

COMO CORTAR

PRODUCTOS ALIMENTICIOS



URSCHTEL®

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos

Cortadora Sprint 2[®]

INSPIRADA EN EL MODELO G DE URSCHEL



PIMIENTOS

3/8 x 1" (9.5 x 25.4 mm)



CEBOLLAS

Cubos & Tiras 1/4" (6.4 mm)



LECHUGA

3/4" (9.1 mm) Trozos



REMOLACHA

Rodajas 1/8" (3.2 mm)

La nueva cortadora Sprint 2 se basa en la popularidad de la DiversaCut Sprint y está inspirada en el gran éxito de la longeva cortadora Urschel modelo G. La Sprint 2 ofrece al fabricante una alternativa a la ya probada Urschel modelo G y más beneficios que el modelo DiversaCut Sprint. La Sprint 2 produce cubos, tiras, granulados o rodajas de forma uniforme de una gran variedad de frutas, productos de panadería o carne.

Las opciones de motor incluyen una opción de 3 HP (2.2 kW) en acero inoxidable controlada por variador de velocidad, más potencia comparada al modelo G o DiversaCut Estándar. Nuevo sistema de ajuste de grosor de rebanada con sistema de traba incorporado que asegura la estabilidad del corte durante la producción. Diseño sanitario, la zona de corte está completamente aislada de la parte mecánica, estructura de tubos redondos y solape en las cubiertas metálicas, así como paneles abisagrados contribuyen a su limpieza y fácil acceso para el mantenimiento. La máquina acepta producto de hasta 165 mm (6.5") en cualquier dimensión.

VERSIÓN SIN CINTA DE DESCARGA

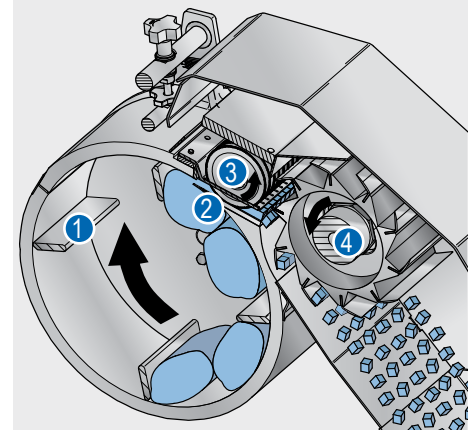
- Zona de corte compacta y amplio rango de cortes
- Más económica que su versión con cinta
- Disponible con 3 HP (2.2 kW) y variador, 3 HP (2.2 kW) y arranque suave o 1.5 HP (1.1 kW) y arranque suave.

VERSIÓN CON CINTA DE DESCARGA

- Zona de corte compacta y amplio rango de cortes
- Ofrece una mejora sobre el modelo G o H con un tamaño similar para un posible reemplazo.
- La cinta incorporada optimiza la descarga y reduce el desperdicio
- Disponible con motor de 3 HP (2.2 kW) con variador de velocidad o arranque suave
- El mismo motor mueve tanto la cinta de descarga como los husillos de corte

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impulsor
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales



GALLETAS RELLENAS
Granulado Fino



JAMÓN DULCE
Cubos de 3/8" (9.5 mm)



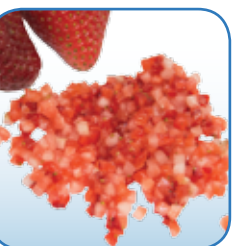
PIMIENTOS
Cubos 3/8" (9.5 mm)



ACEITUNAS
Cubos 1/8" (3.2 mm)



PAPAS
Tiras 3/8" (3.2 mm)



FRESAS
Cubos 1/8" (3.2 mm)

Sprint 2[®] con Cinta de Descarga

VENTAJAS DE CORTE DE LA DIVERSACUT SPRINT[®]



ESPECIFICACIONES

VERSIÓN CON CINTA

Largo: 70.31" (1786 mm)
Ancho: 61.56" (1564 mm)
Alto: 60.95" (1548 mm)
Peso Neto: 1050 lb (476 kg)
Motor: 3 HP (2.2 kW) con VFD o
 3 HP (2.2 kW) con arranque suave

