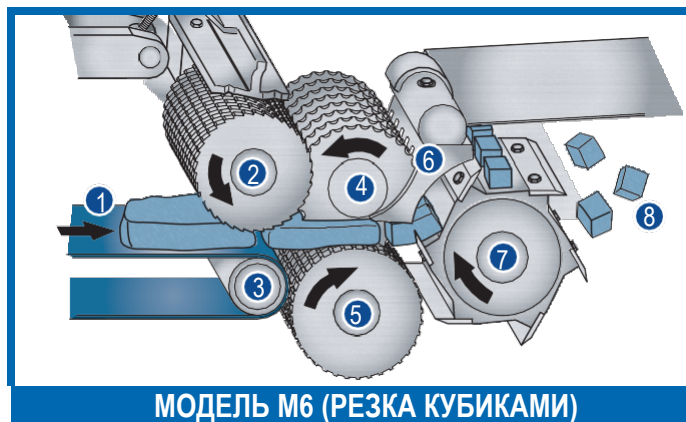


Машина для резки пищевых продуктов Urschel® модели М6

Универсальная машина для резки/измельчения/нарезки соломкой пищевых продуктов



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Машина для двухосевой резки пищевых продуктов Urschel модели М6 - это универсальная машина, предназначенная для нарезки кубиками, соломкой, а также измельчения различных продуктов в широком диапазоне размеров, начиная с продукта заданной толщины. В дополнение к резке замороженного, охлажденного или горячего мяса или птицы, М6 также обрабатывает листовые овощи, свиные шкурки, корм для домашних животных, рыбу, хлеб для гренок и хлебобулочные изделия. Особенности модели М6 являются непрерывность работы и конструкция, обеспечивающая легкую чистку и техническое обслуживание.

ТИПЫ РЕЗКИ

КУБИКИ: Регулируя промежутки дискового ножа и сочетая их со шпинделями поперечного ножа, можно подбирать различные размеры резки.

- Дисковые ножи: от 3/16 до 1-1/2 дюйма (от 4,8 до 38 мм)
- Поперечные ножи: от 1/8 до 3 дюймов (от 3,2 до 76,2 мм) стандартные размеры, до 5,66 дюймов (144 мм) с альтернативными шестернями.

СОЛОМКА: Для нарезки продукта соломкой необходимо снять с машины шпиндель с поперечными ножами. Длина и толщина соломки будут зависеть от размера исходного продукта.

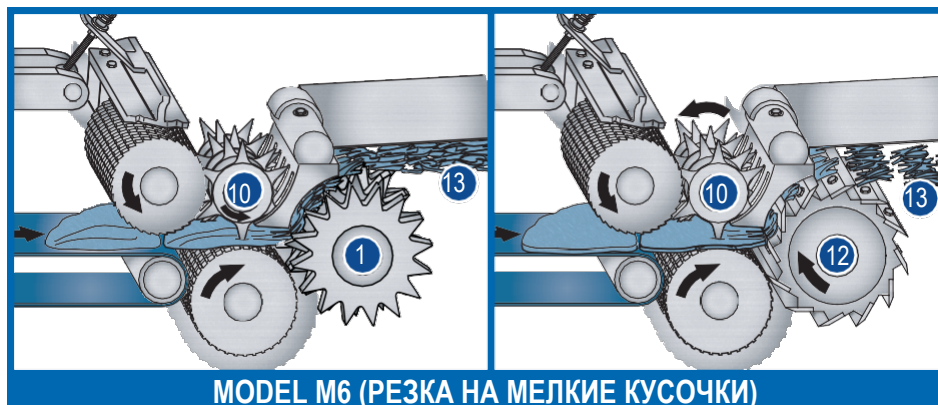
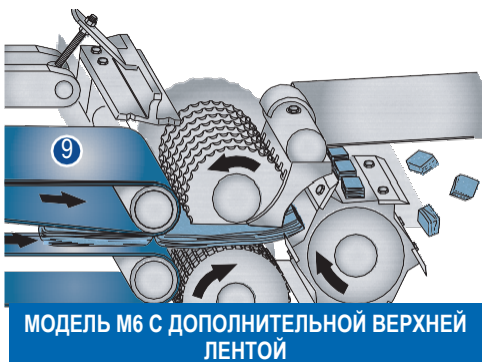
МЕЛКИЕ КУСОЧКИ: Доступны различные варианты. Для выбора подходящего варианта и достижения оптимальных результатов обращайтесь к компании Urschel Laboratories.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Продукт заданной толщины подается на высокоскоростную ленту подачи [1]. Данная лента перемещает продукт в режущий блок. Продукт зажимается между роликом подачи [2] и приводным роликом [3] на конце ленты подачи. Регулируемый подающий ролик, приводимый в действие пружиной, позволяет продукту различной толщины проходить через режущий блок без раздавливания. Продукт подается на дисковые ножи [4], которые проходят в узкие пазы, находящиеся во вращающемся барабане подачи [5]. Полученная соломка снимается с дисковых ножей с помощью направляющей пластины [6], которая также выступает в качестве обрезной кромки поперечных ножей [7]. Соломка перемещается на вращающиеся поперечные ножи, где продукт разрезается на кубики или прямоугольные кусочки [8] заранее определенного размера.

