

如何切割

水果和蔬菜产品



URSCHEL®
食 品 切 割 专 家



DIVERSACUT 2110A™ 切丁机

DIVERSACUT 2110A™是新款大产能切丁机，它可以用于切丁、切片、切条、切丝及切碎。进料产品任何一边的最大尺寸是10" (254mm) 使得产品不需要预切，从而降低了使用成本。新设备提供了更精确的切片调整及锁定功能，并且两个主轴具有微调功能可以更精确的调整切割间距。广泛应用的产品如：土豆、胡萝卜、洋葱、卷心菜、辣椒、芹菜、番茄、芦荟、苹果、木瓜、南瓜、木薯、大头菜、黄瓜、茄子、西葫芦、芒果、姜、大葱、桃子、菠萝和草莓。

切割种类

切片

将横切刀和环刀刀组移除后，设备可以切片。平片或波纹片：1/16至1" (1.6至25.4mm)

切条

只要将横切刀刀组或环刀刀组其中之一移除，就能进行各种规格的平台或波纹片的切割。

切丁

当同时使用切片刀、环刀、横切刀时，设备可以切丁。更换刀组及调节切片厚度便能改变切丁规格。

环刀切割规格：1/8至3" (3.2至76.2mm)

横切刀切割规格：3/32至1-1/2" (2.4至38.1mm)

波纹形横切刀切割规格 (.076"深度)：9/32

至.583" (7.1至14.8mm)

深波纹形横切刀切割规格 (.125"或.145"深度)：3/8至1/2" (9.5至12.7mm)

横切刀V形横切刀切割规格：5/16至1/2" (7.9至12.7mm)



◀ (从左到右)

番茄
5/8" (15.9mm) 丁
土豆
3/8" (9.5mm)
深波纹条



规格

长度：64.07" (1627mm)

宽度：*63.62" (1616mm)

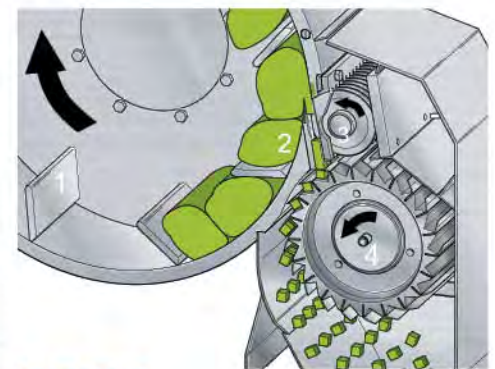
高度：68.37" (1736mm)

净重：1500lb (680Kg)

电机：5HP (3.7KW) 或

10HP (7.5Kw)

不同规格的卸料槽可供选择，设备总宽度与所选卸料槽相关。



切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 环刀
3. 切片刀
4. 横切刀



包菜

1/8x1-1/2x1-1/2"
(3.2x38.1x38.1mm)

◀ (从左到右)

西葫芦
1/4" (6.4mm)
波纹片

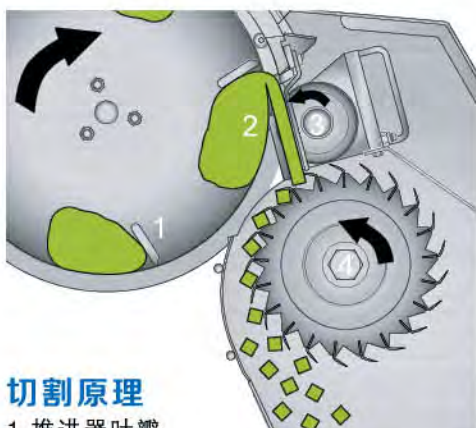
洋葱
1/4" (6.4mm)
丁

茄子
3/4"
(19.1mm)
丁



规格

长度: 53.81" (1367mm)
宽度: 53.86" (1386mm)
高度: 65.59" (1666mm)
净重: 860lb (390Kg)
电机: 1.5HP (1.1Kw)



切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 环刀
4. 横切刀

胡萝卜
1/8x2x1/8"
(3.2x50.8
x3.2mm)
波纹条

土豆
1/4" (6.4mm)
直条

DIVERSACUT SPRINT® 切丁机

DiversaCut Sprint®型高产能、小体积切丁机，可将各种产品均匀的切片、切条、切丁。专为中小产量客户设计，产品的最大入料尺寸为6.5" (165.1mm)。广泛应用于：胡萝卜、洋葱心、苹果、辣椒、卷心菜、芹菜、洋葱、菠萝、椰子、欧芹、西葫芦、茄子、红莓、橄榄、大蒜、番茄、土豆、小萝卜、黄瓜、桃子和草莓。所有的加油点都位于设备面板，便于加油操作。合理的刀具布局使得切割更顺畅，丁形更完美。高低速配置使得切割范围更广，设备可用于连续生产，铰链面板设计更易于清理和维护。

