

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDER

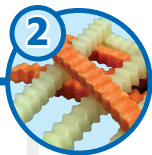
VIELSEITIGE WÜRFEL-, STREIFEN UND ZERRUPFSCHNDEIDEMASCHINE

Der ßDiversaCut 2110A® Würfelschneider ermöglicht eine maximale Produktzuführung von 254 mm (10") in jeder Abmessung, wodurch sich Kosteneinsparungen ergeben, da die meisten Produkte nicht vorgeschnitten werden müssen. Vielseitig einsetzbar in der Lebensmittelindustrie. Die Maschine ist ideal geeignet für das Verarbeiten von Gemüse und Obst, Backwaren, Milchprodukten, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Tiernahrung.

Ausgestattet mit einem mit 3,7 kW (5 HP) oder 7,5 kW (10HP) Motor. Die Maschine ist für den Dauerbetrieb und eine ununterbrochene Produktion ausgelegt und ist dabei einfach zu reinigen und zu warten. Durch Entfernen der Rund- und Quermesserspindel ist die Maschine einfach auf einen Scheibenschnitt umzurüsten. Ein 2- oder 3-dimensionales Schneiden ist durch die stufenlose Einstellung der Scheibendicke und der Verwendung einer Vielzahl von Rund- und Querschnitt-Spindeln möglich. Auch sind verschiedene Zerrupfschnitte realisierbar.



SCNITTARTEN



SCHEIBEN- ODER WELLENSCHNITTE

1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1 1/2")

WÜRFEL-/STREIFENSCHNITTE GRANULATE:

2- oder 3-dimensionale Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittsspindel erzielt.

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

Quermesserschnitte: 2,4 bis 88,9 mm (3/32 bis 3 1/2")

Quermesserschnitte (Welle): Wellentiefe 1,9 mm (0,076"):
7,1 bis 14,8 mm (9/32 bis 0,583")

Quermesserschnitte (tiefe Welle): Wellentiefe 3,2 bis 3,7 mm (0,125" bis 0,145"):
9,5 bis 12,7 mm (3/8 bis 1/2")

Quermesserschnitte; V-Schnitt: 7,9 bis 12,7 mm (5/16 bis 1/2")

ZERRUPFSCHNITTE:

Es können feine, mittelgroße und grobe Zerrupfschnitte, aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden. Feine, mittlere und grobe Streifen können durch Verwendung von Zerrupfscheiben anstelle von Rundmessern auf der Spindel verwendet werden.

1 GEMÜSE
Nudeln Segmentschnitt (Fliegen-Wellenschnitt)

2 KARTOFFELN
11,1 mm (7/16")
Wellenpommesschnitt

3 BLUMENKOHL
Fein granuliert

4 KOCHSCHINKEN
9,5 mm (3/8")
Würfelschnitt

5 BROT
6,4 x 9,5 x 4,8 mm (1/4 x 3/8 x 3/16")
Würfelschnitt

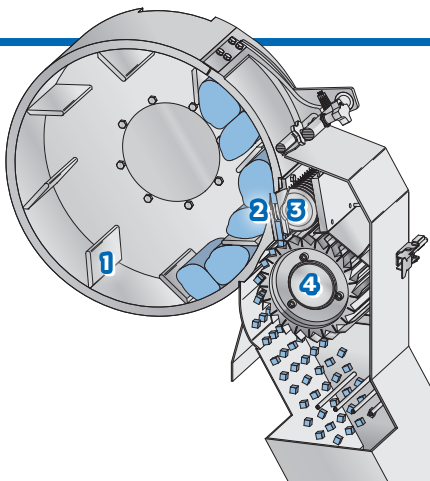
6 HARTSCHALIGE SÜSSIGKEITEN
Granuliert

7 PAPRIKA
25,4 mm (1")
Würfelschnitt

8 KOHL
3,2 x 3,2 x 38,1 mm (1/8 x 1/8 x 1-1/2")
Streifenschnitt

9 CHICKEN
25,4 x 19,1 x 19,1 mm (1 x 3/4 x 3/4")
Streifenschnitt

ARBEITSWEISE



1. Mitnehmerblätter
2. Scheibmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDER

Maße und Gewicht ändern sich, wenn eine andere Ausstattung der Maschine gewählt wird.

