

# TRANSLICER® 2520 BANDSCHNEIDER

PRÄZISIONSSCHNEIDEN BEI HOHEN KAPAZITÄTEN MIT VERBESSERTEM HYGIENEKONZEPT

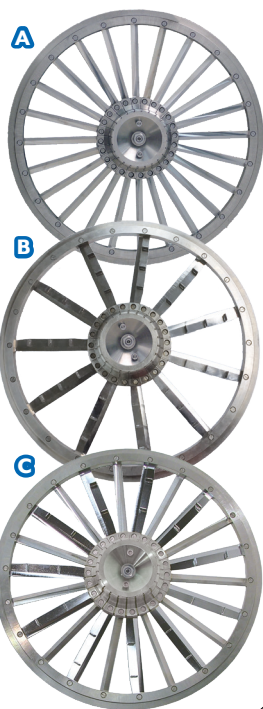
Basierend auf dem ursprünglichen TranSlicer, der die Salatindustrie revolutioniert hat, bringt Urschel den neuen TranSlicer 2520 Bandschneider auf den Markt. Der TranSlicer 2520 verarbeitet eine Vielzahl von Produkten für die Lebensmittelindustrie wie zum Beispiel: Blattgemüse, Sellerie, Lauch, Karotten, Gurken und Obst.

Der TranSlicer 2520 beinhaltet viele der Eigenschaften des Bandschneiders TranSlicer 2510: auswechselbare Messerräder aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 635 mm (25"), hygienisches Design aus Edelstahl, verschiedene Schnittarten, Zufuhr von komprimierbaren Produkten mit einem Durchmesser von bis zu 203 mm (8"), oder harten Produkten mit einem Durchmesser von bis zu 171 mm (6-3/4"), ein kontinuierlicher Betrieb bei hohen Kapazitäten und einer ununterbrochenen Produktion. Die Größe des Schnittes erfolgt durch die Anzahl, Anordnung und Art der Messer auf dem Messerrad und wird mit der Geschwindigkeit des Messerrads und Zufuhrbandes angepasst.

Das Gesamtdesign des TranSlicer 2520 unterscheidet sich zu den anderen. Das verbesserte Hygienekonzept reduziert die Reinigungszeiten erheblich. Der vereinfachte Zugang zu jedem Bereich der Maschine beschleunigt die Reinigung. Alle Oberflächen sind so konstruiert, dass das Wasser gut abfließen kann. Die angebrachten Distanzhalter minimieren Kontakte überlappender Verbindungsstellen, erleichtern die Inspektion und verkürzen die Reinigungszeiten. Verlassen Sie sich auf den TranSlicer 2520, wenn es um optimales Schneiden bei hoher Kapazität und Kosteneinsparungen durch reduzierte Reinigungs- und Inspektionszeiten geht.



## SCHNITTARTEN



### A. SCHEIBEN-MESSERRAD:

Glatt- und Wellenschnittscheiben:  
0,8 bis 76,2 mm (1/32 bis 3")

### B. JULIENNE-MESSERRAD:

Julienneschnitte:  
9,5 x 9,5 mm bis 76,2 x 50,8 mm  
(3/8 x 3/8" bis 3 x 2")

### C. STREIFEN-MESSERRAD:

Streifenschnitte: im Bereich  
von 9,5 mm (3/8") bis etwa  
76,2 mm (3"), in der Länge von  
0,8 bis 7,1 mm (1/32 bis 9/32").  
Die Scheibenstärke wird durch  
die Verwendung von Julienne-  
und Scheibenmessern erreicht.

