

# Urschel® , модели G-A/GK-A

Прямые или волнистые ломтики, соломка или кубики



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

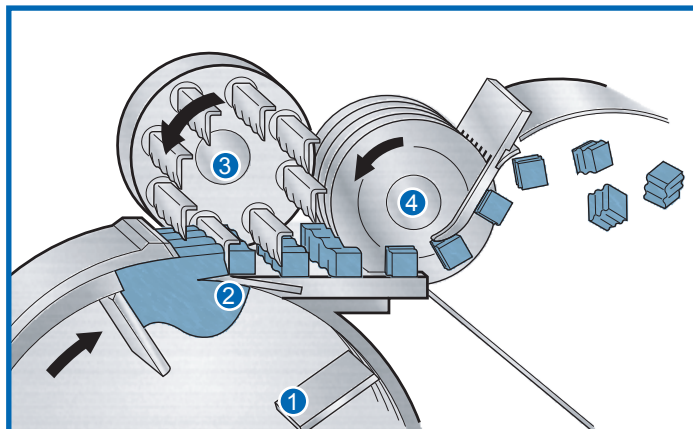
Длина: ..... 73,73 дюймов (1873 мм)  
Ширина: ..... 45,94 дюймов (1167 мм)  
Высота: ..... 49,25 дюймов (1251 мм)  
Вес нетто: ..... 770 фунтов (349 кг)  
Двигатель: ..... 2 л.с. (1,5 кВт)

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Машина модели G-A предназначена для резки различных мягких зрелых фруктов и корнеплодов ровными кубиками и ломтиками, а также для резки картофеля в виде соломки для приготовления картофеля фри.

Машина модели GK-A предназначена для нарезания волнистых ломтиков, трехосевой резки кусочками с четырьмя волнами на поверхности, нарезания различных фруктов и овощей на плоские кусочки. Данная машина отлично подходит для резки картофеля волнистой соломки для приготовления картофеля фри.

Максимальный размер загружаемого продукта должен быть не более 5-1/2 дюйма (140 мм) по всем осям. Благодаря наличию различных взаимозаменяемых режущих деталей обеспечивается точная резка, широкий выбор размеров кусочков и высокая производительность. Особенности машин обеих моделей являются возможность непрерывной работы для бесперебойного производства и конструкция, обеспечивающая легкую чистку и техническое обслуживание.



МОДЕЛЬ GK-A

## ПРИНЦИП РАБОТЫ

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

Затем ломтики перемещаются к поперечным ножам [3], которые поднимаются вверх и нарезают ломтики соложкой. Ломтики беспрепятственно перемещаются по верхней части держателя ножа для нарезки ломтиками к дисковым ножам [4], на которых ломтики нарезаются кубиками или иными кусочками выбранного размера.