Länge:.....1.750 mm (67,50")

Breite:.....1.672 mm (65,81")

Höhe:.....1.753 mm (69,02")

Nettogewicht:.....749 kg (1.650 lb)

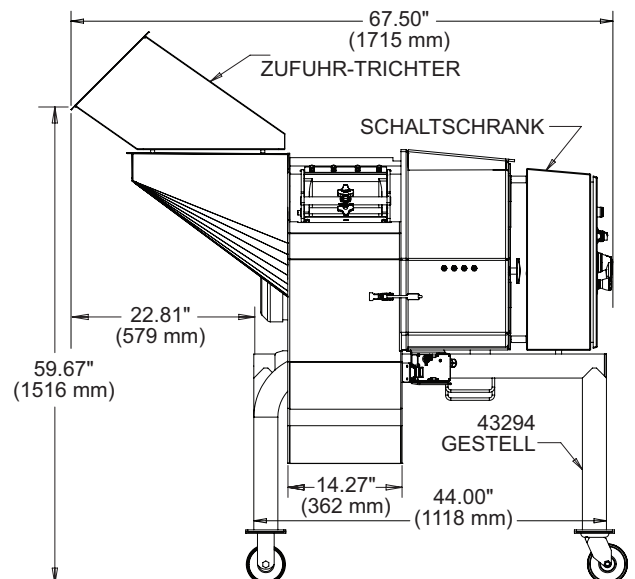
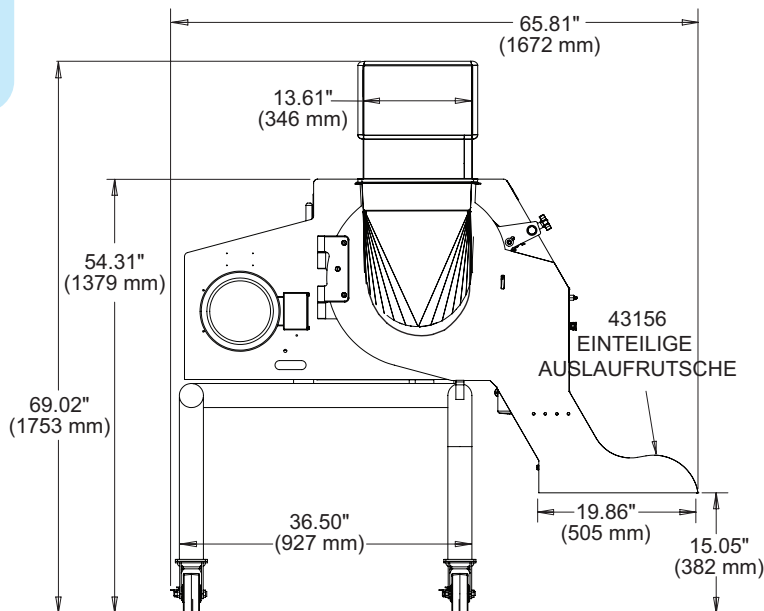
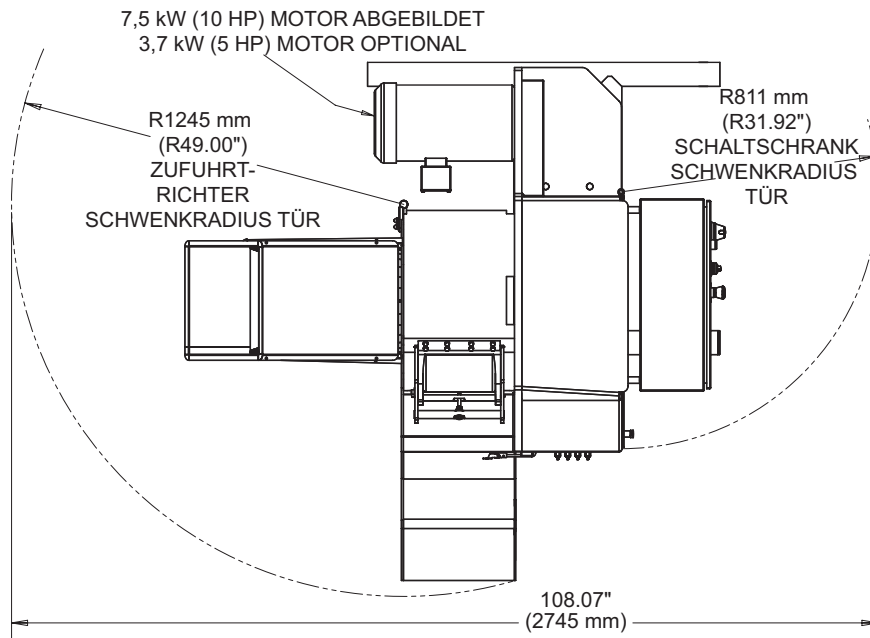
Motor:.....3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)



Das Modell DiversaCut 2110A® ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.



AUFSTELLUNGSZEICHNUNG



TESTEN SIE UNS

Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um einen Termin für einen kostenlosen Test für Schneidversuche zu vereinbaren. germany@urschel.com



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com