切割种类

切片

将横切刀和环刀刀组移除后，设备可以切片。

平片或波纹片: 1/16至1"
(1.6至25.4mm)

切条

只要将横切刀刀组或环刀刀组其中之一移除，就能进行各种规格的平片或波纹片的切割。

切丁

当同时使用切片刀、环刀、横切刀时，设备可以切丁。更换刀组及调节切片厚度便能改变切丁规格。

环刀切割规格: 1/8至3" (3.2至76.2mm)

横切刀切割规格: 3/32至1-1/2" (2.4至38.1mm)

波纹形横切刀切割规格 (.076" 深度):

9/32至.583" (7.1至14.8mm)

桃子
1/4"
(6.4mm)
丁

土豆
9/32"
(7.1mm)
波纹条

胡萝卜
1/4" (6.4mm)
直条

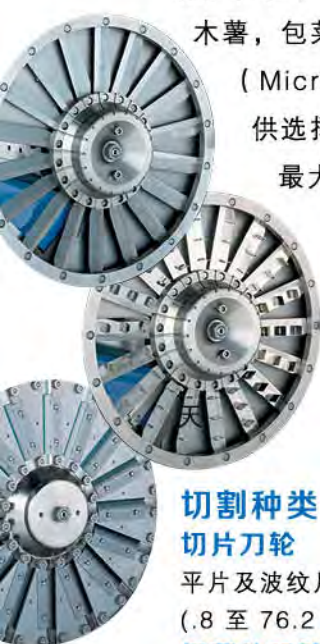
辣椒
3/8" (9.5mm)
丁





E TRANSLICER® 切片机

作为TranSlicer系列里最新款的设备，E TranSlicer®切片机拥有更加优化的紧凑型结构设计。特别适用于长条型的产品，包括：芦笋，胡萝卜，生菜，芹菜，韭菜，黄瓜，辣椒，四季豆，木薯，包菜，香蕉以及土豆等。数款直径为20" (508 mm)的切割刀轮 (MicroSlice®微切刀轮，切片刀轮，切丝刀轮，julienne刀轮) 可供选择。选配的固定压板或动力压轮可以辅助进料。设备可接受的最大密实类产品进料直径为4" (101.6 mm)，叶菜类产品的最大进料直径为6" (152.4 mm)。支持变频器 (VFD) 控制或者直接启动。同时可选配预切板用于产品的前处理。产品切割区与机械传动区完全分离，倾斜式表面设计更加卫生。铰链门及滑盖设计使得设备的维修和清洁更加简便。可以进行全天候不间断的连续生产。



切割种类 切片刀轮

平片及波纹片从1/32 至 3" (.8 至 76.2 mm)

切菜片刀轮

长度从3/8" (9.5 mm)到3" (76.2 mm)，宽度从1/16到9/32" (1.6 到 7.1 mm)

JULIENNE 刀轮

1/2 x 1/2"至2 x 2" (12.7 x 12.7 mm至50.8 x 50.8 mm)

微切刀轮

平片: .020 至 .240" (.5 至 6.4 mm)

波纹片: .069" (1.8 mm)

椭圆丝: 厚度为 .125" (3.2 mm)

宽度为 .250" (6.4 mm)

Julienne 条: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 19.1 mm)的宽度, .020 到 .120" (.5 到 3.0 mm) 厚度

(从左到右)

四季豆
1" (25.4 mm)
1" (25.4 mm)
切段

辣椒
1/4" (6.4 mm)
1/4" (6.4 mm)
切圈

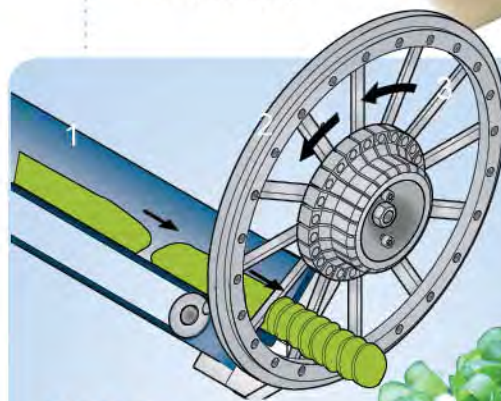


规格

长度: 100.78" (2560 mm)
117.26" (2978 mm)
带预切板

宽度: 35.31" (897 mm)
高度: 61.79" (1569 mm)
66.36" (1686 mm)
带预切板

净重: 1328 lb (600 kg)
电机: 3 HP (2.2 kW)
进料皮带电机:
1 HP (.75 kW)