### 1 SALATGURKE

3,2 mm (1/8")  
Scheibe

### 2 KOPFSALAT

25,4 x 38 mm  
(1 x 1-1/2")  
2-dimensionaler  
Schnitt

### 3 LAUCH

3,2 mm (1/8")  
Scheibe

### 4 PAPAYA

19,1 mm (3/4")  
Würfelschnitt

### 5 SELLERIE

76,2 mm (3")  
Stäbchen  
12,7 mm (1/2")  
Scheibe

### 6 ROTKOHL

1/8" (3,2 mm)  
Streifen

### 7 MANGOLD UND SPINAT

9,5 mm (3/8")  
Streifen

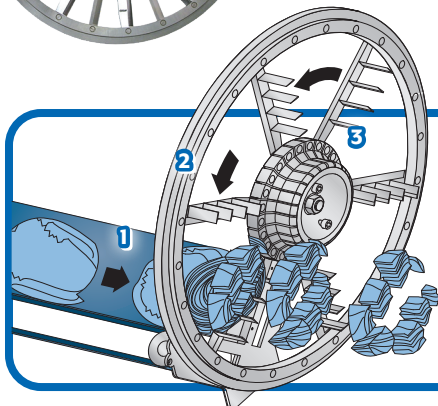
### 8 KAROTTE

6,4 mm (1/4")  
Scheibe

### 9 EISBERGSALAT

3,2 mm (1/8")  
Streifen  
34,9 x 38,1 mm  
(1-3/8 x 1 1/2")  
2-dimensionaler  
Schnitt

## ARBEITSWEISE



1. Zufuhrband
2. Messerrad
3. Julienne-Messer

Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich an Urschel Deutschland GmbH in Ober-Mörlen, wir finden eine Lösung für Sie.

# TRANSLICER® 2520 BANDSCHNEIDER

Abmessungen und Gewichte können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

Länge: ..... 4047 mm (159,34")

Breite: ..... 1130 mm (44,49")

Höhe: ..... 1655 mm (65,17")

