

DIVERSACUT 2110A® МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ РЕЗКИ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ/НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Машина для резки пищевых продуктов DiversaCut 2110A обрабатывает продукты размером до 10 дюймов (254 мм) любой формы и обеспечивает экономию средств за счет устранения необходимости их предварительной обработки.

Благодаря своей универсальности машина применима в любой отрасли пищевой промышленности. Машина широко используется для резки овощей/фруктов, хлебобулочных изделий, молочных продуктов, мяса/птицы/морепродуктов/кормов для домашних животных и пр.

Данная машина для резки пищевых продуктов может быть оснащена двигателем мощностью 5 л.с. (3,7 кВт) или 10 л.с. (7,5 кВт). Особенности машины являются возможность бесперебойного производства и конструкция, обеспечивающая легкую чистку и техническое обслуживание. Шпиндель с поперечными ножами в сочетании с другими режущими элементами создает компактную зону резания, что обеспечивает точные разрезы при перемещении продукта во время процесса.



ТИПЫ РЕЗКИ



ПЛОСКИЕ И ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ

от 1/16 до 1 дюйма (от 1,6 до 50,8 мм)

КУБИКИ/КРОШКИ/СОЛОМКА

2- При двухосевой и трехосевой резке регулируется толщина ломтиков, а также выполняется регулировка или удаление шпинделей с дисковыми или поперечными ножами.

Резка дисковыми ножами: от 1/8 до 3 дюймов (от 3,2 до 76,2 мм) **Резка поперечными ножами:** от 3/32 до 3-1/2 дюйма (от 2,4 до 88,9 мм) **Резка поперечными ножами на волнистые кусочки:** (0,076 дюймов (1,9 мм) глубина): от 9/32 до 0,583 дюймов (от 7,1 до 14,8 мм) **Резка поперечными ножами на более глубокие волнистые кусочки:** (от 0,125 дюйма до 0,145 дюйма (от 3,2 до 3,7 мм) глубина): от 3/8 до 1/2 дюйма (от 9,5 до 12,7 мм) **Резка поперечными ножами на V-образные кусочки:**

от 5/16 до 1/2 дюйма (от 7,9 до 12,7 мм)

МЕЛКИЕ КУСОЧКИ

Мелкое, среднее и грубое измельчение горячих и охлажденных готовых мясных продуктов выполняется с помощью шпинделя с диском для измельчения вместо шпинделя с поперечными ножами.

1 ОВОЩИ
Резка на узкие тонкие полоски и на бантики

2 КАРТОФЕЛЬ
7/16 дюйма (11,1 мм)
Резка на волнистые кусочки

3 ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
Измельчение до крупы

4 ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА
3/8 дюйма (9,5 мм)
Кубик

5 ХЛЕБ
1/4 x 3/8 x 3/16 дюйма (6,4 x 9,5 x 4,8 мм)
Кубик

6 КОНФЕТЫ С ТВЕРДОЙ ОБОЛОЧКОЙ
Гранулирование

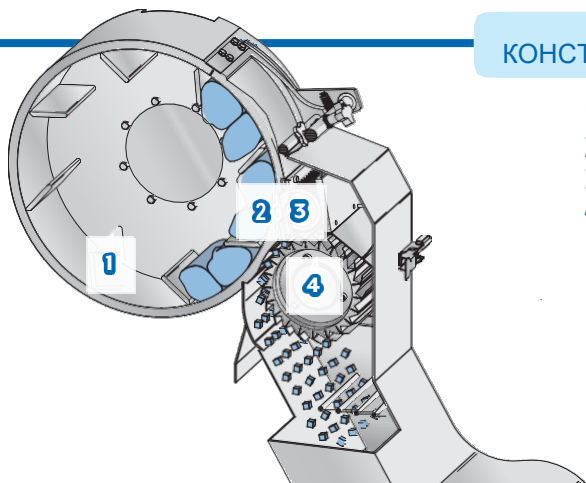
7 ПЕРЕЦ
1 дюйм (25,4 мм) Кубик

8 КАПУСТА
1/8 x 1/8 x 1-1/2 дюйма (3,2 x 3,2 x 38,1 мм)

9 КУРИЦА
1 x 3/4 x 3/4 дюйма (25,4 x 19,1 x 19,1 мм)



КОНСТРУКЦИЯ РЕЖУЩЕГО БЛОКА



1. Лопастные колеса
2. Нож для нарезки ломтиками
3. Дисковые ножи
4. Поперечные ножи