切割原理

1. 进料皮带
2. 切片刀轮
3. 刀片



腌黄瓜
1/8" (3.2 mm)
平片

胡萝卜
2" (50.8 mm)
切段

辣椒
1/4" (6.4 mm)
圈

柠檬
1/8" (3.2 mm)
片





• 瑞士甜菜
和菠菜
3/8" (9.5
mm)
条

生菜
3/8" (9.5 mm)
Julienne 丝

• 生菜
1/8" (3.2 mm)
丝



TRANSLICER® 2510型切片机

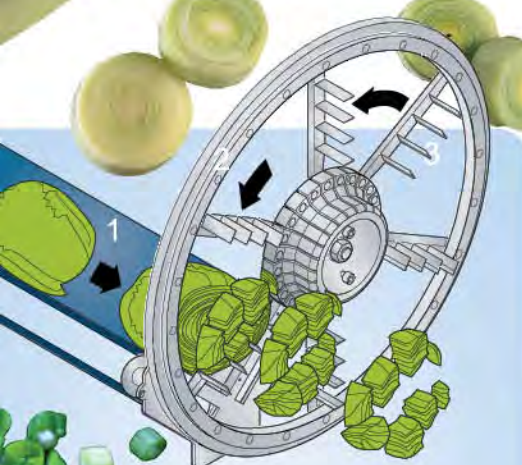
规格

长度: 150.82" (3831 mm)
宽度: 49.88" (1267 mm)
高度: 66.75" (1695 mm)
净重: 1500 lb (680 kg)
电机: 3 HP (2.2 kW)
进料皮带电机(2): 1 HP (.75 kW)

作为TranSlicer系列里最新款的设备, TranSlicer® 2510切片机拥有更加优化的紧凑型结构设计。特别适用于长条型的产品, 包括: 芦笋, 胡萝卜, 生菜, 芹菜, 韭菜, 黄瓜, 辣椒, 四季豆, 茄子, 包菜, 香蕉以及土豆等。数款直径为25" (635 mm)的切割刀轮(切平片刀轮, 切波纹片刀轮, 切丝刀轮, julienne刀轮)可供选择。选配的固定压板或动力压轮可以辅助进料。设备可接受的最大密实类产品进料直径为6-3/4" (171 mm), 叶菜类产品的最大进料直径为8" (203 mm)。支持变频器(VFD)控制或者直接启动。同时可选配预切板用于产品的前处理。产品切割区与机械传动区完全分离, 倾斜式表面设计更加卫生。铰链门及滑盖设计使得设备的维修和清洁更加简便。可以进行全天候不间断的连续生产。



• 韭菜
1/2"
(12.7 mm)
片



切割原理

1. 进料皮带
2. Julienne刀轮
3. Julienne刀片

切割种类

切片刀轮

平片或波纹片从1/32 至3-1/2" (.8 至 88.9 mm)

切丝刀轮

长度从3/8" (9.5 mm) 至3" (76.2 mm)

厚度从1/16 至 9/32" (1.6 至 7.1 mm)

JULIENNE 刀轮

3/8 x 3/8" 至3 x 2" (9.5 x 9.5 mm 至76.2 x 50.8 mm)

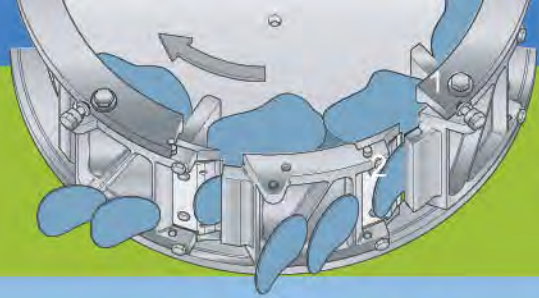
• 木瓜
3/4"
(19.1
mm)

甘蓝
1/8" (3.2
mm)
丝

芹菜
3" (76.2 mm 段)
1/2" (12.7 mm) 片

葱
1/4"
(6.4 mm)
片





切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 刀片

CC型切片机



CC型切片机能对多种蔬菜水果进行均匀切片，切条，切丝，并且达到高产量和良好的效果。这台功能全面的设备采用可调换的切割刀头，能让操作者在数分钟内更换切割类型。CC型切片机的特点是能进行连续不间断的生产，而且设计简结便于清洁与维护。最大的进料尺寸可达3-3/4" (95.3 mm)。