VERSION SIN CINTA

Largo: 70.31" (1786 mm)
Ancho: 58.30" (1481 mm)
Alto: 60.95" (1548 mm)
Peso Neto: 1000 lb (454 kg)
Motor: 3 HP (2.2 kW) con VFD o 3
 HP (2.2 kW) con arranque suave o
 1.5 HP (1.1 kW) con arranque suave

El tamaño del cuadro eléctrico
 variará según el motor

TIPOS DE CORTE

Rebanadas: Se obtienen quitando el husillo transversal y el circular.

Rebanadas Planas: 1.6 a 25.4 mm (1/16 a 1")

Rebanadas onduladas: 3.2 a 25.4 mm (1/8 to 1")

Corte en tiras: tiras planas y onduladas se obtienen quitando el husillo circular o el transversal. Una combinación de cuchillas circulares o transversales pueden utilizarse para controlar el largo de las tiras.

Cubos/Granulado: Para la obtención de cubos se utiliza la combinación de la cuchilla rebanadora, husillo circular y transversal. El cambio de tamaño de corte se logra usando los husillos específicos y ajustando la compuerta rebanadora.

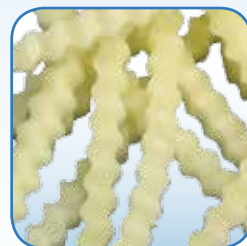
Cortes cuchillas circulares: 3.2 a 76.2 mm (1/8 to 3")

Cortes cuchillas transversales: 2.4 a 25.4 mm (3/32 a 1")

Corte transversales ondulado: 7.1 a 14.3 mm (9/32 a 9/16")



LONGANIZA
 Cubos 3/8" (9.5 mm)



PAPAS
 Tiras Onduladas
 9/32" (7.1 mm)



MANGO
 Cubos 3/4" (19.1 mm)



PAPAS
 Cubos 1/4" (6.4 mm)



HONGOS
 Rodajas 1/4" (6.4 mm)



ZANAHORIA
 Cubos 1/4" (6.4 mm)



**GALLETAS CON CHIPS
 DE CHOCOLATE**
 Granulado Grande



PAPAS
 Rodajas 1/8" (3.2 mm)



REPOLLO
 Cubos 3/8" (9.5 mm)



FRESAS
 Rodajas 1/4" (6.4 mm)

Cortadora DiversaCut 210A®

CORTADORA VERSATIL Y DE ALTA CAPACIDAD PARA RODAJAS, TIRAS Y CUBOS



CEBOLLAS
Cubos 1/4" (6.4 mm)



CARAMELO DURO
Granulado



PAPAS
Corte Ondulado 3/8" (9.5 mm)



PIMIENTOS
Cubos 1" (25.4 mm)



JAMÓN
Cubos 3/8" (9.5 mm)



REPOLLO
1/8 x 1-1/2 x 1-1/2"
(3.2 x 38.1 x 38.1 mm)



TOMATES
Cubos 5/8" (15.9 mm)



BERENJENA
Cubos 3/4" (19.1 mm)



PANINI
1 x 3/4 x 1"
(25.4 x 19 x 25.4 mm)



ZANAHORIAS
Tiras 1/8" (3.2 mm)

La cortadora ^{LS}DiversaCut 2110A® es la de más grande dentro de la línea DiversaCut produciendo cubos, tiras, rodajas, granulados y filamentos a altas capacidades. Pudiendo alimentarse con productos de hasta 250 mm (10") en cualquiera de sus dimensiones, esta máquina elimina la necesidad de pre-corte y su costo relacionado. Esta nueva cortadora presenta un corte más preciso por su regulación de espesor de rebanada con sistema de traba. Otra característica de esta máquina es el ajuste fino de los husillos de corte para una máxima precisión. Capaz de procesar una amplia variedad de productos incluyendo: papas, zanahorias, cebollas, repollo, pimientos, apio, tomates, aloe vera, manzanas, tocino cocido, pavo o carne cocinada, granulado de caramelos y galletas, papaya, pan, jamón, pescado, longaniza, calabaza, comida de mascotas, yuca, nabo, pepino, berenjena, calabacín, mango, jengibre, col rizada, puerro, duraznos, piña y frutillas.

