

**VOTRE PARTENAIRE POUR** UNE MEILLEURE PRODUCTIVITÉ





## PLUS D'UN SIÈCLE AU SERVICE

— DE LA PRÉCISION INDUSTRIELLE —

Depuis 1910, Urschel conçoit et fabrique des matériels pour la réduction dimensionnelle de précision. Depuis l'invention de l'équeuteuse de groseilles à maquereau jusqu'à la création des modèles TranSlicer® et DiversaCut®, l'accent a toujours été mis sur la découverte de procédés innovants et efficaces permettant d'améliorer la productivité de nos clients.

De nos jours, Urschel fabrique plus d'une cinquantaine de machines de réduction dimensionnelle de précision, y compris une large gamme de trancheuses et cubeuses permettant des centaines d'applications à travers le monde. Grâce à son principe de coupe révolutionnaire et à sa polyvalence, la gamme des Processeurs Comitrol® présente des techniques de coupe innovantes permettant d'innombrables possibilités de réductions dimensionnelles.

Urschel s'est créé une réputation mondiale d'excellence en travaillant en partenariat avec ses clients afin de répondre aux challenges d'un marché en constante évolution. Grâce à l'augmentation de la

productivité, au lancement de nouveaux produits, aux économies d'énergie et à des coupes plus nettes et plus précises, les ingénieurs d'Urschel ont réussi et continuent à satisfaire aux exigences de cette industrie dynamique.

Urschel ne se contente pas de fabriquer des machines mais travaille en partenariat avec ses clients pour améliorer leur productivité, apporter des solutions aux problèmes de transformation et trouver ou créer la meilleure machine correspondant à une application donnée. Urschel s'applique à aider ses clients en fabriquant des machines à la fois précises et fiables.



1908

William Urschel dépose son premier brevet pour l'invention de l'équeuteuse de groseilles à maquereau dont il continuera à améliorer la conception.



1910

William Urschel crée l'usine d'équeuteuse de groseilles à maquereau dans un petit atelier près de la cuisine familiale et commence à vendre ses machines aux conserveries du Michigan. Jusqu'alors les tiges et les bourgeons des groseilles à maquereau étaient ôtés manuellement. Une Equeuteuse pouvait accomplir désormais le travail de 100 ouvriers.

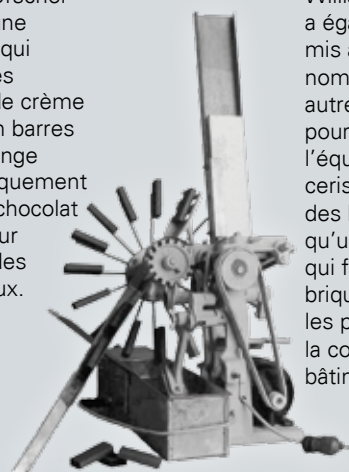
Années 20



La deuxième génération de la famille Urschel, Joe et Gerald Urschel, commence à concevoir des machines de coupe de produits alimentaires. Ces inventeurs talentueux ont déposé plus de 70 brevets tout au long de leur vie.

1923

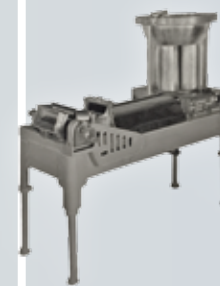
William Urschel invente une machine qui débite des briques de crème glacée en barres et les plonge automatiquement dans du chocolat fondu pour en faire des esquimaux.



William Urschel a également mis au point de nombreuses autres machines pour la récolte, l'équeutage des cerises, l'épluchage des légumes ainsi qu'une machine qui fabrique des briques de béton et les positionne pour la construction des bâtiments

Années 30

Invention de la Coupeuse Modèle 30 pour couper les haricots verts en tronçons. Cette machine est encore fabriquée de nos jours.



Lancement de la Cubeuse Modèle 6. Mise au point pour couper en cubes les légumes et les fruits destinés à la conserve, elle sera remplacée par des versions plus modernes.

1936

Le contrat du premier agent commercial international canadien, Chisholm Machinery Sales, est conclu par une simple poignée de main.