规格

- 长度: 48.03" (1220 mm), 2 或 5 HP
 51.74" (1314 mm), 10 HP
 宽度: 35.26" (896 mm)
 高度: 31.47" (799 mm), 2 或 5 HP
 30.28" (769 mm), 10 HP
 净重: 550 lb (250 kg), 2 或 5 HP
 电机: 2, 5, 10 HP (1.5, 3.7, 7.5 kW)

切割类型

粉碎
 能进行粉碎，制粒以及切丝

完整及V形切丝
 完整切丝：横截面为方形。有三种厚度可供选择 .070, .097, .125, 或 .285" (1.8, 2.5, 3.2, 或 7.2 mm).
 V形切丝：横截面为V形

椭圆形切丝
 椭圆形切丝：横截面为椭圆形。厚度为 .125" (3.2 mm), 宽度为 .250" (6.4 mm)
 宽椭圆形切丝：.125" (3.2 mm) 厚, .375" (9.5 mm) 宽

半月形切丝
 半月形切丝：横截面为半月形
 宽半月形切丝：横截面为宽半月形

完整及半Flat-V™切丝
 完整Flat-V切丝：横截面为六边形，每边长度为 .150" (3.8 mm)
 半Flat-V切丝：底部和顶部是平的波浪形状

新款!

切条
 矩形横截面。宽度: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, and 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, and 19 mm)

切平片
 厚度可达 .500" (12.7 mm)

V形切片
 厚度可达 .100" (2.5 mm)
 .125" V形切片：每英寸有8个V形。每个V形的深度为 .050" (1.3 mm); 中心: .125" (3.2 mm).
 .212" V形切片：每英寸有4.7个V形。每个V形的深度为 .084" (2.1 mm); 中心: .212" (5.4 mm).

标准波纹切片
 厚度可达 .285" (7.2 mm) 每英寸有 3-1/2 波形
 每个波形的深度为 .080" (2 mm). 中心: .300" (7.6 mm).

Flat-V™切片
 厚度可达 .180" (4.6 mm)
 (测量相对的两个边，非侧边)
 每英寸有2.1个波形。每个波形的深度为 .125" (3.2 mm)
 中心: .473" (12 mm)

新款!



- 草莓
- 1/4" (6.4 mm)
- 片

- 胡萝卜
- 1/4" (6.4 mm)
- 丝

- 西兰花
- .125" (3.2 mm)
- 丝

- 地瓜
- .076" (1.7 mm)
- Flat-V™ 形片

(从左到右)

胡萝卜 1/8" (3.2 mm) 斜切片
芦笋 3/8" (9.5 mm) 斜切段
香蕉 1/16" (1.5 mm) 斜切片

(从左到右)

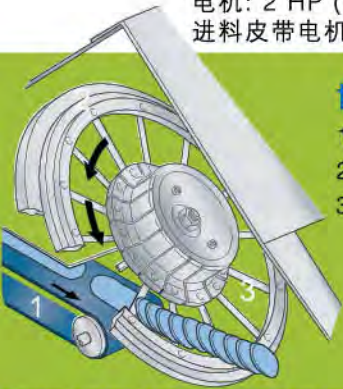
甘蓝 .090" (2.3 mm) 片
蘑菇 3/16" (4.8 mm) 片



OC型切片机

规格

长度: 143.34" (3641 mm)
宽度: 31.96" (812 mm)
高度: 44.92" (1141 mm)
净重: 884 lb (400 kg)
电机: 2 HP (1.5 kW)
进料皮带电机: 3/4 HP (.56 kW)



切割原理

1. 进料皮带
2. 切片刀轮
3. 刀片

OC型切片机可用于对长条形产品进行独特的偏斜切片。切片的角度是和产品的纵轴成30度的角。这使到偏斜切片的横截面与标准的横截面有所不同。均匀有序的切割可以防止产品互相挤压。OC型切片机的特点是具有广泛的切片厚度可供选择，能连续不间断的生产，而且设计简洁，便于清洁与维护。设备能够接受的产品最大入料尺寸为2-3/4" (69.9 mm)。

