

URSCHEL® MODELL CCLL

GROSSE GITTERSCHNITT-SCHNEIDEMASCHINE

Diese Schneidemaschine Modell CCLL (Chip Cutter Large Lattice) ist eine optimiertere Version zu unserem Modell CCL. Ausgestattet mit einem größeren Schneidgehäuse von 813 mm (32") und fünf Schneidestationen anstelle von vier sowie einem 7,5 kW (10 HP) Motor aus Edelstahl. Beide Seiten der Scheibe sind gewellt, wobei die Wellen in einem Winkel von etwa 90° zueinander verlaufen. Kann unter anderem zur Herstellung von Gitter-Kartoffelchips und dickeren Kartoffelwaffeln verwendet werden.

Der CCLL bietet mehr als doppelt so viel Kapazität wie das Modell CCL (abhängig von der Produktzufuhr). Der verbesserte Schneideprozess sorgt für höhere Erträge.

†Der patentierte Edelstahl-Mitnehmer verfügt über eine größere Produktaufnahme und mit den jetzt fünf anstatt vier rotierende Halteröhren ist eine höhere Kapazität und eine verbesserte Schnittqualität gewährleistet. Jede Halteröhre ist einzeln austauschbar und die abgedichtete Hybrid-Kugellager aus Edelstahl/Keramik haben eine lange Lebensdauer.

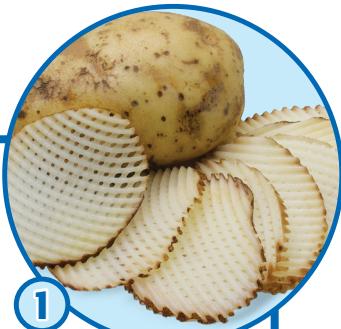
Die Zentrifugalkraft hält die Kartoffeln an Ort und Stelle und sorgt so für präzise Wellenschnitte. Eine optimale Produktzufuhr von temperierten runden oder länglichen Kartoffeln mit einer Größe von 51 bis 102 mm (2 bis 4") gewährleistet eine kontinuierliche Produktion. Bestehende CC Modelle mit einer 813 mm (32") großen Schneidkammer und einem 7,5 kW (10 PS) Motor können mit den benötigten Teilen auf das Modell CCLL umgebaut werden. Die Messer können ausgetauscht werden, ohne den Kopf von der Maschine zu entfernen. Der Schaltschrank kann auf beiden Seiten der Maschine montiert werden.



SCHNITTARTEN

1 GROBES GITTER:

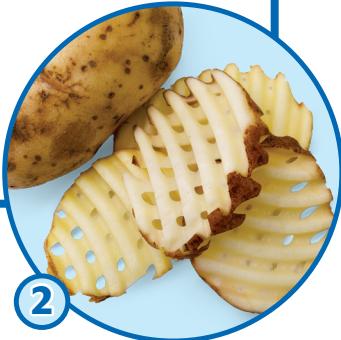
Kleine Gitterlöcher sind erkennbar. 5,7 Wellen pro 25,4 mm (1"); circa 4,4 mm (.175") von Spitz zu Spitz.



1

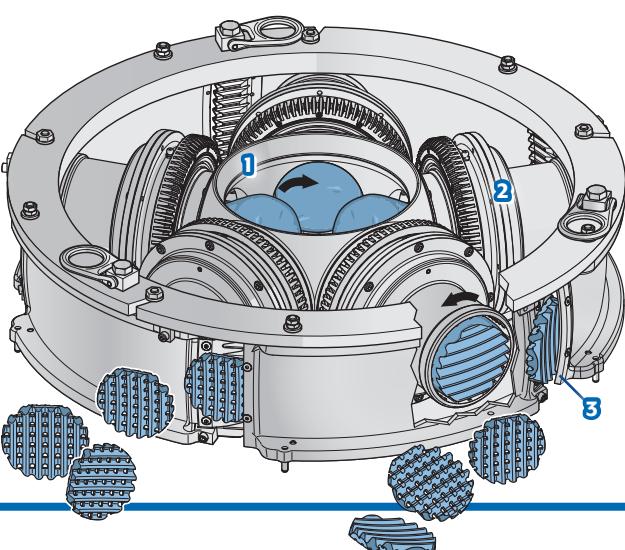
2 TIEFES GITTER:

Gitterlöcher. 2,25 Wellen pro 25,4 mm (1"); circa 11,2 mm (.446") von Spitz zu Spitz.