Модель DIVERSACUT 2110A®

Размеры и вес могут изменяться в зависимости от комплектации

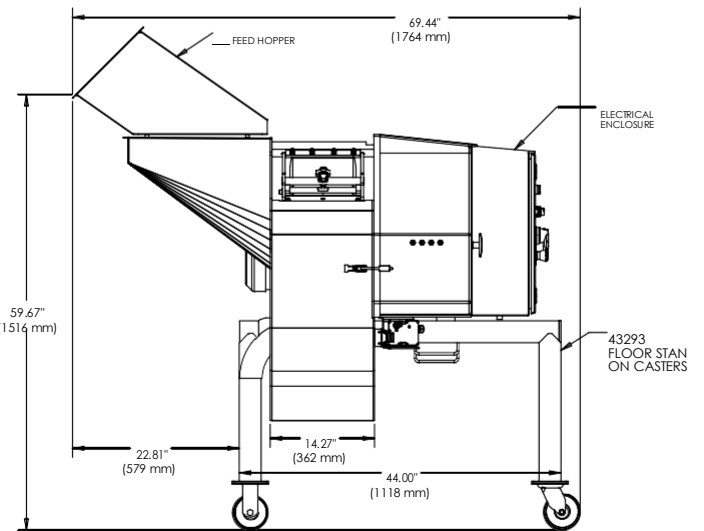
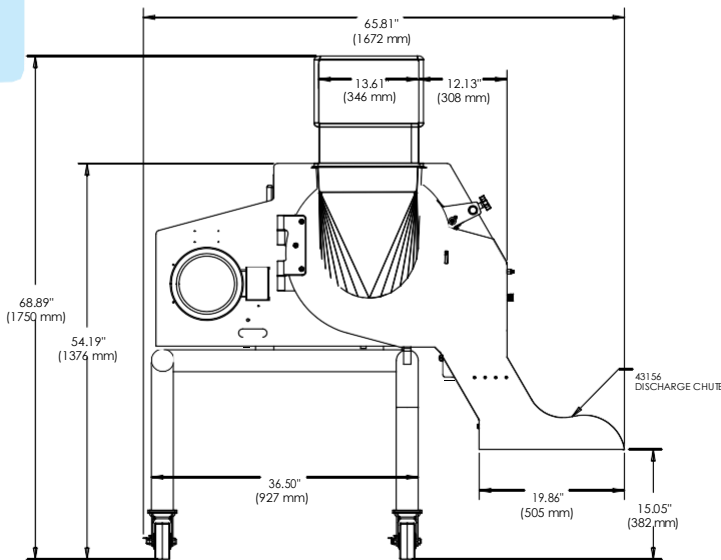
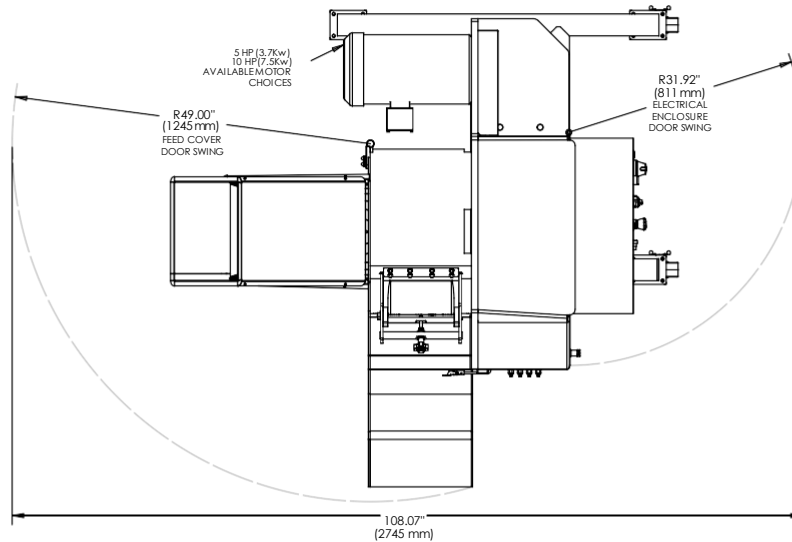
Длина 69.44" (1764 мм)
 Ширина 65.81" (1672 мм)
 Высота 68.89" (1750 мм)
 Вес нетто 1650 lb (749 кг)
 Двигатель 5 или 10 лс (3.7 или 7.5 кВт)



DiversaCut 2110A может изготавливаться в комплектации со стандартами NSF (National Sanitation Foundation).



Характеристики и размеры



Протестируйте Ваш продукт

Свяжитесь с местным представителем для планирования тестирования:

www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | info@urschel.com

®DiversaCut, DiversaCut 2110A, The Global Leader in Food Cutting Technology, and Urschel are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. | L3310 JUN 2019 (s.s. L2632)

®The DiversaCut 2110A Dicer may contain parts protected by U.S. Patent No. 6883411, and European Patent No. EP1377415.