1937

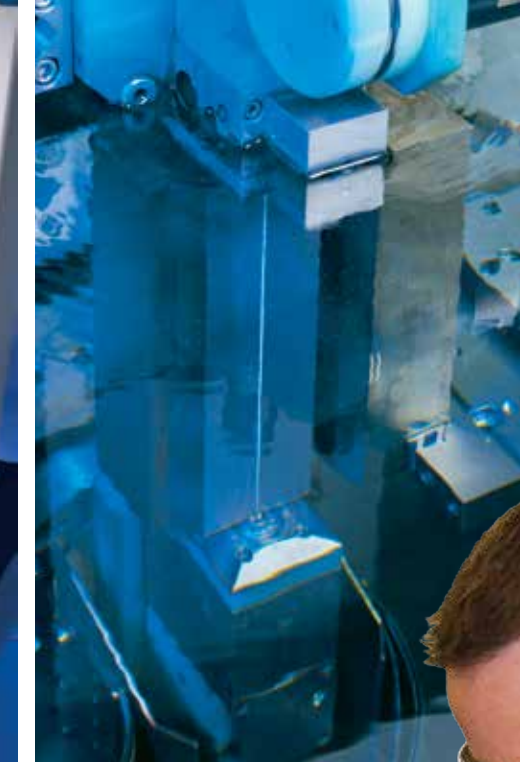
Lancement de la Trancheuse Modèle M, conçue pour couper les champignons, les betteraves, les fraises, les pêches, etc. C'est la première machine de réduction dimensionnelle fonctionnant grâce à la force centrifuge. Elle sera par la suite remplacée par des trancheuses plus performantes.



1939



Lancement de la Cubeuse Modèle B pour la coupe des légumes en cubes, une révolution dans l'industrie de la soupe en conserve. Elle sera remplacée par des cubeuses plus perfectionnées.



Urschel possède ses propres fonderies afin de proposer les meilleures technologies et d'assurer un contrôle qualité maximum.

Notre service de R&D développe des pièces de haute précision performantes et durables.

La machine d'électroérosion à fil permet d'obtenir une précision optimale.

# Une Fabrication de qualité DEPUIS 1910

Travailler en partenariat avec des industriels de la transformation alimentaire aboutit à des améliorations technologiques continues et des procédés de transformation novateurs.

Chez Urschel, la qualité commence par des employés qui mettent à disposition leurs compétences pour répondre de façon précise aux exigences des clients. C'est pourquoi chaque employé est responsable de la qualité de son travail. Chaque pièce fait l'objet d'une inspection détaillée, les tolérances sont vérifiées et les performances évaluées avant de passer à l'étape suivante.

1940	1950	1956	1957	1957	1958	1959	1963	1965 - 1968
<p>Urschel développe les modèles L et SL, des coupeuses spécialement conçues pour les industries de la viande et de la volaille.</p>	<p>Mise au point de la Cubeuse Modèle R pour la fabrication des condiments. Elle sera remplacée par le Modèle RA.</p>	<p>Lancement de la Cubeuse Modèle G pour la coupe en cubes et en bâtonnets des fruits et des légumes. Elle sera remplacée par les modèles G-A (1972) et GK-A (1972) qui sont encore commercialisés de nos jours</p>	<p>Création de la Trancheuse Modèle OV. Elle peut débiter des tranches d'épaisseur identique à raison de 500 par seconde.</p>	<p>Afin de poursuivre son développement, Urschel Laboratories quitte le 158 S. Napoleon St. et s'installe dans des locaux neufs d'une superficie de plus de 2000 m<sup>2</sup> au 2503 Calumet Avenue.</p>	<p>La Cubeuse Modèle RA remplace le Modèle R et réalise des coupes de meilleure qualité tout en augmentant la capacité de production. Elle sera remplacée par le Modèle RA-A en 1968.</p>	<p>Mise au point du Modèle CC destiné à la coupe des pommes de terre pour la fabrication des chips. La version actualisée de ce modèle fait toujours partie de nos meilleures ventes.</p>	<p>Lancement du Broyeur Modèle MG. Il fonctionne par force centrifuge et permet la réduction de produits en particules allant des plus fines aux plus grosses. C'est le début de la gamme des broyeurs Processeurs Comitrol®.</p>	<p>Urschel ouvre des bureaux commerciaux aux Etats Unis. Le réseau d'agents commerciaux Urschel se met en place au niveau international. Il va s'accroître au fil des ans et compte désormais une centaine de pays.</p>



# Les machines Urschel

## SONT CONSTRUITES POUR DURER

Chez Urschel, vous ne trouverez pas de chaîne de montage car chaque machine est assemblée individuellement, méticuleusement et avec fierté.



