

TRANSLICER® 2520 BANDSCHNEIDER MIT KURZER PRODUKT-BANDZUFUHR

PRÄZISIONSSCHNEIDEN BEI HOHEN KAPAZITÄTEN MIT VERBESSERTEM HYGIENEKONZEPT

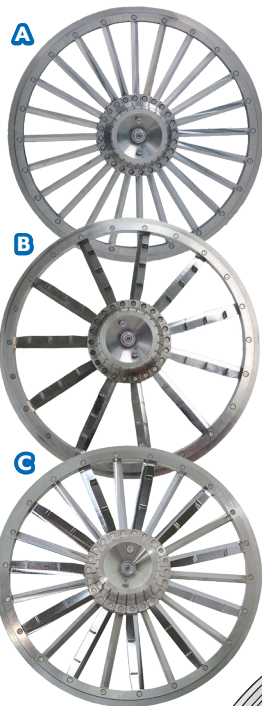
Basierend auf dem ursprünglichen TranSlicer, der die Salatindustrie revolutioniert hat, bringt Urschel den neuen TranSlicer 2520 Bandschneider auf den Markt. Der TranSlicer 2520 verarbeitet eine Vielzahl von Produkten für die Lebensmittelindustrie wie zum Beispiel: Blattgemüse, Sellerie, Lauch, Karotten,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

Der TranSlicer 2520 beinhaltet viele der Merkmale des TranSlicer 2510 Bandschneiders: 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 hebt sich von den Vorgängermodellen wie folgt ab: Das verbesserte Hygienekonzept reduziert die Reinigungszeiten erheblich. Der vereinfachte Zugang zu jedem Bereich der Maschine erleichtert und 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-dimensional
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

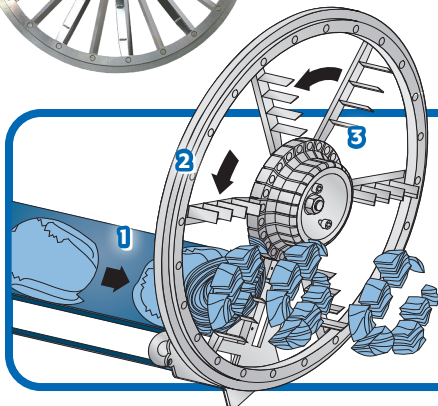
**7 MANGOLD
UND SPINAT**
9,5 mm (3/8")
Streifen

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-dimensional
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 MIT KURZER PRODUKT-BANDZUFUHR

Abmessungen und Gewichte können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

Länge: 3069 mm (120,81")

Netto-Gewicht: .. 810 kg (1,785 lb)

Breite: 1187 mm (46,75")

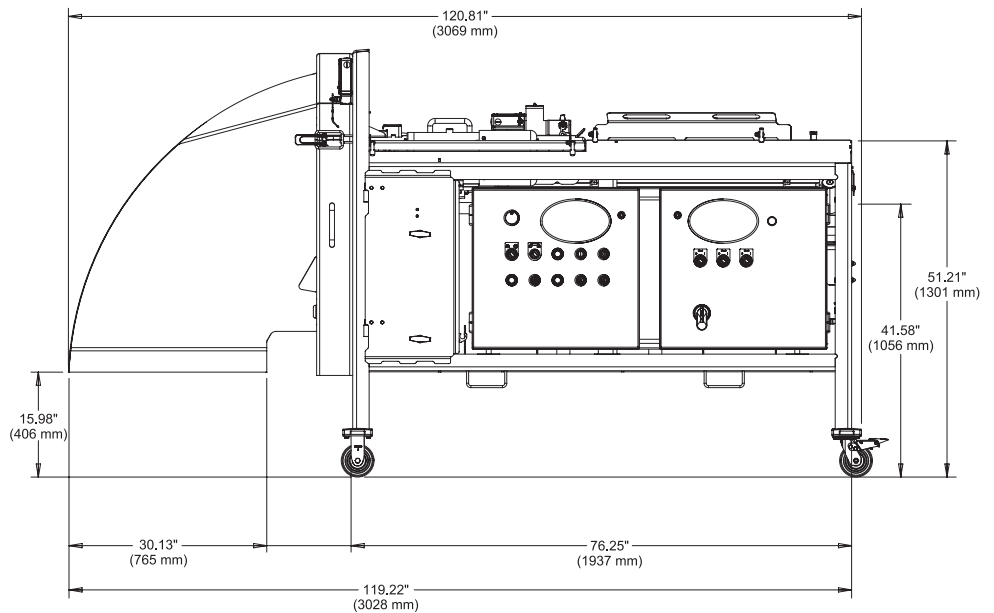
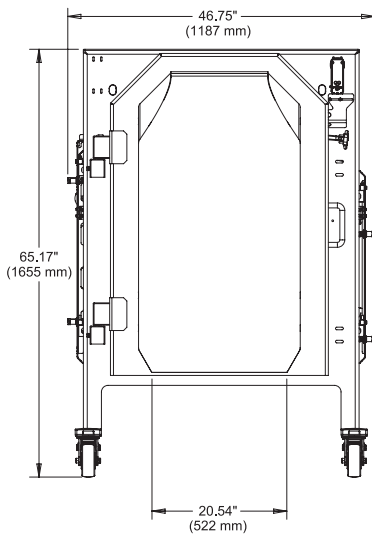
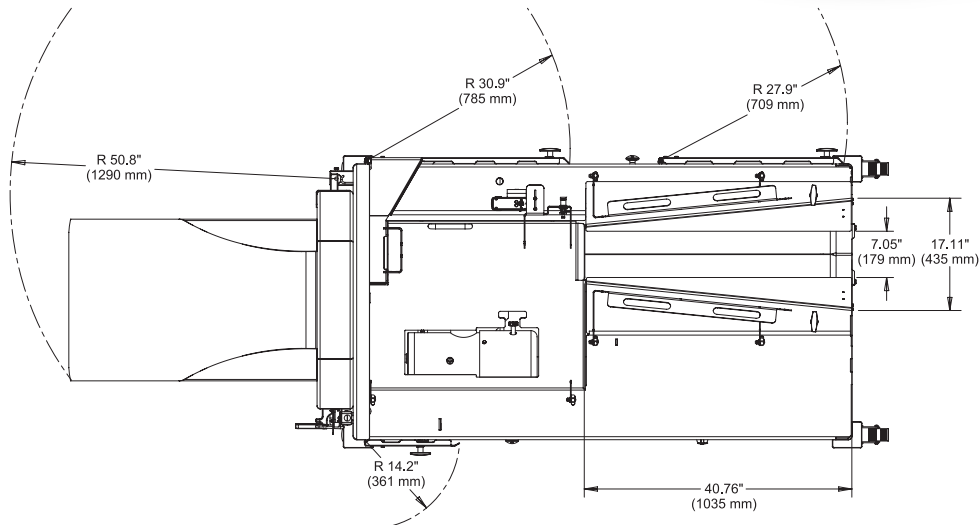
Messerradmotor: 2,2 kW (3 HP)

Höhe: 1655 mm (65,17")

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