

KRAJALNICA TRANSLICER® 2510

WYSOKO WYDAJNA KRAJALNICA/WIÓRKOWNICA DO PRODUKTÓW DUŻYCH ROZMIARÓW

Krajalnica TranSlicer 2510 przyjmuje ściśliwe produkty spożywcze o średnicy do 203 mm (8") lub produkty twarde o średnicy do 171 mm (6-3/4") – może być konieczne cięcie wstępne. Dostępny jest również statyczny zespół dociskowy dla zapewnienia równomiernego podawania.

Wymienne koła tnące ze stali nierdzewnej: koło plastrujące, koło julienne i koło wiórkujące. Liczba, ustawienie, nachylenie i rodzaj noży są dostosowane do prędkości koła tnącego i pasa podającego, aby określić rozmiar ciętego produktu. 2510 w dalszym ciągu dominuje w branży świeżych sałatek, do przetwarzania różnych typów warzyw liściastych i zestawów sałatkowych w opakowaniach. Urządzenie charakteryzuje się higieniczną konstrukcją ze stali nierdzewnej umożliwiającą nieprzerwaną pracę.



RODZAJE CIĘCIA



A. KOŁO PLASTRUJĄCE

Plastry proste i faliste:
0,8 do 76,2 mm (1/32 do 3")

B. KOŁO JULIENNE

Paski Julienne o wymiarach
9,5 x 9,5 mm do 76,2 x 50,8 mm
(3/8 x 3/8" do 3 x 2") mogą być
krojone przy użyciu noży julienne
na kole tnącym.

C. KOŁO WIÓRKUJĄCE

Wiórki o długości od 9,5 mm (3/8") do
około 76,2 mm (3") i grubości plastra
od ,8 do 7,1 mm (1/32 do 9/32") może
być krojone przy użyciu kombinacji
noży Julienne i noży standardowych,
która tworzy koła rozdrabniające.

1 SELER
Paski 76,2 mm (3"),
Plastry 12,7 mm (1/2")

2 BAKŁAŻAN
Plastry 4,8 mm (3/16")

3 SAŁATA LODOWA
Wiórki 3,2 mm (1/8")
słupki o przekroju
35 x 38 mm
(1-3/8 x 1-1/2")

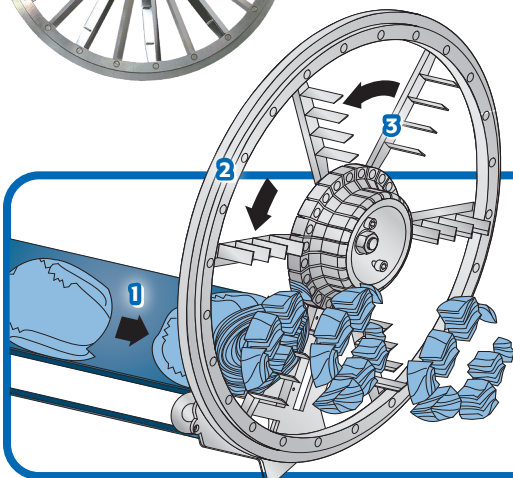
4 KIWI
Plastry 4,8 mm (3/16")

5 PAPAJA
Kostki 19,1 mm (3/4")

6 CZERWONA KAPUSTA
Wiórki 3,2 mm (1/8")

7 CUKINIA
Plastry 4,8 mm (3/16")

ZASADA DZIAŁANIA



1. Pas podający
2. Koło Julienne
3. Noże Julienne

Jeżeli żądana aplikacja nie jest tu wymieniona proszę skontaktować się z lokalnym przedstawicielem firmy Urschel aby uzyskać najlepsze rozwiązania dla Państwa potrzeb w redukcji produktów spożywczych.

TRANSLICER® 2510 CUTTER

Wymiary i waga mogą różnić się w zależności od konfiguracji urządzenia.