TIPOS DE CORTE

Rodajas: Removiendo el husillo circular y el transversal la maquina puede hacer un amplio rango de rodajas.

Lisas u onduladas: desde 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm)

Cubos/Granulados: para la producción de cubos se utilizan conjuntamente la cuchilla rebanadora junto al husillo circular y transversal. El tamaño del cubo se modifica cambiando el husillo circular y transversal y ajustando la cuchilla rebanadora.

Cortes cuchillas circulares: 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm).

Cortes cuchillas transversales: 3/32 a 1-1/2" (2.4 a 38.1 mm).

Corte transversal ondulado (profundidad .76"): 9/32 a .583" (7.1 a 14.8 mm).

Corte transversal ondulado profundo (profundidad .125 o .145"): 3/8 a 1/2" (9.5 a 12.7 mm).

Corte transversal en "V": 5/16 a 1/2" (7.9 a 12.7mm)

Corte en Tiras: Removiendo el husillo circular o el transversal se puede obtener una amplia variedad de tiras tanto lisas como onduladas.

Desmenuzado: Se pueden desmenuzar carnes cocidas o atemperadas en tiras finas medias o gruesas.

ESPECIFICACIONES

Largo: 64.07" (1627 mm)

Ancho: *63.62" (1616 mm)

Alto: 68.44" (1738 mm)

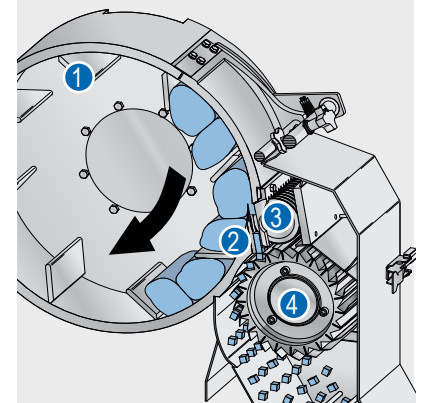
Peso Neto:... 1500 lb (681 kg)

Motor: 5 o 10 HP
(3.7 o 7.5 kW)

*La máquina se ofrece con distintas tolvas de descarga, cambiando el ancho según esta. El ancho listado es el mayor disponible.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales





Cortadora DiversaCut Sprint®

CORTADORA COMPACTA DE ALTO RENDIMIENTO

ESPECIFICACIONES

Largo: 53.81" (1367 mm)
Ancho: 53.86" (1368 mm)
Alto: 65.59" (1666 mm)
Peso Neto: 860 lb (390 kg)
Motor: 1.5 HP (1.1 kW)

La ^{BS}DiversaCut Sprint® es una cortadora de alto rendimiento diseñada para cortar uniformemente cubos, tiras y rodajas de una gran variedad de vegetales, frutas y carnes. La flexibilidad y la eficiencia son las características claves de la Sprint. El tamaño compacto de esta máquina combinado con la sencillez en el cambio de formato le confieren en infinitas posibilidades de producción.

La máquina está diseñada para trabajar en producción de forma ininterrumpida y para un lavado y mantenimiento sencillo. Tamaño máximo de producto a la entrada 6.5" (165 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTES

Rebanada: Se obtienen quitando el husillo transversal y el circular, pudiendo producir rodajas en un rango de

Rebanadas Planas: 1/16 to 1" (1.6 to 25.4 mm)

Rebanadas onduladas: 1/8 to 1" (3.2 to 25.4 mm)

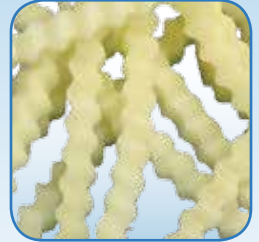
Corte en tiras: una gran variedad de tiras planas y onduladas se obtienen quitando el husillo circular o el transversal.