Les pièces de rechange sont expédiées partout dans le monde sous quelques heures et non en quelques jours.

Personne dans le monde ne fabrique une machine aussi bien qu'Urschel. Il n'est pas rare de recevoir une commande de pièces pour des machines qui fonctionnent depuis 30, 40 ou même 50 ans. Le partenariat d'Urschel avec ses clients est basé sur la fiabilité : chaque pièce est conçue et fabriquée pour être utilisée dans des conditions de production extrêmes.

Conscient des préoccupations de ses clients face au coût potentiellement élevé d'un arrêt de production ou de perte produit, Urschel livre ses pièces de rechange très rapidement. Grâce à son stock d'une valeur de plusieurs millions de dollars, Urschel peut expédier sous quelques heures, partout dans le monde, les pièces de rechange pour ses machines. Urschel garantit que chaque pièce s'adapte et fonctionne exactement comme celle d'origine. Les techniciens du service après-vente sont toujours prêts à traiter les demandes des clients, répondre aux questions ou planifier une assistance téléphonique.

Peu importe leur emplacement, nos clients sont assurés de recevoir des pièces Urschel originales, réalisées avec les mêmes tolérances que chaque machine.



Du personnel hautement qualifié veille personnellement à chaque détail du montage de la machine.



Un stock important de pièces de rechange permet une expédition rapide le jour de votre commande.

Années 70

1972



Ouverture de la première filiale d'Urschel International Ltd. en Angleterre. D'autres filiales ont depuis été créées à travers l'Europe.

(De haut en bas, de gauche à droite): Kenny, Bob, Gerald, Elena, Joe, et Dan Urschel.

La troisième génération de la famille Urschel, Dan, Bob, et Elena Urschel a un rôle actif dans le domaine de la fabrication et de la gestion de la société.



1978



Peu à peu Urschel Laboratories s'agrandit et dépasse les 10 000 m2.

1988



Présentation de la Cubeuse Modèle M aux industriels de la viande et de la volaille pour la coupe en cubes, en bâtonnets et en lanières de produits dans une large gamme de températures.

1989



Lancement de la Râpe à fromage Modèle CC-D, agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers

1991



Lancement de deux nouvelles machines : La Coupeuse en segments Modèle VSC dotée de lames sous tension pour la coupe de produits de forme allongée

tels que les carottes et les cornichons.

La Coupeuse de fromage Modèle RA-D, est agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers.



1993



Lancement du Processeur Comitrol® Modèle 9300. Le plus grand processeur de la gamme Comitrol® se distingue par le broyage fin du beurre de cacahuètes obtenu en une seule passe.

1995



Lancement de la Trancheuse TranSlicer® 2500. Elle révolutionne l'industrie de la salade 4ème gamme, secteur en pleine croissance, avec sa capacité de coupe uniforme d'une tête de laitue allant jusqu'à 203 mm de diamètre.

# Philosophie Urschel

## POUR LA CONCEPTION DE MACHINES

**SIMPLICITÉ,  
EFFICACITÉ  
ET PRÉCISION**

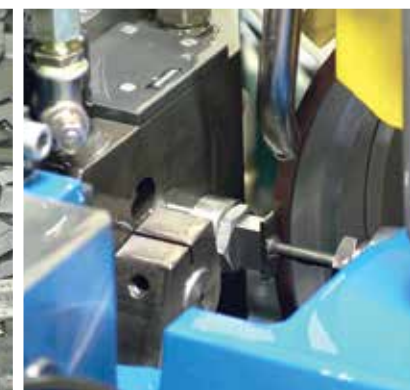
Les ingénieurs Urschel travaillent en synergie à la recherche de solutions innovantes et efficaces pour répondre aux demandes des clients.



