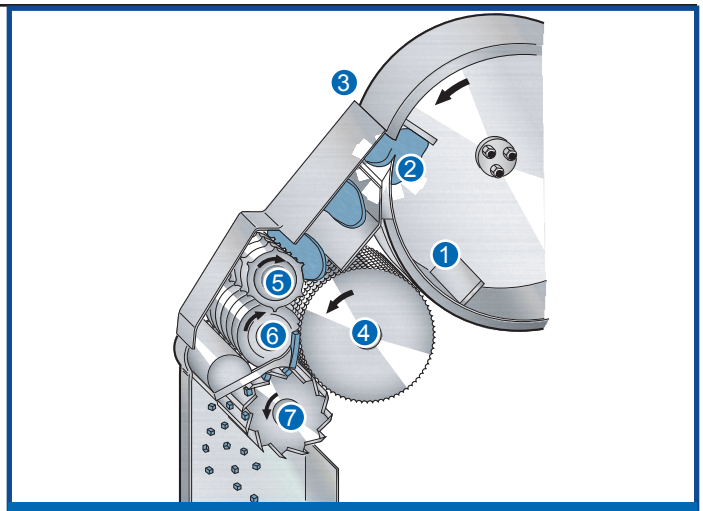
Urschel® Модель RA-HD

Резка труднообрабатываемых продуктов на кубики, соломку и ломтики одинаковой формы и размера



МОДЕЛЬ RA-HD

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина:.....45,38 дюймов (1153 мм)

Ширина:.....45,91 дюймов (1166 мм)

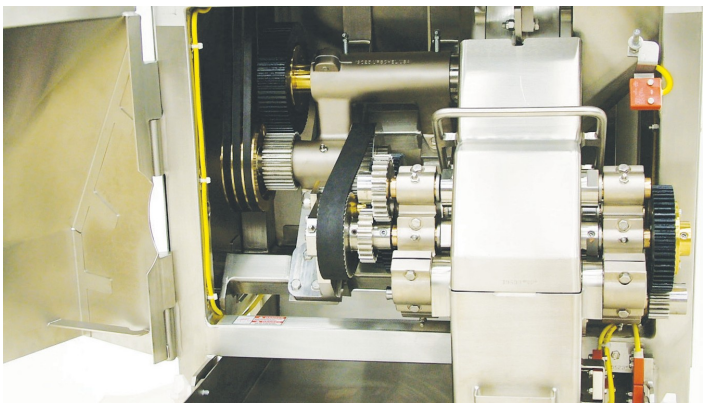
Высота:.....71,54 дюймов (1817 мм)

Вес нетто:.....840 фунтов (380 кг)

Двигатель:.....10 л.с. (7,5 кВт)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Гибридная версия моделей RA-A и RA-D - машина высокой мощности RA-HD обеспечивает максимальную производительность по сравнению со всеми моделями серии RA. В модели RA-HD используются многие детали с обеих машин. Данные детали в сочетании с двигателем большего размера, новой конфигурацией привода высокой мощности и соответствующими компонентами способствуют снижению и распределению нагрузки. Новый наружный подшипник усиливает компоненты привода, обеспечивая повышенную скорость подачи. Дополнительными особенностями являются откидная смотровая панель с ручкой отложенной разблокировки, что облегчает выполнение чистки и технического обслуживания устройства. Модель Urschel H-A предназначена для нарезки кубиками и соломкой различных продуктов, таких как фрукты, овощи, продукты для приготовления релиша, орехи, сыр и мясные полуфабрикаты. Максимальный размер загружаемого продукта составляет 3-1/2 дюйма (88,9 мм) в любом направлении измерения. Особенностями модели RA-HD являются непрерывность работы и конструкция, обеспечивающая легкую чистку и техническое обслуживание.



Внутренняя часть гибридной модели RA-HD высокой мощности.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Пищевой продукт помещается в загрузочный бункер, затем падает на вращающееся лопастное колесо. Центробежная сила прижимает продукт к внутренним стенкам барабана, в то время как лопасти лопастного колеса **[1]** продвигают продукт через нож для нарезки ломтиками **[2]**. Заслонка для регулировки толщины ломтиков **[3]** в передней части барабана обеспечивает прохождение продукта через кромку ножа для нарезки ломтиками. Расстояние между краем заслонки и кромкой ножа для нарезки определяет толщину ломтика. Затем ломтики попадают на вращающийся барабан подачи **[4]**. Барабан и противоположный шпиндель подачи **[5]** перемещают ломтики на шпиндель с дисковыми ножами **[6]** , где продукт разрезается на соломку. Затем соломка перемещается на вращающиеся поперечные ножи **[7]** , где продукт разрезается на кубики или прямоугольные кусочки заранее определенного размера.

ТИПЫ РЕЗКИ

КУБИКИ: 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.