Długość:150,82" (3831 mm)

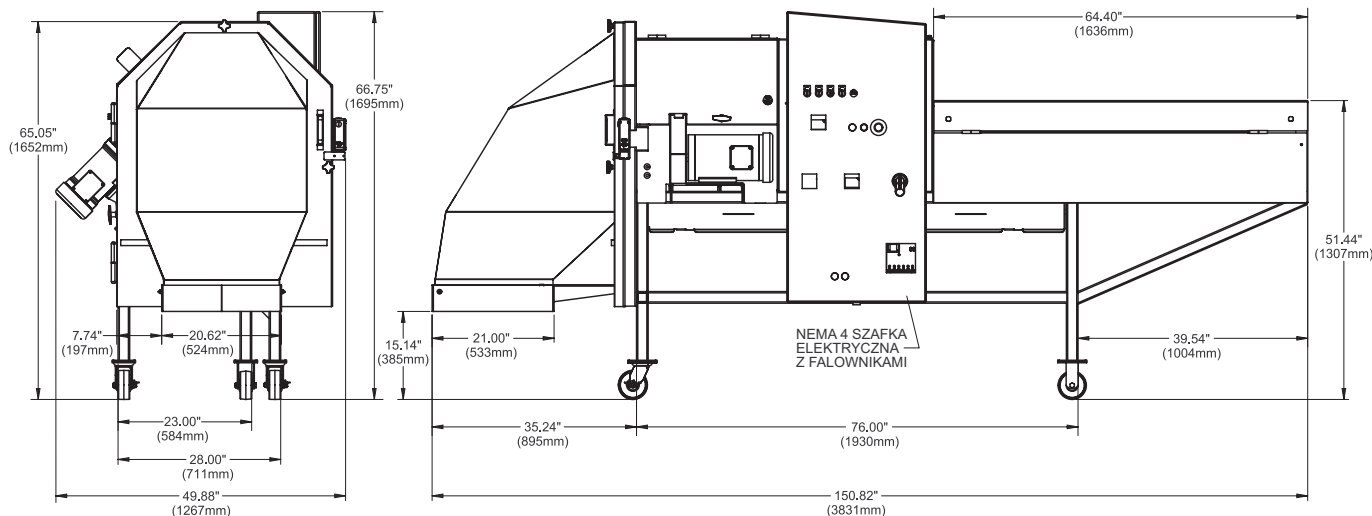
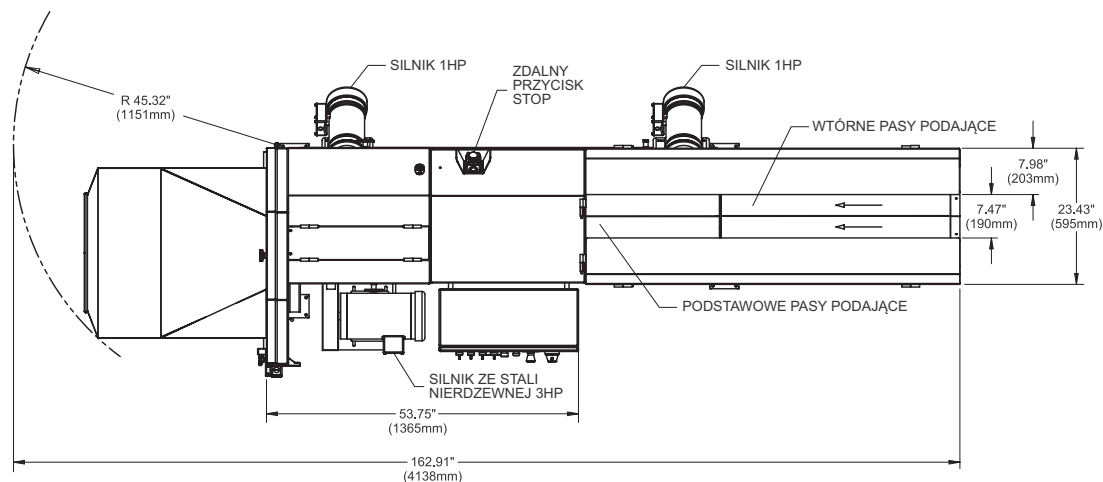
Szerokość:49,88" (1267 mm)

Wysokość:66,75" (1695 mm)

Masa netto:1,500 lb (680 kg)

Silnik koła tnącego:3 KM (2,2 kW)

Silnik pasa podającego: 1 KM (0,75 kW)



PRÓBA CIĘCIA PRODUKTU

Skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem firmy Urschel w celu przeprowadzenia wszechstronnych niezobowiązujących testów cięcia Państwa produktu: www.urschel.com



URSCHEL®

Światowy lider technik krojenia produktów spożywczych

www.urschel.com | ✉ poland@urschel.com