切割类型

平片与波纹切片: 范围从1/16至1-3/4" (1.6 至44.5 mm)。

使用微切刀轮时, 范围从.030至.120" (.8 至 3 mm)。

详情请咨询Urschel当地代表。

- 洋葱
- 3/16"
- (4.8 mm)
- 完整切片

辣椒
四瓣切割



VSC型切片机

VSC型切条机能进行多种类切块, 切波纹片或平片, 方形或矩形的长条, 适用的产品包括胡萝卜, 酸瓜, 南瓜和马铃薯等。

设备具备多种驱动速度, 铰链式门板设计, 方便快速更换切割刀头, 同时便于清洗和维护。设备可选择多种切割刀头, 包括标准切割刀头, 厚片切割刀头以及具有专利的Velocicut®切割刀头, 详情请联系Urschel当地代表。设备允许的最大产品入料尺寸为4" (101.6mm)。

规格

长度: 116.48" (2959 mm)
宽度: 32.61" (828 mm)
高度: 54.81" (1392 mm)
净重: 1030 lb (460 kg)
电机: 3 或 5 HP
(2.2 或 3.7 kW)

切割原理

方形长条:

.156" (4.0 mm) 到 1"

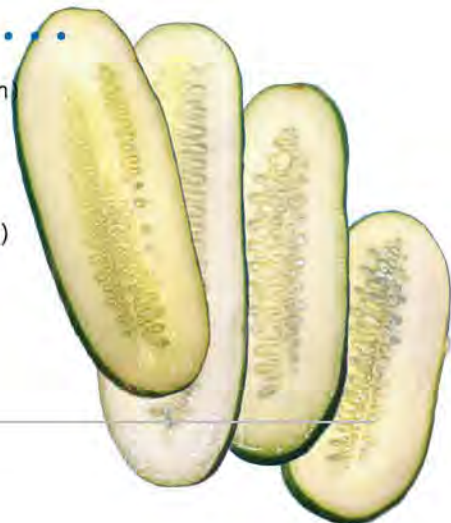
(25.4 mm)

矩形长条 .281 x 406" (7.1 x 10.3 mm) 到 .438 x .875" (11.1 x 22.2 mm)

切瓣: 3, 4, 5, 6, 8, 10, or 12

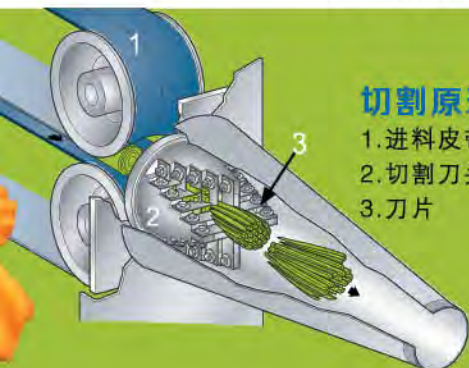
切厚片: 可加工多种切平片或波纹片的尺寸以满足您的需求。

黄瓜
3/16"
(4.8 mm)
片



切割原理

1. 进料皮带
2. 切割刀头
3. 刀片





(从左到右)

脱水
柠檬皮
1700型
番茄
酱
1500型

红豆
酱
3600型
婴儿食品
豆类
9300型

COMITROL® 系列研磨粉碎设备

Comitrol®系列研磨粉碎设备在全球范围内已广泛成功应用于食品，药品与化学产品加工上。不同型号的设备针对不同的产品应用。每款设备所使用的投料方式，静刀，动刀，电机功率都有所不同。每种设备都具有高产能，连续生产及易于清洗的特点。常见的应用包括：制粒，粉碎，切片，切丝，液化，均质，乳化，混合，制泥，分散。Comitrol这个词的意思是受控粉碎。粉碎是指将产品变得更小的过程。Comitrol系列设备采用的是递增剪切的原理，产品在静止的刀头内，通过动刀的高速旋转进行切割，达到高效的粉碎效果。

切割类型

1700型

各类6“切割刀头
尺寸从.020 至.060”
(.5 至 1.5 mm)

1500型和1700型

各类6“切割刀头
尺寸从.0012 至 .0237”
(.03 至 .6 mm)

1700型和3600型

各类6“切割刀头
尺寸从.010 至 1.5”
(.254 至 38.1 mm)

9300型

各类12“的微切刀头
尺寸范围从微米至.0420” (1.1 mm)
12” (304.8 mm)直径的
刀头/动刀 (左) 大小是1700型
(右) 的两倍。



规格

1500型

长度: 51.42" (1306 mm)
宽度: 33.31" (846 mm)
高度: *72.13" (1832 mm)
净重: 1100 lb (500 kg)
电机: 15, 30, 或40 HP
(11.2, 22.4, 或 30 kW)