Cubos/Granulado: Para la obtención de cubos se utiliza la combinación de la cuchilla rebanadora, husillo circular y transversal. El cambio de tamaño de corte se logra usando los husillos específicos y ajustando la compuerta rebanadora.

Cortes cuchillas circulares: 1/8 to 3"
(3.2 to 76.2 mm)

Cortes cuchillas transversales: 3/32 to 1"
(2.4 to 25.4 mm)

Corte transversales ondulado: 9/32 to 9/16"
(7.1 to 14.3 mm)



PAPAS

Tiras Onduladas 9/32" (7.1 mm)



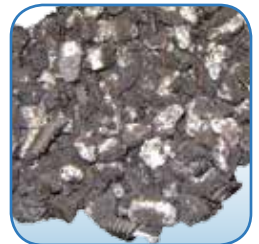
TOMATES

Cubos 1/4" (6.4 mm)



SALMÓN

Tiras 1/4" (6.4 mm)

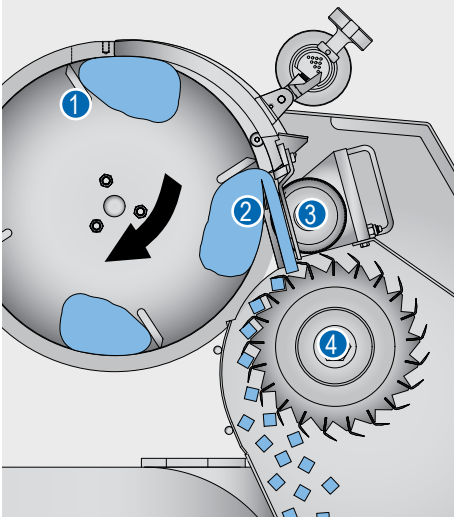


GALLETAS RELLENAS DE CREMA

Granulado 5/16" (7.9 mm)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impulsor
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales



PEPINOS ENCURTIDOS
Cubos 3/8" (9.5 mm)



FRUTILLAS
Cubos 1/8" (3.2 mm)



TOMATES
Cubos 3/4" (19.1 mm)



MANGO
Cubos 1/2" (12.7 mm) Dice



ZANAHORIAS
Tiras 1/8 x 1-1/2 x 1/8"
(3.2 x 38.1 x 3.2 mm)



PAPAS
Tiras 1/4" (6.4 mm)

Para ver una lista completa de los productos cortados por Urschel visitenos en www.urschel.com

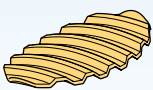
Modelo CC

CORTADORA VERSÁTIL PARA REBANADAS, HEBRAS Y GRANULADO

Los distintas variantes del #Modelos CC cortan uniformemente en rebanadas, tiras y hebras, o granula una amplia variedad de productos a alta capacidad y excelente calidad. Entre estos productos se encuentran: papas chip, hebras de queso para pizzas, hongos, col, lechuga, cebolla y zanahoria para ensaladas y una gran variedad de frutos secos para ingredientes. Cada máquina presenta cabezales de corte intercambiables que permiten al fabricante cambiar el tipo de corte en minutos. Las cuchillas

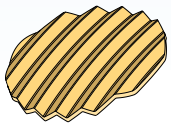
están especialmente diseñadas, no requieren afilado, son descartable y de bajo costo. Cada modelo está diseñado para un funcionamiento y producción ininterrumpidos y permite una sencilla limpieza y mantenimiento. El tamaño máximo de entrada de productos para el Modelo CC es de 4" (101.6 mm) en cualquier dimensión. En el caso de los Modelos CCX-D, CC-DL y CC-D, este tamaño es de 3-1/2" (88.9 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE



*REBANADA FLAT-V®

Espesor de rebanada de hasta .180" (4.6 mm) con 2.1 ondas por pulgada. Profundidad de la onda .125" (3.2 mm), distancia entre centros .473" (12 mm).



