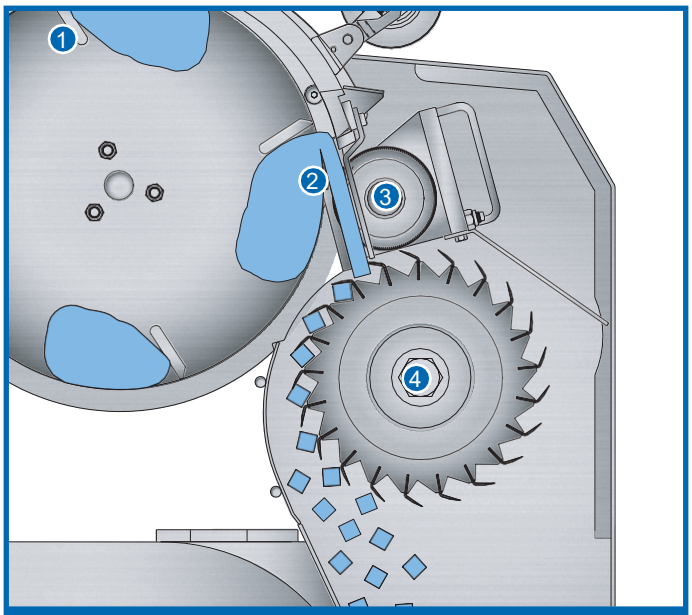
Машина для резки пищевых продуктов DiversaCut SPRINT® Dicer

Высокоэффективная компактная машина для резки пищевых продуктов



DiversaCut SPRINT® Dicer

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина:..... 54,33 дюймов (1380 мм)

Ширина:..... 53,82 дюймов (1367 мм)

Высота:..... 65,31 дюймов (1659 мм)

Вес нетто:..... 860 фунтов (391 кг)

Двигатель:..... 1,5 л.с. (1,1 кВт)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Машина DiversaCut Sprint® Dicer производства компании Urschel Laboratories Inc. предназначена для нарезания ровными кубиками, ломтиками, соломкой и измельчения в крошку различных овощей, фруктов, хлебобулочных изделий и мяса.

Благодаря компактности машины и легкому переключению с одного типа резки на другой обеспечиваются безграничные возможности для производства.

Максимальный размер загружаемого продукта составляет 6,5 дюймов (165 мм) по любой оси. Особенностями машины являются возможность непрерывной работы для бесперебойного производства и конструкция, обеспечивающая легкую чистку и техническое обслуживание.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Пищевой продукт помещается в загрузочный бункер, затем попадает на вращающееся лопастное колесо **[1]**. Образующаяся центробежная сила прижимает продукт к внутренним стенкам барабана, в то время как лопасти лопастного колеса продвигают продукт через нож для нарезки ломтиками **[2]**. Заслонка для регулировки толщины ломтиков на барабане для подачи продукта обеспечивает прохождение продукта через кромку ножа для нарезки ломтиками. Расстояние между краем заслонки и кромкой ножа для нарезки ломтиками определяет толщину ломтика.

Ломтики перемещаются между ножом для нарезки ломтиками и направляющей пластиной, затем на дисковые ножи **[3]**, где ломтики нарезаются соломкой. Затем соломка нарезается на поперечных ножах **[4]**.

ТИПЫ РЕЗКИ

Ломтики: Для нарезки продукта на ломтики любых размеров следует убрать шпиндель с поперечными ножами и шпиндель с дисковыми ножами.

- Плоские ломтики: от 1/16 до 1 дюйма (от 1,6 до 25,4 мм)
- Волнистые ломтики: от 1/8 до 1 дюйма (от 3,2 до 25,4 мм)

Соломка: Для нарезки продукта на плоскую или волнистую соломку разной ширины необходимо убрать шпиндель с поперечными ножами или узел шпинделя с дисковыми ножами.

Минимальный размер плоской соломки – 0,079 x 1/8 дюйма x длина продукта (2 x 3,2 мм x длина продукта); волнистой соломки – 9/32 x 9/32 дюйма x длина продукта (7,1 x 7,1 мм x длина продукта); максимальный размер плоской соломки – 1 x 1 дюйм x длина продукта (25,4 x 25,4 мм x длина продукта); волнистой соломки – 5/8 x 5/8 дюйма x длина продукта (15,9 x 15,9 мм x длина продукта). Примечание: Для уменьшения длины соломки используется комбинация дисковых и поперечных ножей.

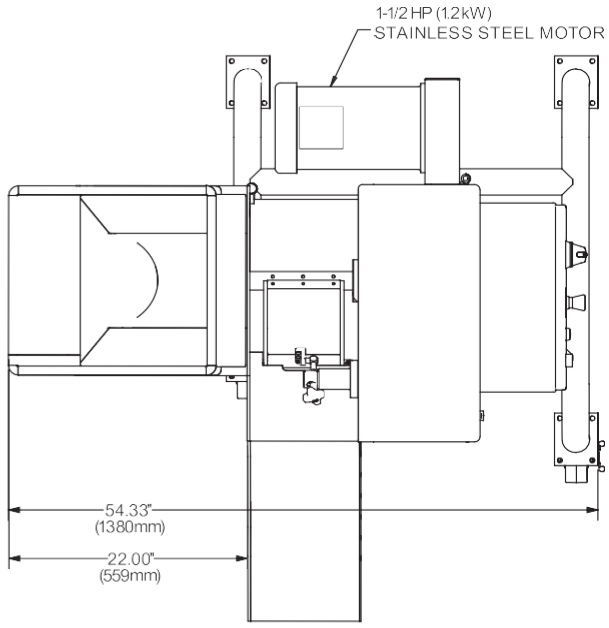
Кубики/гранулы: Для нарезки кубиками используется нож для нарезки ломтиками, шпиндель с дисковыми ножами и шпиндель с поперечными ножами. Для изменения размера кубиков используйте соответствующие шпиндели и регулируйте толщину ломтиков.

