

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDER MIT PRODUKTAUSLASSFÖRDERBAND

VIELSEITIGE WÜRFEL-, STREIFEN UND ZERRUPFSCHNDEIDEMASCHINE

Der DiversaCut 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. Das optional eingebaute Produktauslassförderband garantiert einen perfekten Produktübergabepunkt bei maximaler Produkt-, Schnittqualität mit verbessertem Ertrag. Das Förderband erleichtert die Verarbeitung von Chargen in Behältern oder auf Fördersysteme bzw. -anlagen. Die Ausstattung mit Förderband erleichtert auch die routinemäßige Wartung der Maschine in perfekter Arbeitshöhe.

Die DiversaCut-Serie bietet grenzenlose Vielseitigkeit in der gesamten Lebensmittelindustrie. Dieses Modell wird häufig zum Verarbeiten von Gemüse/Obst, Backzutaten, Milchprodukten, Fleisch/Geflügel/Meeresfrüchten/Tiernahrung und alternativen pflanzlichen Produkten verkauft.

Fleisch/Geflügel/Meeresfrüchten/Tiernahrung und alternativen pflanzlichen Produkten verkauft. Dieser Würfelschneider ist mit einem 5-PS-Motor (3,7 kW) und einem 1/4-PS-Förderbandmotor (0,19 kW) ausgestattet. Die Maschine ist für den kontinuierlichen Dauerbetrieb ausgelegt und ist 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.



SNITTARTEN



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

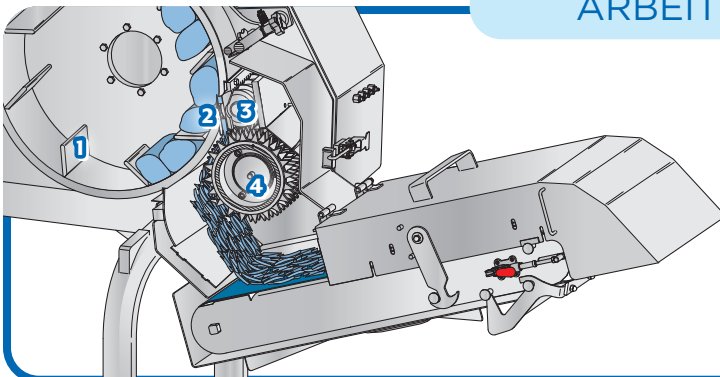
8 GEFLÜGEL

Zerrupfschnitt

9 HÜHNCHEN

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

ARBEITSWEISE



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

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.

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDER MIT PRODUKTAUSLASSFÖRDERBAND

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

Länge:.....1.754 mm (69,04")

Breite:.....2.150 mm (84,66")

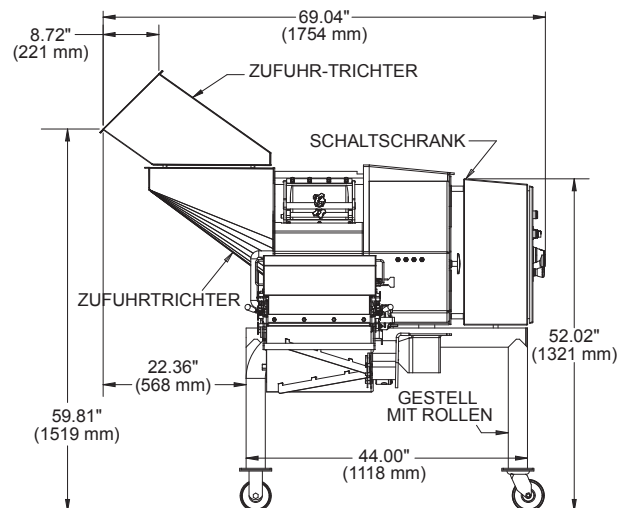
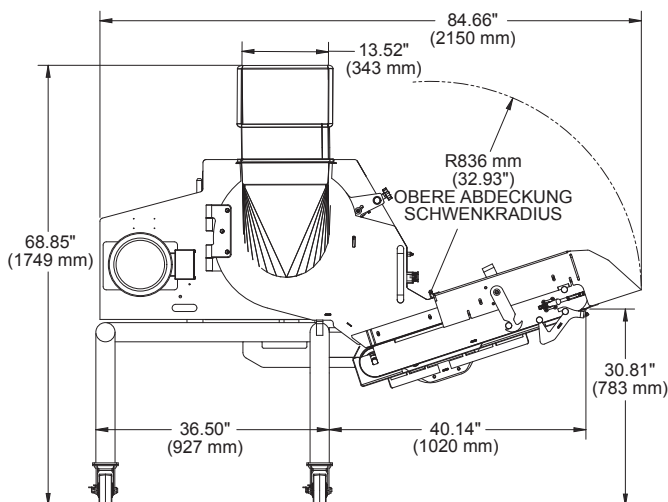
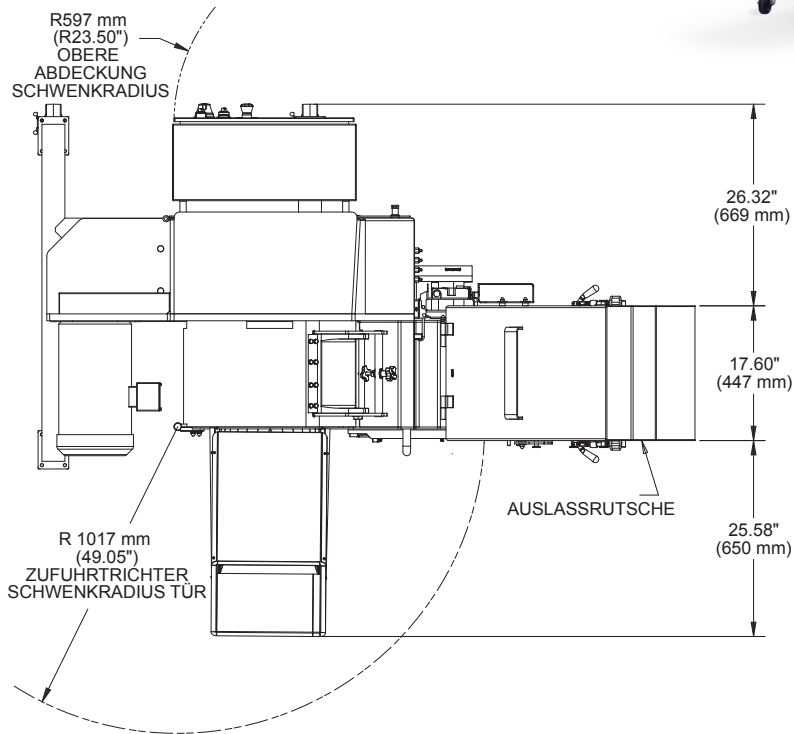
Höhe:.....1.749 mm (68,85")

Nettogewicht:...919 kg (2.025 lb)

Motoren:.....3,7 kW (5 HP),
Auslassförderband Motor:
0,19 kW (1/4 HP)



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