*REBANADA Z-CUT

Espesor de rebanada de hasta .325" (8.3 mm) con 2.1 ondas por pulgada. Profundidad de onda .135" (3.4 mm), distancia entre centros .394" (10 mm).



REBANADA EN "V"

Espesor de rebanada de hasta .500" (12.7 mm)
Rodajas .125": 8 "V's" por pulgada. Profundidad de onda .050" (1.3 mm), distancia entre centros .125" (3.2 mm)
Rodajas .212": 4.7 "V's" por pulgada con una profundidad de .084" (2.1 mm) Distancia entre centros .212" (5.4 mm).



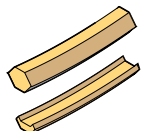
RODAJAS ONDULADAS

Espesor de rebanadas de hasta .500" (12.7 mm) con 3-1/2 ondas por pulgada.
Rodaja .175: Profundidad de Onda de .084" (2.1 mm). Distancia entre centros 175" (4.4 mm).
Rodaja .300: Profundidad de Onda de .080" (2.0 mm). Distancia entre centros .300" (7.6 mm).
Rodaja .480: Profundidad de Onda de .076" (1.9 mm). Distancia entre centros .480" (12.2 mm).



REBANADA PLANA

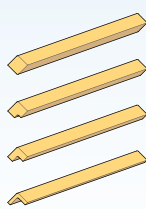
Espesor de rebanada hasta .500" (12.7 mm)



HEBRAS FLAT-V® COMPLETAS Y REDUCIDAS

Hebra completa Flat-V: sección transversal de forma hexagonal de aproximadamente .150" (3.8 mm) de lado.

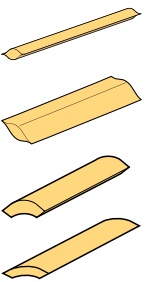
Hebra reducida Flat-V: parte superior e inferior aplanadas forman una hebra acanalada.



HEBRAS "V" COMPLETAS Y REDUCIDAS

Hebra Completa: sección transversal romboidal, disponibles en cuatro espesores: .070, .097, or .125", *285" (1.8, 2.5, 3.2, o *7.2 mm).

Hebras Reducidas: Sección transversal en forma de "V"



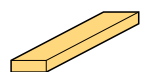
HEBRAS OVALES Y REDUCIDAS (TEJA)

Hebra oval: sección transversal en forma oval de aproximadamente .125" (3.2 mm) de espesor por .250" (6.4 mm) de ancho.

Hebra oval ancha .480": .152" (3.7 mm) de espesor por .480" (12.7 mm) de ancho.

Hebra tipo Teja: Sección transversal en forma de media luna

Hebra tipo Teja ancha: Sección transversal ancha en forma de media luna.



CORTE EN TIRAS

Sección transversal rectangular.

Anchos: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, y 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, y 19 mm).



OPCIONES DE RALLADO

Cabezales de rallado ofrecen cortes que incluyen parmesano en polvo, gránulos gruesos y gran variedad de hebras.

*Disponibilidad limitada en base a la aplicación. Contacte a su oficina Urschel local.



PAPAS

Rodaja "V" .080" (2 mm)



ALMENDRAS

Rodaja "V" y Plana .080" (2 mm) y .125" (3.2 mm)



COCO

Hebra "V" 1/16" (1.6 mm)

Modelo CC

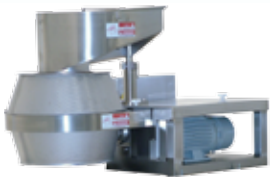
CORTADORA VERSÁTIL PARA REBANADAS, HEBRAS Y GRANULADO



MODELO CCX-D

Largo: 58.58" (1488 mm), diám. carenado 24" (610 mm)
65.33" (1659 mm), diám. carenado 32" (781 mm)
Ancho: ...32.95" (837 mm)
Altura: 32.35" (822 mm), diám. carenado 24" (610 mm)
33.91" (861 mm), diám. carenado 32" (781mm)
Peso Neto: 1,000 lb (454 kg)
Motor: 10 HP (7.5 kW)
Aceptada por la U.S.D.A., División Lácteos

El Modelo CCX-D representa el tope de línea en cuanto a cortadoras de queso en hebras. Combina un motor de 10 HP completamente cerrado, tolva de alimentación pivotante y se ofrece con zona de corte de 24 o 32 pulgadas.



