

M VersaPro® Schneidemaschine

Proteinverarbeitung der nächsten Generation

Die M VersaPro® (MVP) Schneidemaschine basiert auf den Urschel Modellen M und M6 und bietet das beste hygienische Design und die größte Flexibilität beim Schneiden von Proteinen. Erhältlich mit optionalem HMI (abgebildet). Die MVP bietet eine um 33 % höhere Zufuhrkapazität als das Modell M6, ist mit breiteren Zufuhrbändern ausgestattet und verfügt über eine verbesserte Schneidleistung sowie eine höhere Motorleistung. Dieses Modell ermöglicht 2-dimensionale Schnitte, wie Würfel, Streifen- oder Zerrupfschnitte und ist mit einem Zufuhr- und einem Auslassförderband ausgestattet, um Produktansammlungen (Produktaufbau) zu vermeiden. Das Auslaufförderband erleichtert die Produktausgabe in Auffangbehälter. Ideal geeignet zum Schneiden von gefrorenem, temperiertem oder heiß gegartem Rind- oder Schweinefleisch, Proteinalternativprodukten oder Geflügel. Die maximale Produkthöhe für feste Produkte sollte 38,1 mm (1-1/2") nicht überschreiten.



M VersaPro mit Startknopf

SCHNITTARTEN

WÜRFELSCHNITTE

Durch die Kombination der verschiedenen Rundmesser- und Querschnittmesserspindeln sind viele Schnittgrößen realisierbar.

Rundmesserschnitte: 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1-1/2")

Quermesserschnitte: 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3")

Standardgrößen bis zu 140 mm (5.5") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

STREIFENSCHNITTE

Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Höhe des Streifens entspricht der zugeführten Produkthöhe.

ZERRUPFSCHNITTE

Zur Herstellung von Zerrupfschnitten, wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt. Die Länge des Endprodukts kann durch die Ausrichtung der Fleischfasern des zugeführten Produkts oder durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen; wenden Sie sich an einen Urschel-Vertreter, um Einzelheiten zu besprechen.



1 GEKÜHLTES FRISCHFLEISCH
19,1 mm (3/4") Würfel

2 SCHWEINESCHWARZE
19,1 x 38,1 mm (3/4 x 1-1/2")

3 GEKOCHTES GEFLÜGEL
9,5 mm (3/8") Streifenschnitt

4 LEICHT GEFRORENE HÄHNCHENBRUST
19,1 mm (3/4") Würfel

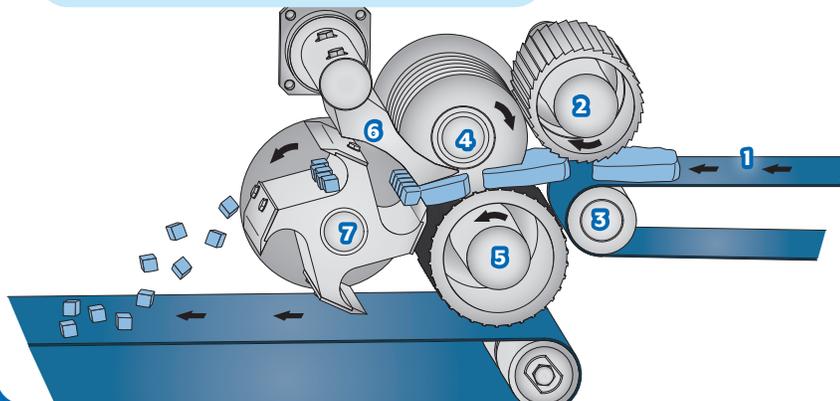
5 GEKOCHTE HÄHNCHENBRUST
12,7 mm (1/2") Würfel

6 GEKOCHTE HÄHNCHENBRUST
9,5 mm (3/8") Streifenschnitt

7 PROTEIN-ALTERNATIVE
Zerrupfschnitt

8 PROTEIN-ALTERNATIVE (PLATTEN)
38,1 x 25,4 mm (1-1/2 x 1")

ARBEITSWEISE



1. Zufuhrband
2. Zufuhrrolle
3. Antriebsrolle
4. Rundschnittmesser
5. Zufuhrtrommel
6. Abstreiferkamm
7. Querschnittmesser
(neu patentiertes Design)