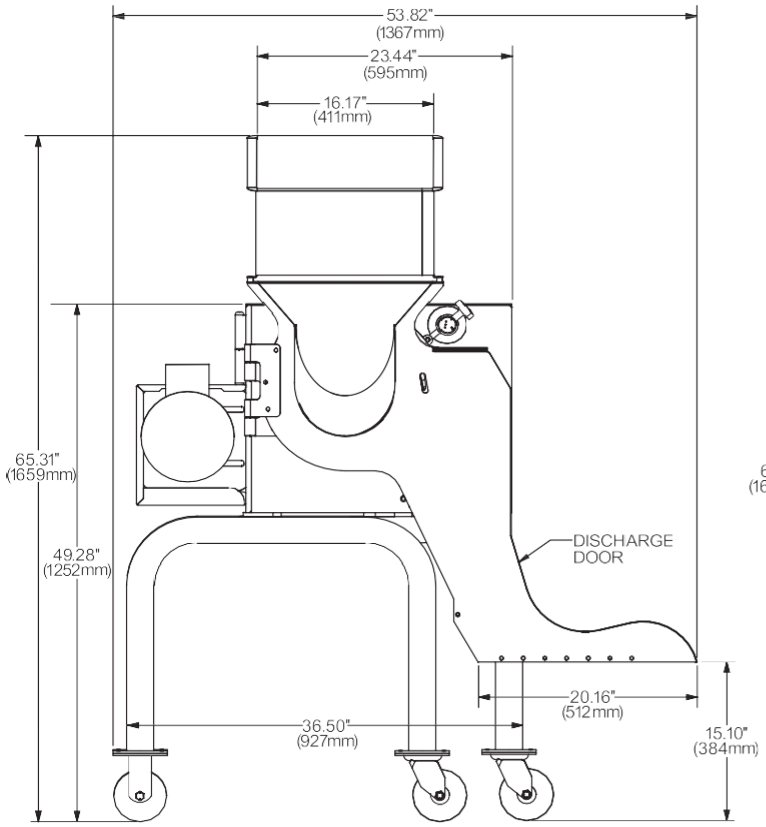
- Резка дисковыми ножами: от 1/8 до 3 дюймов (от 3,2 до 76,2 мм)
- Резка поперечными ножами: от 3/32 до 1 дюйма (от 2,4 до 25,4 мм)
- Резка поперечными ножами на волнистые кусочки: от 9/32 до 9/16 дюйма (от 7,1 до 14,3 мм)

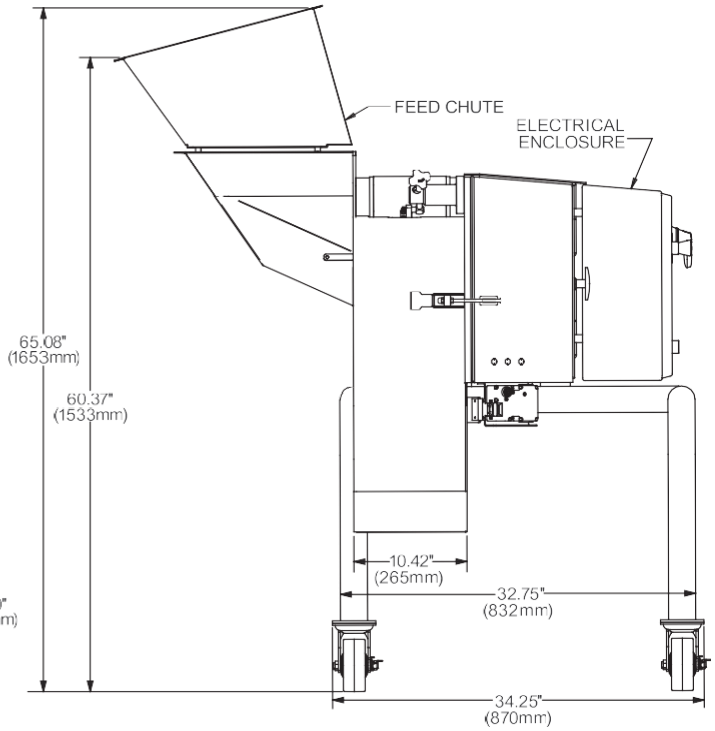
Если на данной странице Вы не нашли интересующий Вас продукт, свяжитесь с местным представителем компании Urschel Laboratories Inc. для подбора оптимального решения.

(см. на обороте)

Модель DiversaCut SPRINT ®
Габаритный чертеж







Протестируйте нарезку Вашего продукта

Широкая сеть тестовый офисов и тестовых лабораторий Urschel предлагает услуги по подбору оборудования и его тестирования для Вашего продукта. Для организации теста свяжитесь с местным представителем Urschel или подайте заявку на сайте www.urschel.com

URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
The Global Leader in Food Cutting Technology
www.urschel.com info@urschel.com

®DiversaCut, DiversaCut Sprint и Urschel являются торговой маркой Urschel Laboratories, Inc.