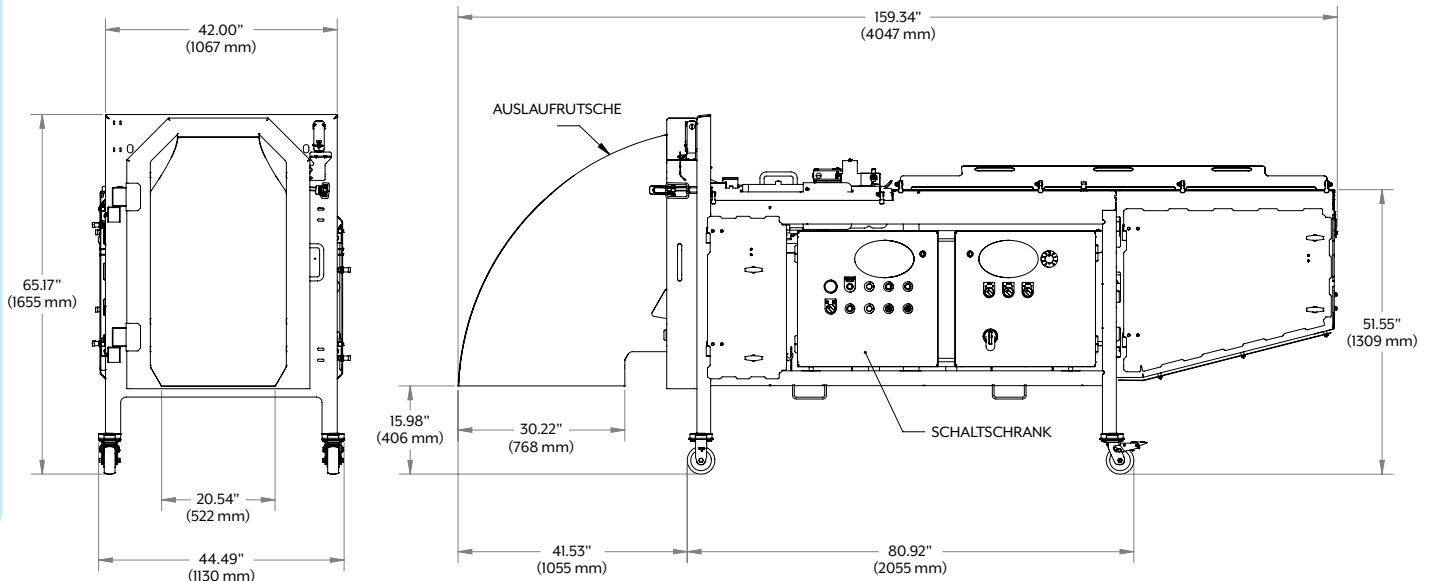
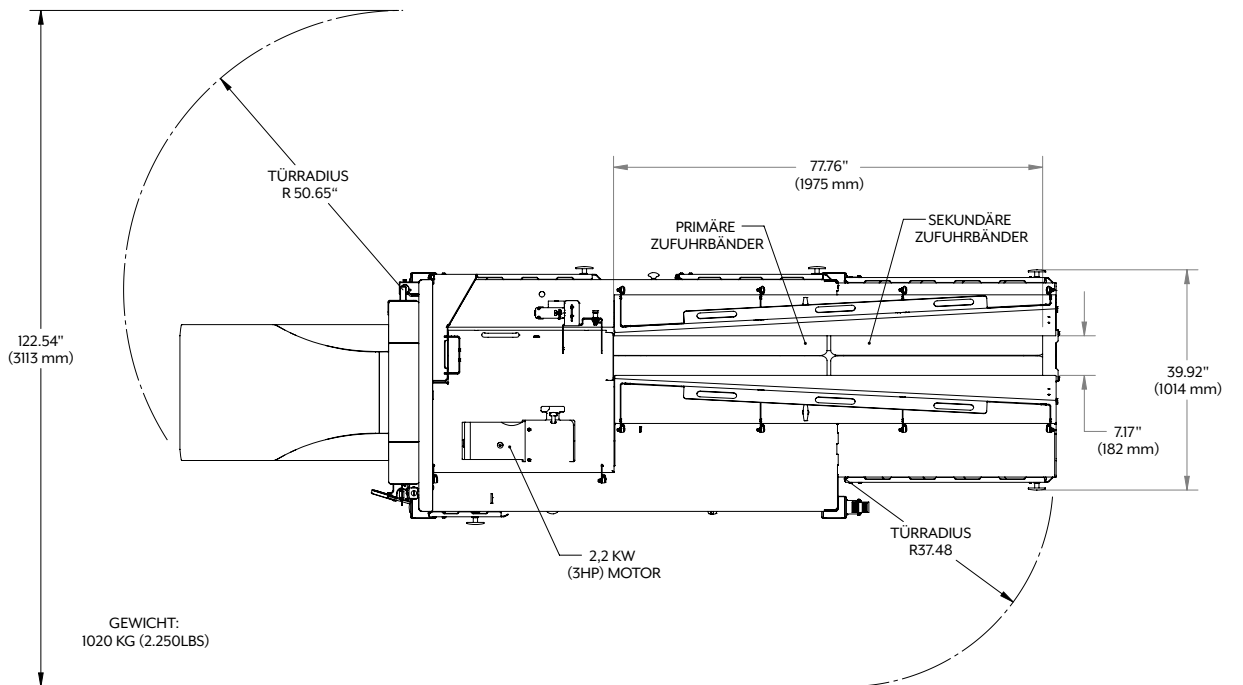
Netto-Gewicht: .. 1020 kg (2,250 lb)

Messerradmotor: 2,2 kW (3 HP)

Zufuhrbandmotoren: 0,75 kW (1 HP)



TECHNISCHE DATEN UND AUFSTELLUNGSZEICHNUNG



## TESTEN SIE UNS

Sie sind eingeladen. Testen Sie uns. Besuchen Sie unsere Testeinrichtung oder kontaktieren Sie uns bezüglich einer Maschinenvorführung bei Ihnen vor Ort.



**URSCHEL®**

The Global Leader in Food Cutting Technology

de.urschel.com | ✉ germany@urschel.com