1700型

长度: 50.69" (1288 mm)
宽度: 33.31" (846 mm)
高度: *72.13" (1832 mm)
净重: 1100 lb (500 kg)
电机: 15, 30, 或40 HP
(11.2, 22.4, 或30 kW)

3600型倾斜式

长度:*35.69" (907 mm)
宽度:*29.21" (742 mm)
高度:*38.64" (981 mm)
净重:*400 lb (180 kg)
电机:10, 30, 40, 60, 或 75 HP
(7.5, 22.4, 29.8, 44.8, 或56 kW)

*表示配备10HP电机。
设备尺寸随着电机变化而变化。

9300型

长度: 59.74" (1517 mm)
宽度: 60.06" (1526 mm)
高度: 88.00" (2235 mm)
净重: 3146 lb (1427 kg)
电机: 150 或 200 HP
(112 或 149.1 kW)

9300型带进料装置

长度: 94.06" (2389 mm)
宽度: 60.06" (1526 mm)
高度: 88.00" (2235 mm)
净重: 3500 lb (1590 kg)
净重: 150 或 200 HP
(112 或 149.1 kW)

*表示配40HP电机。这个高度随着电机变化而变化。

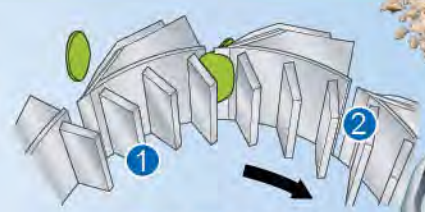
切割原理



微切刀头
1.动刀
2.刀片



粗切刀头
1.动刀
2.分隔片
3.刀片



切片刀头
1.动刀
2.刀片





大产能并且产品均匀，可用于磨浆、制泥、切片、破碎

1500型切磨机

Comitrol®1500型切磨机适用于特定用途，包括细化液体和浆汁。蔬菜水果类应用包括：豆浆、豆奶、果泥、番茄酱、胡椒粉、胡椒酱、婴儿类蔬果食品及汤汁。

Model1500型配有6" (152.4mm)微切刀头，最大进料直径为3/8" (9.5mm),具体还需根据所选微切刀头及叶轮而定。

1700型切磨机

Comitrol®1700型切磨机是最被广泛应用的一款设备。它被广泛应用于水果、蔬菜及辣椒酱、沙拉酱、汤料、调味料及饮料等多个行业。

Comitrol®1700型可装配三种切割刀头：6" (152.4mm)粗切刀头，切片刀头及微切刀头。该设备易于装卸及清洗，可选配积尘装置、辅助进料和出料装置使得粉尘远离切割区域。最大进料尺寸要根据所选切割刀头及叶轮而定。

3600型切磨机

Comitrol®3600型切磨机是一台紧凑型设备，其体积小产能大。蔬菜水果类应用包括：蔬果泥、浆泥、碎粒、调味汁、调味酱等。

Comitrol®3600型6" (152.4mm)切割刀头最大进料规格为2.5" (63.5mm) Comitrol®3600型可选30、40、60或75HP电机或加大型进料斗（下图），此进料装置由第三方安装。

9300型切磨机

Comitrol®9300是Comitrol®系列中最大型的一款设备，它可以一次性生产出蔬果泥、酱、液态类及粉末类产品。此款设备配有大型的微切刀及叶轮，是Comitrol®1700型所使用刀具的2倍大小。尺寸为12" (304.8mm),这使得9300型切磨机加工细度更细，产能更大。200HP电机将产能大大提升，标配的软启动减少了电流的冲击，利用更充分。最大进料规格3/8" (9.5mm)。

组织蛋白
1700型



豆奶
9300型



土豆雪花片片
3600型



熟芥末
9300型



辣椒酱
1500型



鹰嘴豆
1700型

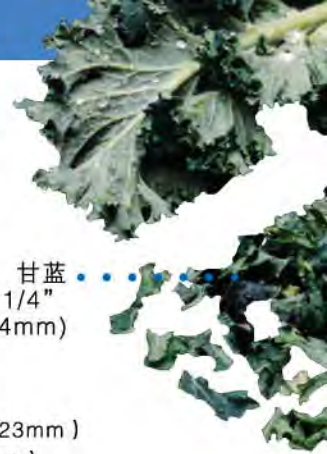




大葱
1/4x3/8"
(6.4x9.5mm)



甘蓝
1/4"
(6.4mm)