MODELO CC CON TOLVA ESTÁNDAR

Largo:..... 48.03" (1220 mm) – 2 o 5 HP
..... 51.74" (1314 mm) – 10 HP
Ancho:..... 35.26" (896 mm)
Altura:..... 31.47" (799 mm) – 2 o 5 HP
..... 30.28" (769 mm) – 10 HP
Peso Neto: ... 550 lb (250 kg) – 2 o 5 HP
..... 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motor:..... 2, 5, o 10 HP
(1.5, 3.7, o 7.5 kW)

El Modelo CC es el estándar en la industria del snack y también es utilizado en amplia variedad de productos. Presenta una tolva de alimentación pivotante y se encuentra disponible con motores de 2, 5 o 10 HP.



MODELO CC-DL

Largo: 62.40" (1585 mm)
Ancho: 35.59" (904 mm)
Altura: 33.93" (862 mm)
Peso Neto:..... 700 lb (318 kg)
Motor: 10 HP (7.5 kW)
Aceptada por la U.S.D.A., División Lácteos

El Modelo CC-DL es similar al CC-D pero equipado con una tolva de alimentación pivotante y una zona de corte de 32 pulgadas.



MODELO CC CON EXTENSIÓN DE TOLVA

Largo:..... 48.59" (1234 mm) – 2 o 5 HP
..... 52.23" (1327 mm) – 10 HP
Ancho:..... 35.60" (904 mm)
Altura:..... 38.95" (989 mm) – 2 o 5 HP
..... 40.39" (1026 mm) – 10 HP
Peso Neto: ... 550 lb (250 kg) – 2 o 5 HP
..... 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motor: 2, 5, o 10 HP (1.5, 3.7, o 7.5 kW)

El Modelo CC con extensión de tolva es ampliamente utilizado en Europa para obtener queso en hebras y una amplia variedad de aplicaciones. Presenta una tolva de alimentación pivotante y se encuentra disponible con motores de 2, 5 o 10 HP.



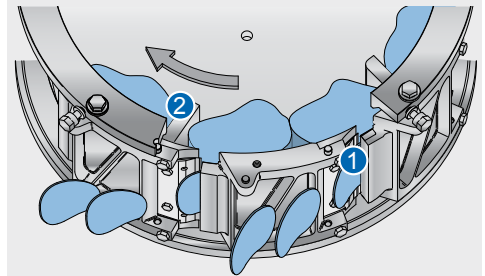
MODELO CC-D

Largo: 48.03" (1220 mm) – 5 HP
..... 51.74" (1314 mm) – 10 HP
Ancho: 35.59" (904 mm)
Altura: 29.92" (760 mm) – 5 HP
..... 31.36" (797 mm) – 10 HP
Peso Neto:..... 550 lb (250 kg) – 5 HP
..... 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motor: 5 o 10 HP (3.7 o 7.5 kW)
Aceptada por la U.S.D.A., División Lácteos

El modelo CC-D es el estándar en la industria láctea. Está equipado con una tolva de alimentación removible, motores de 5 o 10 HP y una cámara de zona de 24 pulgadas.