Les unités d'usinage assistées par ordinateur améliorent l'efficacité de la production tout en fournissant le maximum de précision.



Son niveau incomparable de technologie avancée et d'expertise permet à Urschel d'obtenir une fabrication uniforme de très haut niveau.



La précision Urschel est partie intégrante de chaque pièce.



Chaque défi est unique, chaque client est différent. C'est pourquoi chaque machine fabriquée par Urschel est de conception unique, simple à utiliser, augmente la production, réduit les pertes, et améliore la qualité du produit final de manière incomparable. Grâce à cette philosophie, Urschel propose une gamme complète de machines fiables, faciles à nettoyer, économiques et capables de produire des coupes nettes et de qualité.



1998

1999

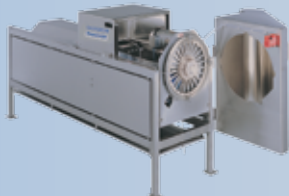
2000s

2002

2004

2006

Lancement de deux machines : La Trancheuse TranSlicer® 2000 destinée à la coupe en rondelles de produits allongés.



La Cubeuse QuantiCut®, machine de la gamme Urschel ayant la plus grande capacité de production et acceptant des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254 mm quelle que soit la dimension.



Le siège social Européen d'Urschel International Ltd inaugure ses nouveaux locaux à Leicester, Grande-Bretagne.

Ouverture du centre d'essai Urschel Asia à Singapour.



(de haut en bas et de gauche à droite): Rick Urschel, Heather Lynch, Andy, Dan et Bob Urschel.

La quatrième génération de la famille Urschel, Rick, Andy Urschel ainsi qu'Heather Lynch, obtient des postes clés dans la société.



Lancement de la Cubeuse DiversaCut 2110®. Elle se distingue par ses coupes d'excellente qualité, son faible encombrement et sa capacité d'accepter en entrée des produits allant jusqu'à 254 mm.

Création d'Urschel Asia Pacific Pte. Ltd. (UAP) (anciennement Centre de tests Urschel Asia) avec l'ouverture de bureaux de vente directe à Singapour, en Chine, en Thaïlande et en Inde.



Un agrandissement des locaux de 1300 m2 incluant une fonderie dernier cri porte leur superficie totale à plus de 21 000 m2.



Lancement de la Cubeuse Modèle M6. Elle possède tous les atouts des précédentes Cubeuses modèles M, M3, et M-L, et bénéficie d'une conception plus hygiénique et d'un aérodynamisme amélioré.



Inauguration des nouveaux locaux de la filiale Française d'Urschel International Ltd.

Urschel ouvre Urschel Equipment, un département chargé d'acheter et de vendre les machines Urschel reconditionnées.





# Un Engagement continu

## ENVERS LE CLIENT



Le service après-vente Urschel se positionne comme un partenaire pérenne, soucieux de votre productivité. Urschel met à la disposition de ses clients une assistance complète (installation, mise en route, formation, manuels techniques, vidéos...) et dispose de centres d'essais dotés d'un équipement complet pour tester les produits. Urschel bénéficie d'un réseau mondial d'ingénieurs commerciaux et de techniciens après-vente formés, ayant acquis leur expérience sur des milliers d'applications distinctes, prêts à vous assister et à répondre aux demandes de réduction dimensionnelle les plus variées.

### Venez tester nos machines

Quelle que soit votre dimension de coupe, Urschel teste gratuitement vos produits et vous conseille sur la machine adaptée à votre application.

Les techniciens Urschel travaillent main dans la main avec leurs clients pour développer des solutions de coupe rentables et pérennes.

### Formation Technique par Téléphone

Des ingénieurs qualifiés fournissent la formation technique nécessaire à l'utilisation optimale de votre machine Urschel.

Notre équipe technique est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.



### Maintenance sur le lieu de production : pratique et rentable

La maintenance de vos machines sur le site de production est une solution adaptée et rentable pour répondre aux besoins des transformateurs de l'agro-alimentaire. Les techniciens Urschel se déplacent sur votre site de production pour fournir le service en vous garantissant le minimum de temps d'arrêt, permettre à votre machine de conserver ses performances initiales tout en garantissant une durée de vie optimale.

