

Urschel® Modello CCX-D

Filettrice, taglierina e tagliastrisce versatile e a capacità elevata



SPECIFICHE

Le misure e i pesi possono variare a seconda della configurazione della macchina.

Lunghezza.....58.58 in (1.488 mm), involucro diam. 24 in
.....65.33 in (1.659 mm), involucro diam. 32 in
Larghezza.....32.95 in (837 mm)
Altezza 32.35 in (822 mm), involucro diam. 24 in
.....33.91 in (861 mm), involucro diam. 32 in
Peso netto1,000 lb (454 kg)
Motore10 HP (7,5 kW)

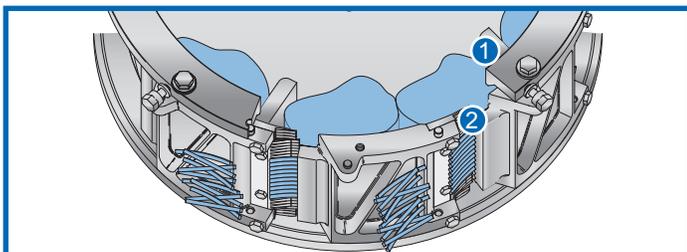
APPLICAZIONI

La filettrice Modello CCX-D offre un'area di taglio grande, con diametro di 32 in (813 mm). L'area grande, in combinazione con il motore da 10 CV, permette di ottenere una capacità superiore e limita l'accumulo di prodotti. La macchina è disponibile anche con area di taglio con diametro di 24 in (610 mm). Il modello versatile CCX-D è caratterizzato da doppio anello di bloccaggio rapido e teste di taglio a regolazione singola, che consentono il passaggio a un altro tipo di taglio in pochi minuti. Le lame, progettate appositamente per questa macchina, non richiedono affilatura e non comportano spese elevate per la sostituzione.

Per facilitare la pulizia, la macchina è provvista di tramoggia di alimentazione oscillante, pannelli di accesso a cerniera, superfici inclinate e parti in acciaio inox extralucido conforme agli standard accettati dal Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (USDA), divisione prodotti caseari. La macchina, disponibile in versione completamente in acciaio inox, è caratterizzata da funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e da un design semplificato, che ne facilita la pulizia e la manutenzione. Il Modello CCX-D è in grado di lavorare con prodotti fino a 3-1/2 in (88,9 mm) in qualsiasi dimensione.

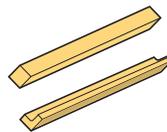
PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto entra nel girante rotante [1] ed è trattenuto contro la superficie interna del gruppo testa di taglio dalla forza centrifuga. Il gruppo testa di taglio è costituito da otto singole postazioni di taglio fisse. Le fette o i filetti vengono generati mentre il prodotto passa attraverso ciascuna lama [2] in modo regolare e senza interruzioni. La lunghezza è controllata dalla dimensione del prodotto in entrata.



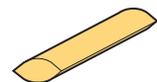
MODELLO CCX-D

TIPI DI TAGLIO



FILETTI PIENI E RIDOTTI A "V"

Filetti pieni: sezione trasversale a rombo disponibile in quattro spessori: 0.070, 0.097, 0.125 o *0.285 in (1,8, 2,5, 3,2 o *7,2 mm).
Filetti a "V" ridotti: sezione trasversale a forma di "V"



FILETTI CON PROFILO OVALE

Sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0.125 in (3,2 mm) e larga 0.250 in (6,4 mm).



FILETTI A MEZZALUNA

Sezione trasversale a forma di mezzaluna.



FETTE LISCE

Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm).

I componenti elencati sotto potrebbero non essere tutti disponibili con finitura in acciaio inox extralucido conforme agli standard accettati dal Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (USDA), divisione prodotti caseari.



SCAGLIE CON PROFILO OVALE AMPIO

0.125 in (3,2 mm) di spessore e 0.375 in (9,5 mm) di larghezza.



SCAGLIE A MEZZALUNA AMPIA

Sezione trasversale a forma di mezzaluna ampia.



NOVITÀ!

FILETTI PIENI E RIDOTTI Flat-V®

Filetti pieni Flat-V: sezione trasversale esagonale, 0.150 in (3,8 mm) circa su tutti i lati.
Filetti ridotti Flat-V: appiattiti sui lati superiore e inferiore in modo da formare un filetto corrugato.



NOVITÀ!

*FETTE Flat-V®

Spessore fino a 0.180 in (4,6 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura di 0.125 in (3,2 mm). Centri: 0.473 in (12 mm).