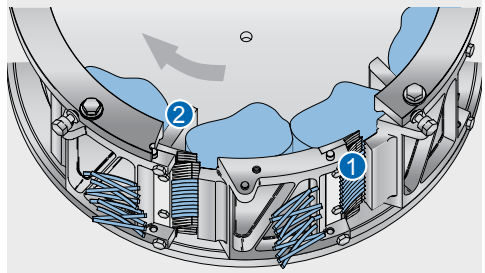
DESCRIPCIÓN REBANADORA

1. Cuchilla Rebanadora
2. Impulsor



DESCRIPCIÓN RALLADORA

1. Cuchilla Rebanadora
2. Impulsor



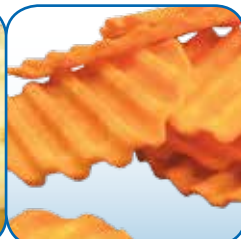
ZANAHORIAS
Rallado 1/4" (6.4 mm)



**QUESO
MOZZARELLA**
Rallado .070" (1.8 mm)



**QUESO
PARMESANO**
Rallado Oval Ancho
.480" (12.2 mm)



BATATA
Rodaja Flat "V" .076" (1.7 mm)

Procesadores Comitrol®

REDUCCIONES UNIFORME A PURE, GRANULADO, COPOS Y MOLIENDAS



PASTA DE AJO
Modelo 1700



SALSA DE CHILE
Modelo 1700



MANTECA DE MANÍ
Modelo 1700



GALLETAS CON GELATINA
Modelo 1700



KETCHUP
Modelo 1500

El procesador Comitrol® es ampliamente utilizado en todo el mundo como una solución eficaz para una gran variedad de aplicaciones de reducción de tamaño, en productos secos, pastas o líquidos. Distintos modelos disponibles para adaptarse a diferentes aplicaciones. Los Comitrol se ofrecen con distintos cabezales e impelentes, varían en configuraciones de alimentación/descarga, y potencia. Cada modelo ofrece funcionamiento continuo para volúmenes de producción altos y una limpieza sencilla. Las aplicaciones estándar incluyen: trituración, granulado, molido, corte en hojuelas, rebanado, licuado, dispersado y reducción a puré.

La palabra "Comitrol" es una adaptación de una frase en inglés que significa trituración controlada. La trituración controlada es el proceso de reducir algo a un tamaño más pequeño. El procesador Comitrol utiliza el principio de incremento gradual de corte; el producto se reduce en forma eficiente, gradual y uniforme a medida que gira y pasa por un cabezal de reducción estacionario.

TIPOS DE CORTE

MODELO 1700

Variedad de cabezales rebanadores de 6" ofrecen espesores de aproximadamente .020 hasta .060" (.5 hasta 1.5 mm).

MODELO 1500 & 1700

Variedad de cabezales Microcut de 6" ofrecen los tamaños más pequeños de partículas a partir de aproximadamente .0012 hasta .0237" (.03 hasta .6 mm).

MODELO 1700 & 3600

Variedad de Cabezales de Corte ofrecen tamaños a partir de aproximadamente .010 hasta 1.5" (.254 hasta 38.1 mm).

MODELO 9300

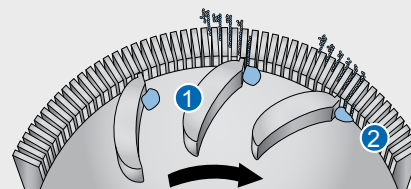
Variedad de Cabezales Microcut de 12" ofrecen un rango de tamaños microdimensionales hasta .0420" (1.1 mm).



DESCRIPCIÓN GENERAL

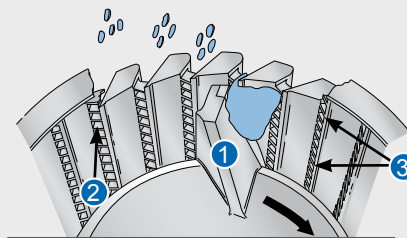
Cabezal de Microcorte

1. Impulsor
2. Cuchillas



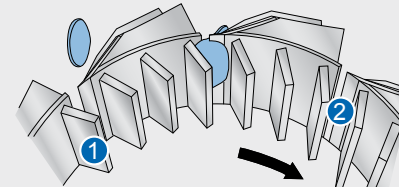
Cabezal de corte

1. Impulsor
2. Separadores horizontales
3. Cuchillas verticales



Cabezal Rebanador

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora



LECHE DE SOJA
Modelo 9300



GALLETAS DE MANTECA DE MANÍ
Modelo 3600

◀ El cabezal de micro corte de 12" (305mm) utilizado en el Comitrol 9300 (Izq.) tiene el doble que el utilizado en el Modelo 1700 (der.)