### En stock et Prêtes à être Expédiées

Une grande quantité de pièces est maintenue en stock pour être expédiée le plus rapidement possible afin de réduire au maximum les temps d'arrêt de production.

### Un service de réparation performant

Des techniciens de maintenance qualifiés inspectent votre machine et procèdent à la réparation ou au remplacement des pièces endommagées ou usées comme des boîtiers de transmission, arbres de transmission et turbines de Comitrol® ainsi qu'à l'affûtage des couteaux. L'extension de durée de vie des pièces qui en résulte permet de réduire les coûts de maintenance.

### Manuels détaillés et vidéos font partie du kit fourni à chaque client Urschel



2006

2007

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

Lancement de la machine à râper le Fromage Modèle CCX-D, agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers. Le modèle CCX-D présente une finition de polissage intérieure et extérieure de très haute qualité vous garantissant une meilleure hygiène et un entretien facilité grâce à ses panneaux d'accès à charnières et à sa goulotte pivotante.



Lancement de la DiversaCut Sprint®, une Cubeuse solide et compacte conçue pour des productions précises et rapides à petite échelle.



La Trancheuse TranSlicer® 2510 remplace le modèle TranSlicer® 2500. Cette coupeuse offre une goulotte de sortie plus vaste, des surfaces inox inclinées et bien d'autres améliorations techniques.



Urschel fête ses 100 ans d'expertise dans le matériel de coupe des produits alimentaires.



Ouverture en Argentine du premier bureau Urschel sud-américain.



Ouverture de la filiale Urschel Italie.



La Coupeuse Affinity® agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers, est lancée.



Succédant à son père Bob, Rick Urschel est nommé PDG. Bob Urschel reste activement impliqué dans l'entreprise en tant que président du conseil d'administration.



Ouverture d'une filiale en Espagne. Urschel Portugal, Urschel Allemagne, Urschel Inde et Urschel Thaïlande déménagent dans des locaux plus vastes. Suite à une tornade qui a endommagé ses locaux, Urschel Pays-Bas a été dans l'obligation de transférer ses activités vers un nouvel établissement.



Nomination de deux nouveaux agents commerciaux en Colombie et au Chili. Urschel entretient des relations de qualité avec ses représentants à travers le monde. Ils sont une ressource estimée et renforcent le réseau Urschel de ventes et service au niveau mondial.

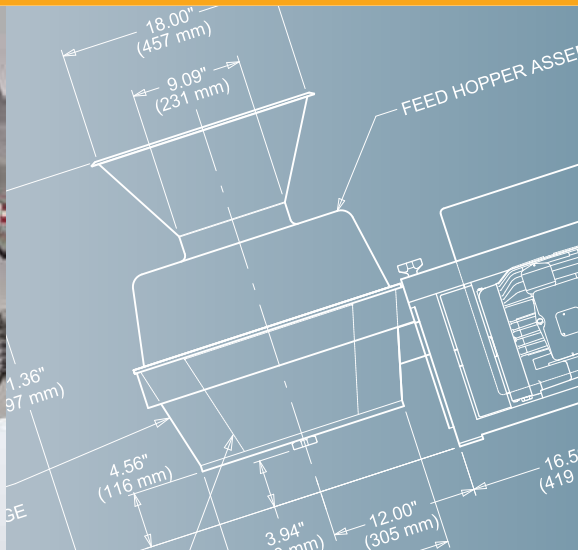
Lancement de la DiversaCut 2110A™, construite sur la base de la DiversaCut 2110.



Le coupeuse Sprint 2™ est présentée. Elle bénéficie des avancées technologiques de la DiversaCut Sprint® tout en offrant des avantages supplémentaires.



La construction du bâtiment accueillant à la fois le siège social et l'usine est terminée et l'activité est déplacée de Valparaiso vers le nouveau campus de Chesterton. Ce nouveau bâtiment offre de nombreuses améliorations industrielles et abritera Urschel pour de nombreuses années.



**URSCHEL®**

Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

[www.urschel.com](http://www.urschel.com)