NOVITÀ!

*FETTA CON TAGLIO A "Z"

Spessore fino a 0.325 in (8,3 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura: 0.135" (3,4 mm). Centri: 0.394 in (10 mm).



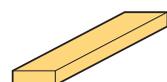
FETTE CON TAGLIO A "V"

Spessore fino a 0.100 in (2,5 mm).
Fette da 0.125 in: 8 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0.050 in (1,3 mm). Centri: 0.125 in (3,2 mm).
Fette da 0.212 in: 4,7 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0.084 in (2,1 mm). Centri: 0.212 in (5,4 mm).



TAGLIO ONDULATO STANDARD

Spessore fino a 0.285 in (7,2 mm) con 3,5 onde per pollice. Profondità onde di 0.080 in (2 mm). Centri: 0.300 in (7,6 mm).



STRISCE

Sezione trasversale rettangolare.
Larghezze: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 e 3/4 in (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 e 19 mm).



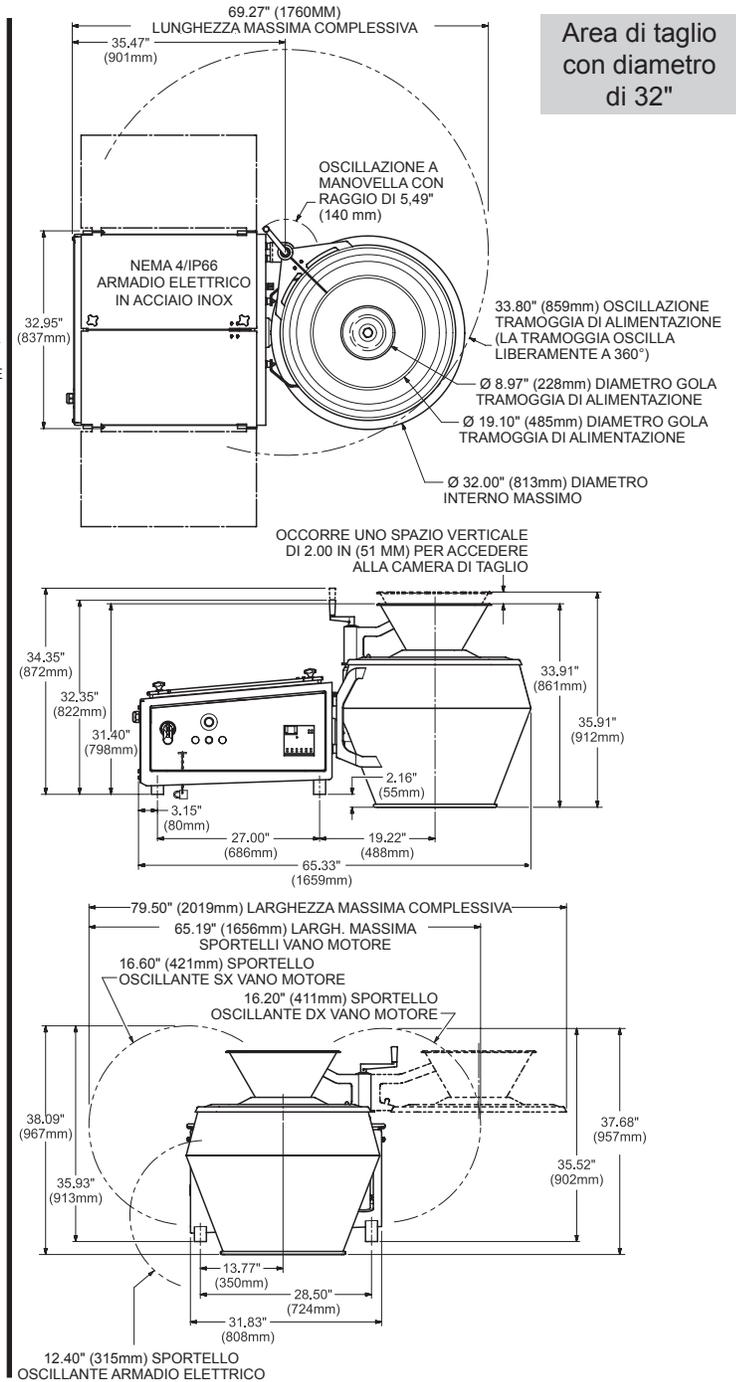
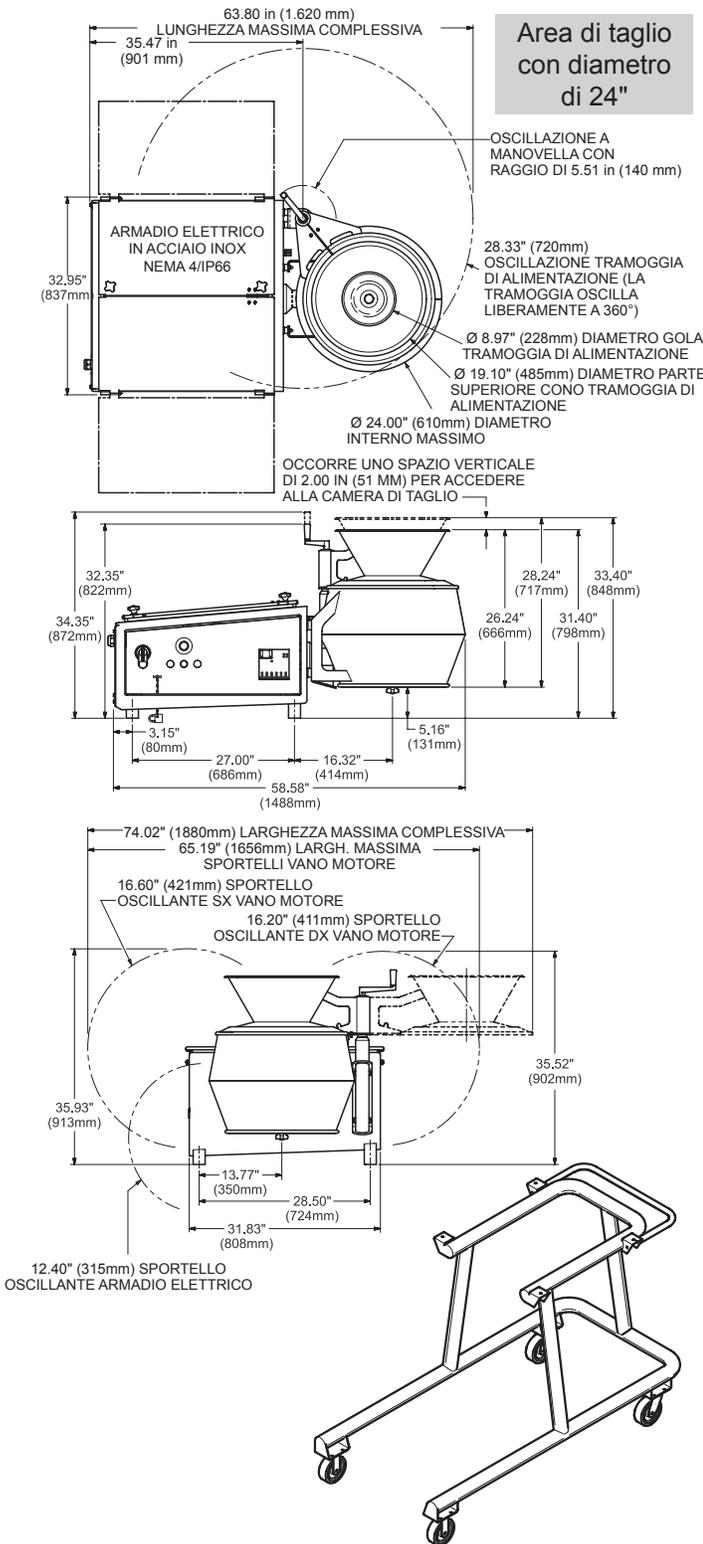
OPZIONI PER GRATTUGIARE

Le teste per grattugiare permettono di ottenere formati di vario tipo, da parmigiano in polvere a granuli a grana grossa, nonché un'ampia varietà di scaglie e filetti.

*Disponibilità limitata a seconda dell'applicazione del cliente. Contatti l'ufficio Urschel di zona per verificare la disponibilità.

(continua)

Urschel® Modello CCX-D Disegni quotati



Il Modello CCX-D (involucro da 24 e 32 in) è disponibile con telaio opzionale con rotelle. Le dimensioni variano a seconda delle esigenze del cliente. Contatti il rappresentante Urschel di zona per ulteriori informazioni.

La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i Suoi prodotti.

Urschel 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 di zona per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.



URSCHEL

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com

© Urschel e Flat-V sono marchi registrati di Urschel U.S.A.
 L2678IT (s.s. L2556IT) SEPTEMBER 2014