## ТИПЫ РЕЗКИ

**ЛОМТИКИ:** от 1/16 до 3/4 дюйма (от 1,6 до 19,1 мм)

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

**Толщина ломтика:** от 1/8 до 3/4 дюйма (от 3,2 до 19,1 мм)

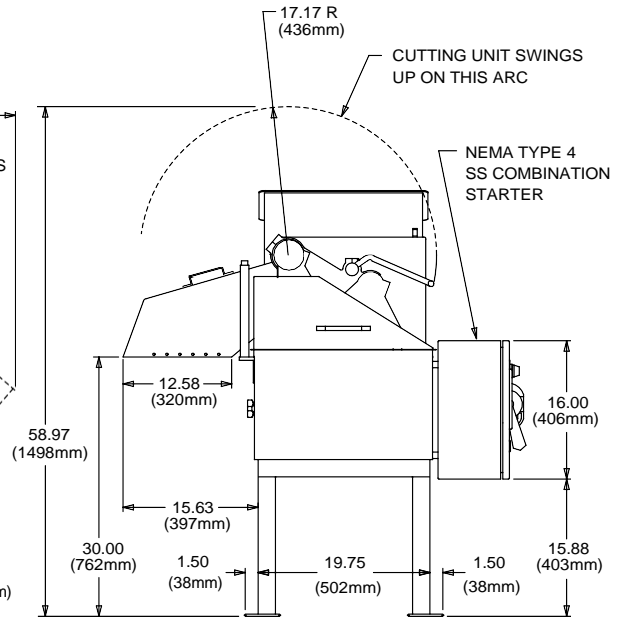
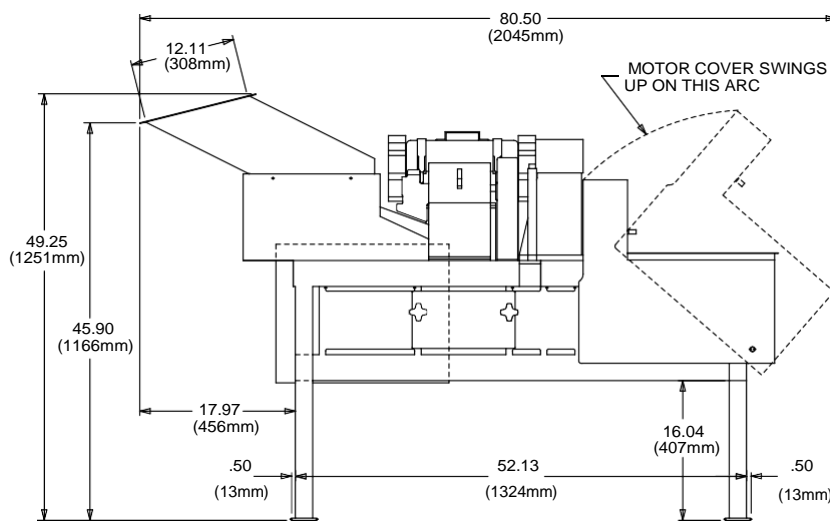
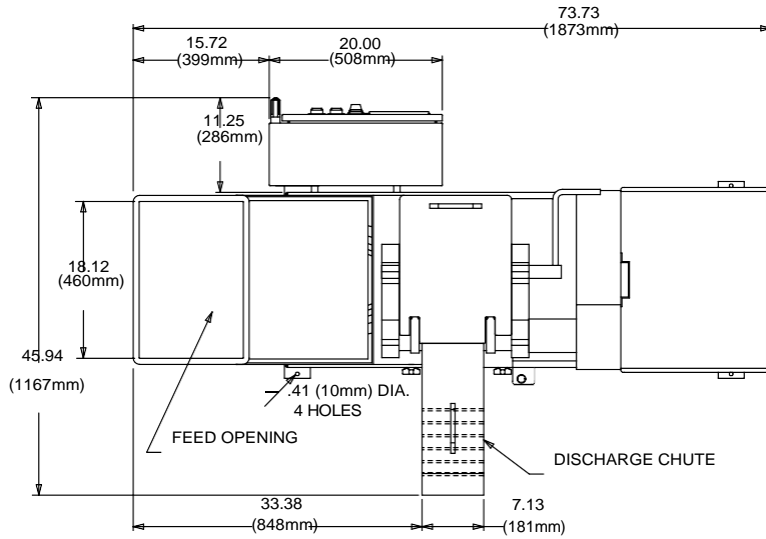
**Поперечные ножи:** от 9/32 до 7/8 дюйма (от 7,1 до 22,2 мм)

**Дисковые ножи:** от 3/32 до 3 дюйма (от 2,4 до 76 мм)

**СОЛОМКА:** Для осуществления двухосевой нарезки ломтиками используются только нож для нарезки ломтиками и шпиндель с поперечными ножами.

**ТОНКАЯ СОЛОМКА:** Также доступна нарезка продуктов тонкой соложкой. Для получения дополнительной информации по конкретному случаю применения свяжитесь с местным торговым представителем компании Urschel Laboratories Inc.

# Urschel® модели G-A/GK-A Габаритный чертеж



## Протестируйте Ваш продукт

Широкая сеть тестовый офисов и тестовых лабораторий Urschel предлагает услуги по подбору оборудования и его тестированию с Вашим продуктом. Для организации теста свяжитесь с местным представителем Urschel или подайте заявку на сайте [www.urschel.com](http://www.urschel.com)



**URSCHEL**  
LABORATORIES INCORPORATED  
The Global Leader in Food Cutting Technology

[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)