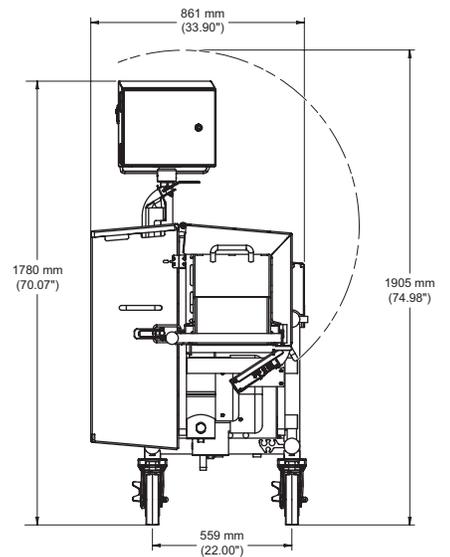
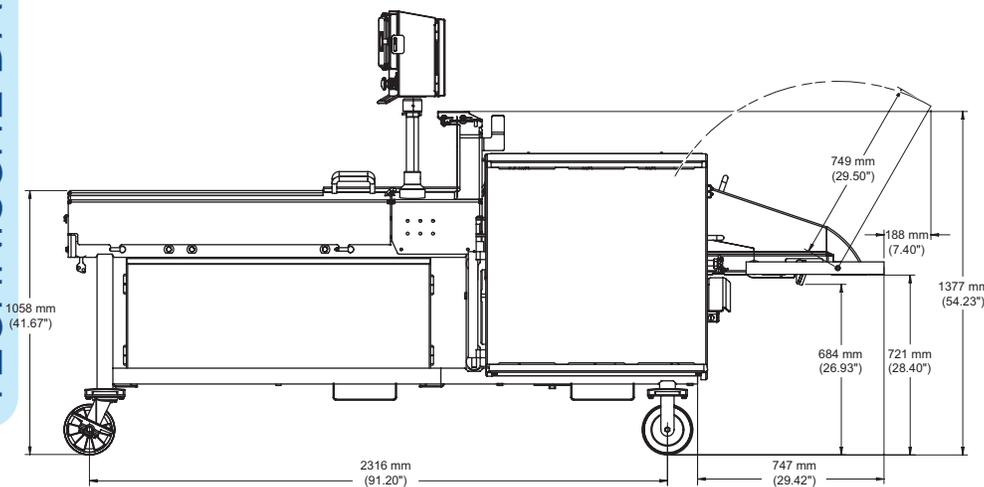
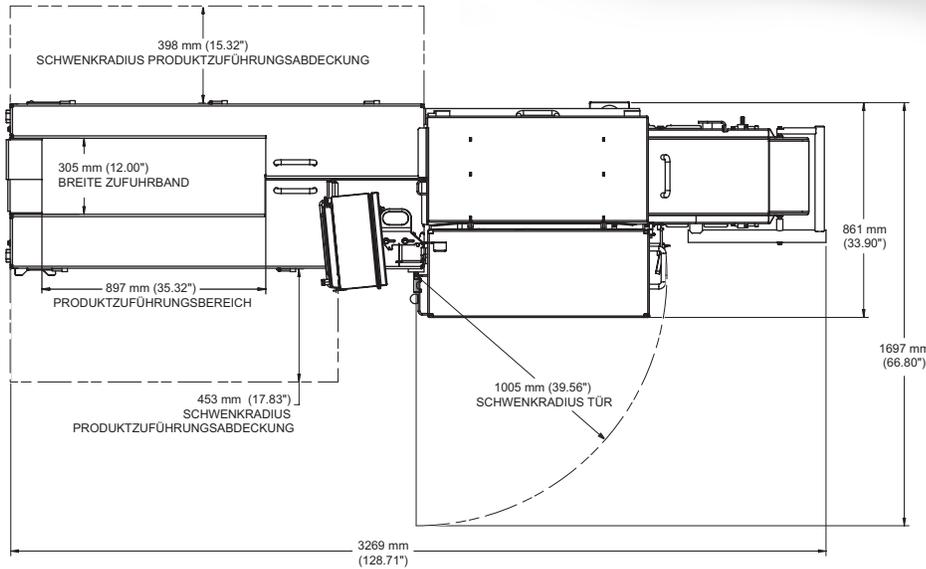
Wenn Ihr zu verarbeitendes Produkt nicht erwähnt ist, wenden Sie sich an Ihren Urschel-Vertreter, um die beste Schneidlösung für Sie zu finden.

M VersaPro® Schneidemaschine

TECHNISCHE DATEN UND AUFSTELLUNGSZEICHNUNG

- Länge:3269 mm (128.71")
- Breite:861 mm (33.90")
- Höhe:1780 mm (70.07")
- Netto Gewicht:1125 kg (2700 lb)
- Motor:3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)
- 3,7 kW (5 HP) Motor Quermesserspindel

Die Maße können sich je nach
Ausstattungsvariante ändern.



TESTEN SIE UNS

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren www.urschel.com oder germany@urschel.com.



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ germany@urschel.com