M6型切丁机

M6是一款多功能的二维切丁机，适用于加工多种产品，可进行切丁、切片、切丝。该设备的特点是能够高产能的持续操作，切割过程中不断，而且设计简洁易于清理和维护。

规格

长度：119.03" (3023mm)
宽度：33.48" (850mm)
高度：50.37" (1280mm)
净重：1600lb (700Kg)
电机：5或7.5HP (3.7或5.6KW)

菠菜
3/4x1"
(19.1x25.4mm)

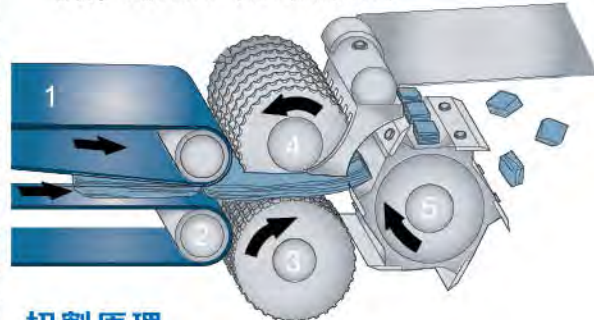
切割种类

切丁：多种规格可供选择，通过更换不同规格的环刀刀组和横切刀刀组来实现。

环刀刀组：3/16至1-1/2" (4.8至38.1mm)

横切刀刀组：标准为1/8至3" (3.2至76.2mm)，与相关传动部件配合可提升至5.6" (144mm)

切条：卸下横切刀刀组可实现切条。条形的长度及厚度取决于原材料的规格大小。



切割原理

1. 上进料带
2. 下进料带
3. 进料滚筒
4. 环刀
5. 横切刀

RA-A型切丁机

蒜
1/8"
(3.2mm)
丁

URSCHEI RA-A型切丁机是一款功能全面的设备，能够将多种水果与蔬菜切割成各种大小的块和条。本设备的可互换驱动零件能提供最全面的功能，达到最佳的小块和中块切割效果。RA-A的特点是能够持续操作，切割过程中不断，而且设计简单，清洁与维护简单便捷。进料产品的最大尺寸是3-1/2" (88.9mm)。



辣椒
3/8"
(9.5mm)
丁



切割种类

切片刀轮

切丁：当同时使用切片刀、环刀、横切刀时，设备可以切丁。更换刀组及调节切片厚度便能改变切丁规格。

切片：1/16至3/8" (1.6至9.5mm)

环刀：1/8至1" (3.2至25.4mm)

横切刀：.050至3" (1.3至76.2mm)

切条：将横切刀刀组和轴移除可用于切条。



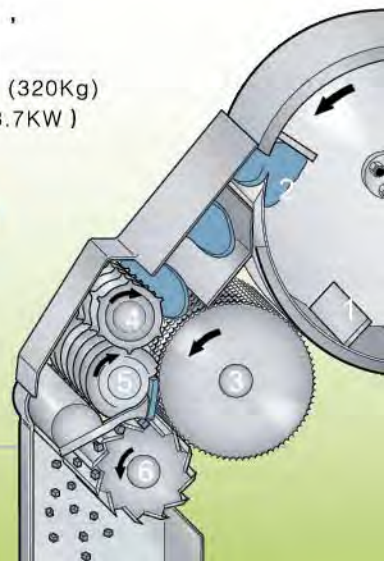
腌黄瓜
1/8x1/8x1/4"
(3.2x3.2x6.4mm)

规格

长度：46.11" (1171mm)
宽度：36.93" (938mm)
高度：71.39" (1833mm)
净重：700lb (320Kg)
电机：5HP (3.7KW)

切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 进料滚筒
4. 进料杆
5. 环刀
6. 横切刀





西蓝花茎 ●●●●
3/16"(4.8mm)
(预切至2"(51mm))



G-A型切丁机

规格

长度: 73.73" (1873mm)
宽度: 45.94" (1167mm)
高度: 49.25" (1251mm)
净重: 770lb (350Kg)
电机: 2HP (1.5KW)

G-A型切丁机具备多种功能，能够将多种软质水果及较脆的根茎类蔬菜切割成均匀的块状，法式薯条般的条状以及片状。本设备提供多种可互换的切割零件，能让用户切割出各种大小尺寸，达到完美的切割效果，并且高量生产。G-A设备的特点是能持续生产，切割过程不中断，而且设计简洁易于清理和维护。进料产品的最大尺寸是5-1/2" (139.7mm)。



西葫芦3/16"
(4.8mm)条
(预切至2"(51mm)长)

