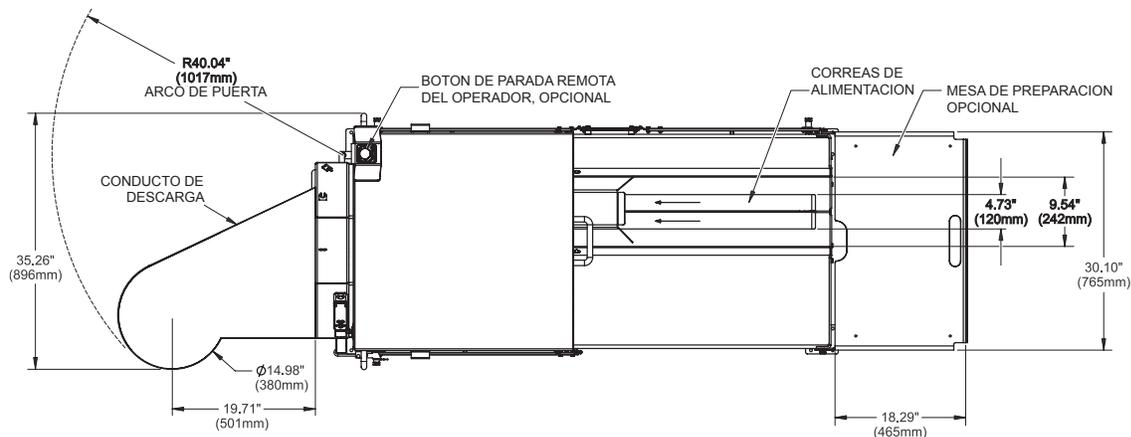
Rallado en tiras ovaladas: Este tipo de rallado tiene sección transversal en forma ovalada que mide aproximadamente 0.125 pulg (3,2 mm) de grosor por 0.250 pulg (6,4 mm) de ancho.

Tiras julienne: Se puede hacer una amplia gama de tiras julienne de productos firmes. Para más información, comuníquese con el representante local.

Si la aplicación que desea darle al producto no se menciona en esta página, comuníquese con el representante local de Urschel para determinar la solución más eficaz para sus necesidades de reducción de tamaño.

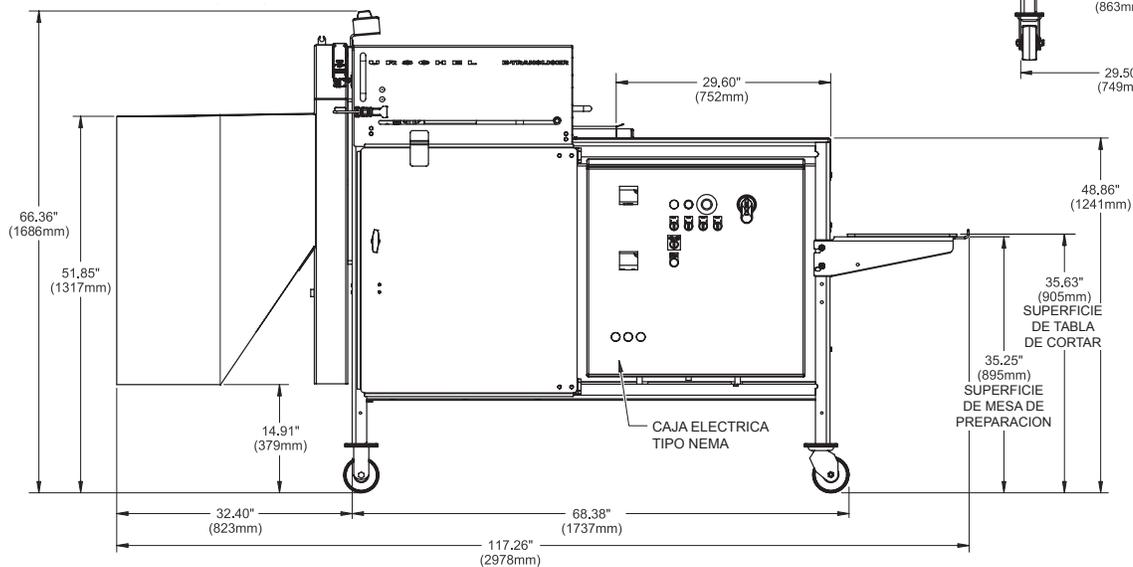
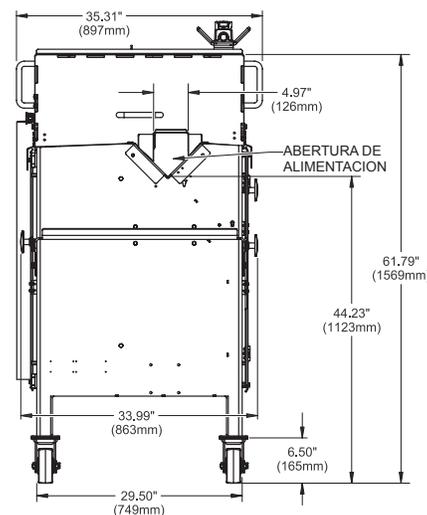
(continúa)

Dibujo dimensional de cortadora E TranSlicer® de Urschel®



ESPECIFICACIONES

Largo: 2560 mm
 2978 mm con mesa de preparación
 Ancho: 897 mm
 Altura: 1569 mm
 1686 mm con parada remota
 Peso neto: 560 kg
 Motor: 2,2 kW
 Motor de la correa de alimentación: 0,75 kW



Lo invitamos a someter su producto a prueba

Urschel Laboratories tiene una red mundial completa de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas expertos listos para trabajar en cualquier tipo de aplicación de reducción de tamaño. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel Laboratories para programar un corte de prueba completo, sin compromiso alguno, en www.urschel.com.



URSCHEL

LABORATORIES INCORPORATED

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com

‡La cuchilla julienne está amparada por las patentes de EE.UU. números 5896801 y 6460444. El borde cortante está amparado por las patentes de EE.UU. números 6792841 y 6920813. †MicroSlice está amparado por las patentes de EE.UU. números 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 y EP1042107. ©TranSlicer, MicroSlice y Urschel son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc.

L2550SP (s.s. L2365SP)
 OCT 2013