Машина также может быть оснащена верхней лентой подачи. В этом случае ролик подачи заменяется на верхний ролик приводного ремня и верхнюю ленту подачи [9].

Также с помощью машины данной модели можно выполнить измельчение продукта. В данном случае на место шпинделя с дисковыми ножами устанавливается шпиндель подачи [10], а на место шпинделя с поперечными ножами – шпиндель с дисками для измельчения. В наличии два типа шпинделей с дисками для измельчения. В шпинделе первого типа используются диски для измельчения [11] и разделительные кольца. В шпинделе второго типа используются ножи с тупой кромкой [12] и шпиндель для поперечных ножей. С помощью шпинделей обоих типов можно нарезать различные мясные продукты на мелкие кусочки [13].

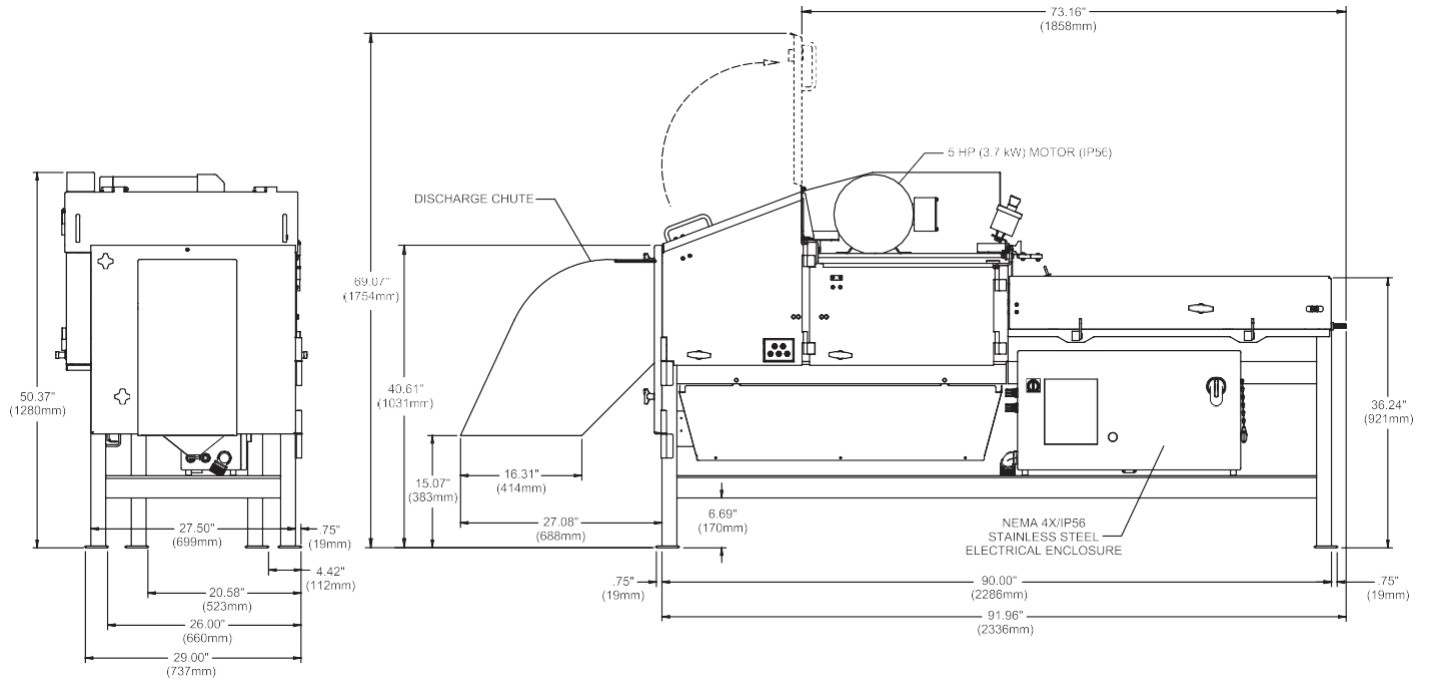
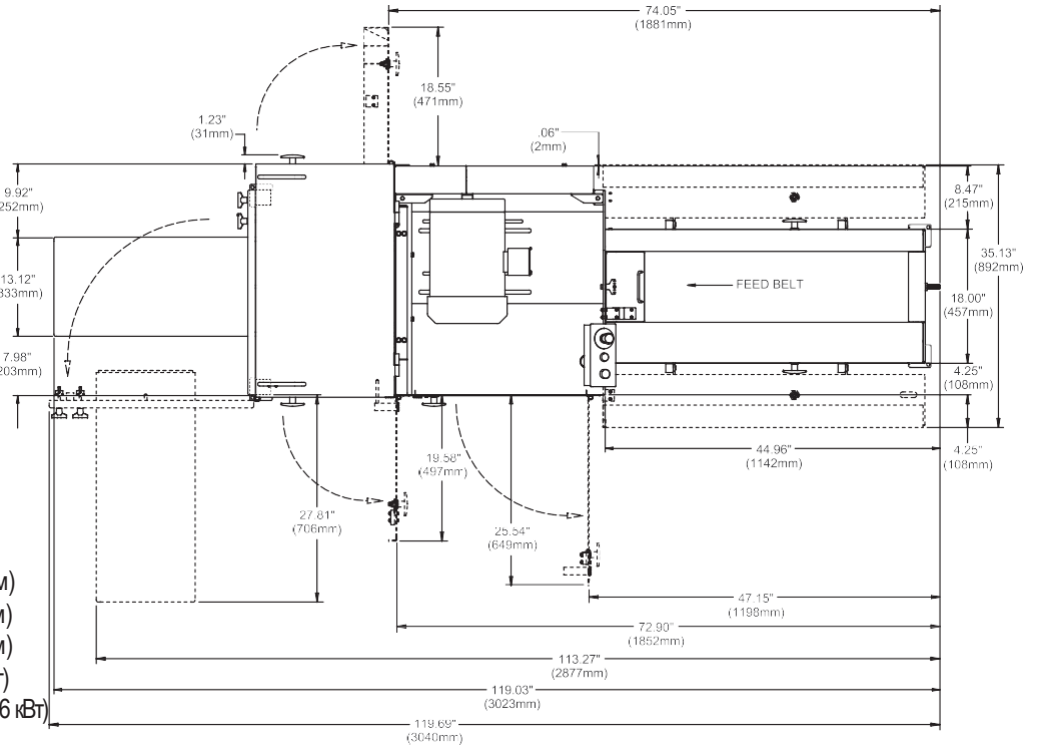


Urschel® модель M6

Графический чертеж

Характеристики

Длина 119.03" (3023 мм)
 Ширина 33.48" (850 мм)
 Высота 50.37" (1280 мм)
 Вес нетто 1642 lb (745 кг)
 Двигатель 5 или 7.5 HP (3.7 или 5.6 кВт)



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



URSCHEL

LABORATORIES INCORPORATED

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com