切割种类

切丁: 切丁时使用的是切片刀、环刀刀组、横切刀刀组。要改变颗粒的大小，可使用适当的刀组及调整切片厚度。本设备可切割出的最大丁为3/4" (19.1mm)。

切条: 切条只需用到切片刀和横切刀刀组。可切出最大为17/32" (13.5mm)的条。

切片: 将横切刀刀组、环刀刀组和梳刀板移除，本设备就可以切片，若选购零件可达到厚度为3/4" (19.1mm)的片。

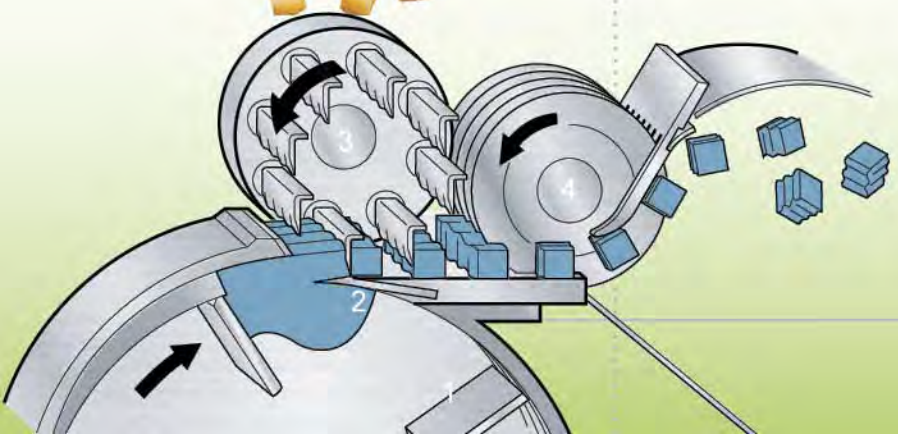
Julienne刀片切条: 全新推出Julienne刀片切条，具体可咨询当地的Urschel。



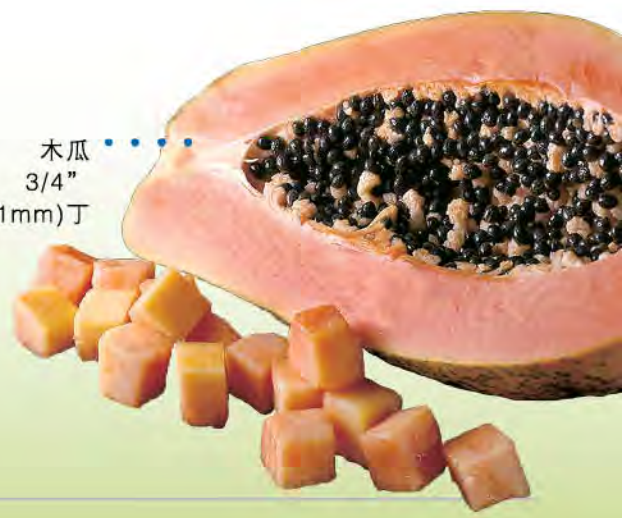
桃子 ●
3/8" ●
(9.6mm) ●
丁 ●

切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 横切刀
4. 环刀



木瓜 ●●●●
3/4"
(19.1mm)丁



精 密 食 品 切 割 设 备 设 计 及 制 造 商



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

我们诚挚邀请您进行免费的产品切割测试

Urschel在全球范围内设有配备完善的实验室及经验丰富的工程师，可以满足您的任何产品切割需求。欢迎您前来进行测试，完全免费，也无须承担任何义务，详情请联络当地Urschel代表或点击www.urschel.net.cn

† E TranSlicer以及TranSlicer 2510可能含有受美国专利编号。5992284, 6148702, 6792841, 6460444, 61487094, 欧洲专利编号EP1042107, EP0759837B1和其他国家专利编号保护的零件。
‡ MicroSlice刀轮受美国专利编号5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637和欧洲专利编号EP1042107以及其他国家专利的保护。
§ DiversaCut 2110 Dicer和DiversaCut Sprint可能含有受美国专利编号6883411以及欧洲专利编号EP1377415保护的零件。

‡ CC可能含有受美国专利编号5694824, 7658133, 和欧洲专利编号EP0756534以及其他国家专利保护的零件。
¥ OC可能含有受美国专利编号5992284保护的零件
§ VSC 和Velocicut可能含有受美国专利编号6553885以及欧洲专利编号EP0570153, EP1289717保护的零件。
© DiversaCut, DiversaCut Sprint, Urschel, Comitrol, TranSlicer, MicroSlice, 以及Velocicut为Urschel Laboratories, Inc注册商标
™ DiversaCut 2110A and Flat-V注册商标申请中