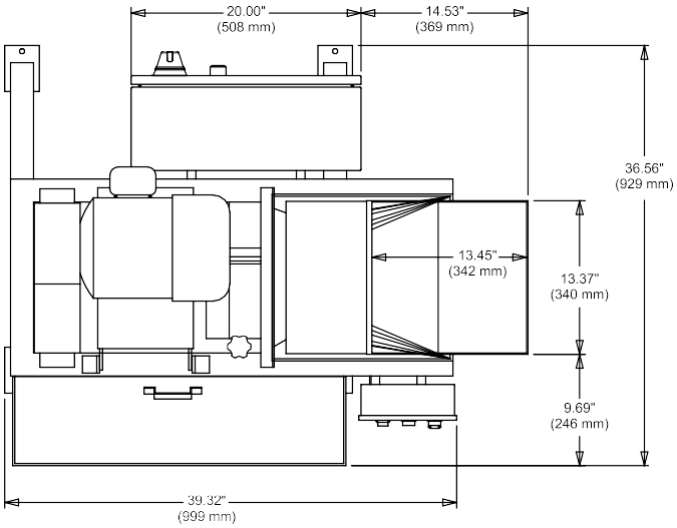
Толщина ломтика: от 1/16 до 3/8 дюйма (от 1,6 до 9,5 мм) Резка дисковыми ножами: от 1/8 до 1 дюйма (от 3,2 до 25,4 мм) Резка поперечными ножами: от 0,05 до 3 дюймов (от 1,3 до 76,2 мм)

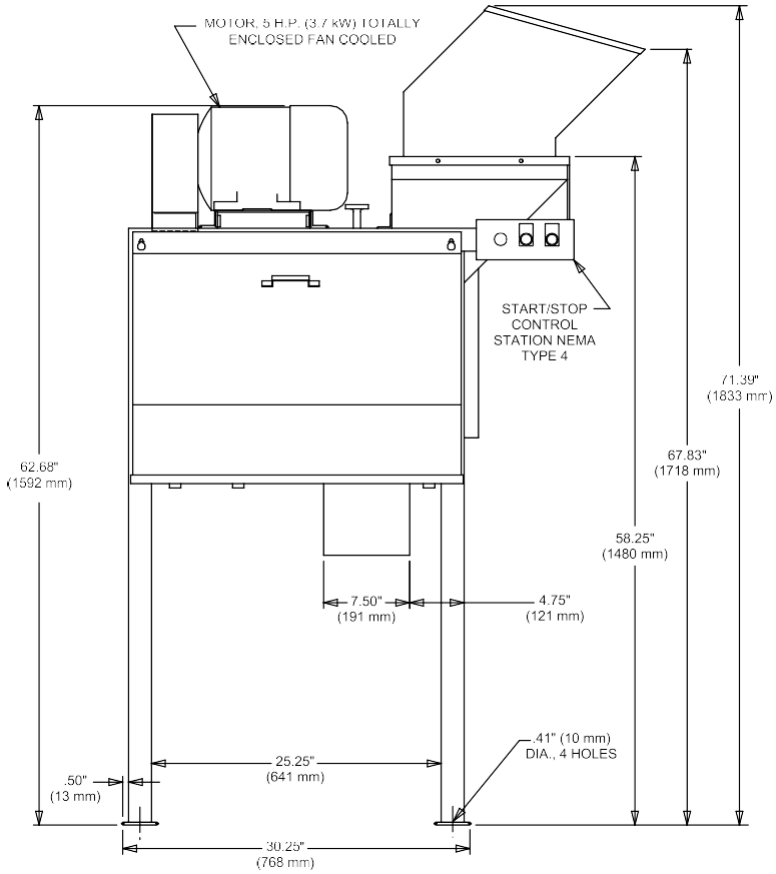
СОЛОМКА: Снятие шпинделя с поперечными ножами и вала с модели RA-HD позволит получать соломку различной длины в зависимости от размера поступающего продукта. Также возможно потребуется поменять шпиндель с дисковыми ножами.

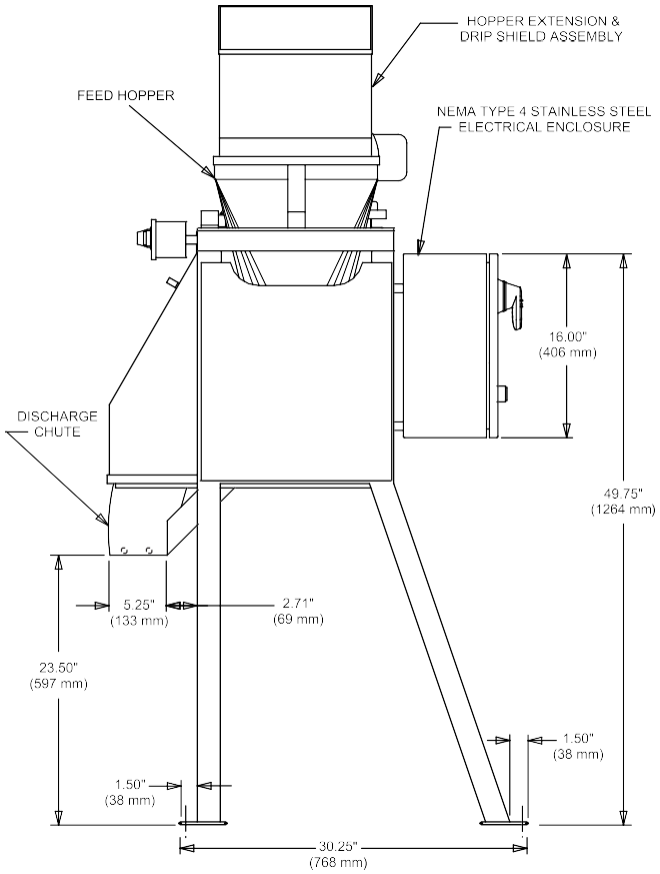
Если на данной странице Вы не нашли интересующий Вас продукт, свяжитесь с местным представителем компании Urschel Laboratories Inc. для подбора оптимального решения.

(см. на обороте)

Urschel® модель RA-A
Габаритный чертеж







Протестируйте Ваш продукт

Широкая сеть тестовый офисов и тестовых лабораторий Urschel предлагает услуги по подбору оборудования и его тестировании 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

® Urschel is a registered trademark of Urschel Laboratories, Inc. | L2584 November 2013 (s.s. L2226)