2

ARBEITSWEISE



1. Mitnehmer

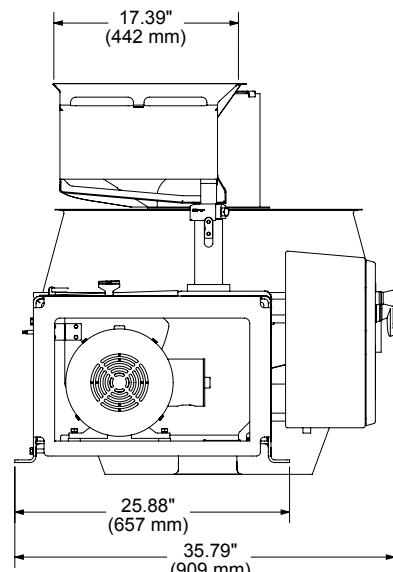
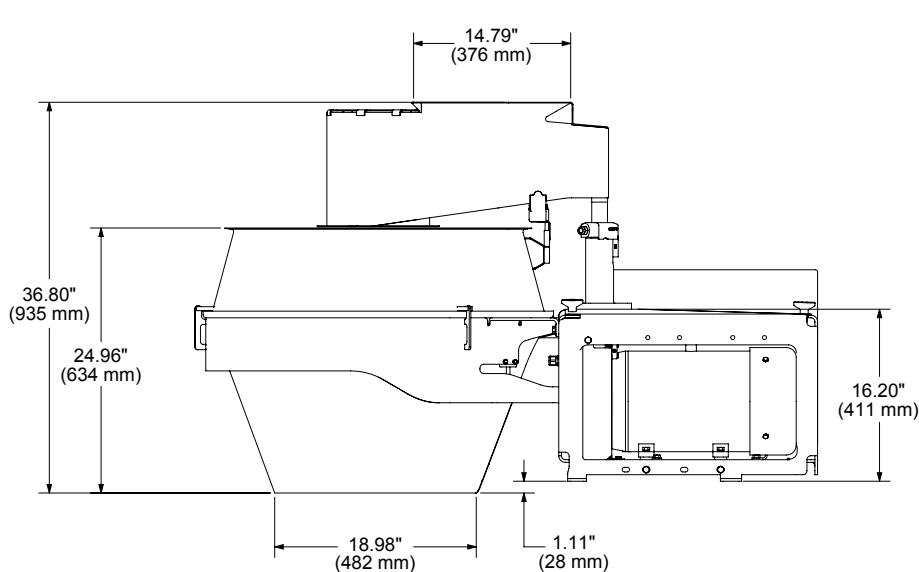
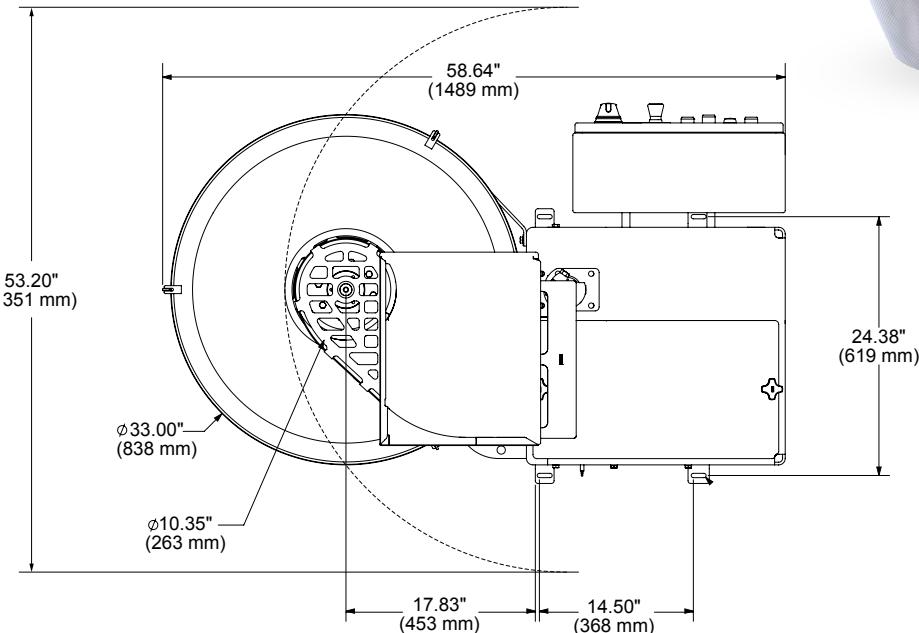
2. Eine von fünf rotierende Halteröhren

3. Eine von fünf Wellenschnitt-Stationen

Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel wegen der effizientesten Lösung für Ihre Anforderungen an die Zerkleinerung.

URSCHEL® MODELL CCLL

AUFSTELLUNGSZEICHNUNG



TESTEN SIE UNS

Vereinbaren Sie einen umfassenden, unverbindlichen Test Ihres Produkts: www.urschel.com.



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com