Procesadores Comitrol®

SOLUCIONES DE REDUCCIÓN DE TAMAÑO PARA PRODUCTOS SECOS, SEMI-SECOS Y LÍQUIDOS



MODELO 1500

Largo:51.42" (1306 mm)
Ancho:33.31" (846 mm)
Altura:*72.13" (1832 mm)
Peso Neto: 1100 lb (500 kg)
Motores: 15, 30 o 40 HP
.....(11.2, 22.4 o 30 kW)

*Altura con motor de 40 HP. Esta altura varía dependiendo del motor y sus caballos de fuerza.

El Comitrol® modelo 1500 se recomienda para aplicaciones específicas de refinamiento o acabado de productos líquidos sólidos en suspensión viscosos. Las aplicaciones incluyen: soja para leche de soja, puré para jugos de fruta, suspensiones de chiles para salsa picante o pasta, tomates para ketchup, frutas y vegetales para alimentos para bebés y sopas.

La dimensión máxima de entrada del producto es de 3/8" (9.5 mm), puede variar según el cabezal de microcorte e impelente utilizados.



MODELO 1700

Largo:50.69" (1288 mm)
Ancho:33.31" (846 mm)
Altura:*72.13" (1832 mm)
Peso Neto: 1100 lb (500 kg)
Motores: 15, 30 o 40 HP
(11.2, 22.4 o 30 kW)

*Altura con motor de 40 HP. Esta altura varía dependiendo del motor y sus caballos de fuerza.

El Modelo 1700 es la máquina más versátil de la línea Comitrol®. La amplia gama de aplicaciones del modelo 1700 incluye reducciones para especias, aromatizantes, sopas, pastas, salsas, aderezos y bebidas.

El carenado estándar de dos piezas facilita el desarmado y la limpieza. Piezas opcionales ayudan a crear una zona de corte cerrada para impedir el escape de polvo, vapor y líquido cuando se instala un sistema de recolección. El tamaño máximo de entrada del producto varía según el tipo de cabezal e impelente utilizados.



MODELO 3600

MODELO 3600 INCLINADO
Largo:*35.69" (907 mm)
Ancho:*29.21" (742 mm)
Altura:*38.64" (981 mm)
Peso Neto: *400 lb (180 kg)
Motores: 10, 30, 40, 60 o 75 HP
(7.5, 22.4, 29.8, 44.8, o 56 kW)

*Modelo 3600 Inclinado con motor de 10 HP. Las especificaciones varían dependiendo del motor.

MODELO 3600F

Largo: 61.18" (1554 mm)
Ancho: 32.13" (816 mm)
Alto: 69.41" (1763 mm)
Peso Neto: 820 lb (372 kg)
Motores: Impulsor 10 HP (7.5 kW) Tornillo Alimentador 2 HP (1.5 kW)

El tamaño compacto del procesador Comitrol® modelo 3600 lo hace ideal para la producción de volúmenes pequeños o de alta capacidad. Las aplicaciones incluyen reducciones de productos panificados, frutas y vegetales para pastas, aromatizantes, granulados, salsas y condimentos.

El tamaño máximo del producto de entrada es de 2.5" (63.5 mm) en cualquiera de sus dimensiones.



MODELO 9300

MODELO 9300
Largo:59.74" (1517 mm)
Ancho:60.06" (1526 mm)
Altura:88.00" (2235 mm)
Peso Neto: 3146 lb (1427 kg)
Motores: .. 150 o 200 HP
.....(112 o 149.1 kW)

MODELO 9300 CON ALIMENTADOR (imagen)

Largo:94.06" (2389 mm)
Ancho:60.06" (1526 mm)
Altura:88.00" (2235 mm)
Peso Neto: 3500 lb (1590 kg)
Motores: .. 150 o 200 HP
(112 o 149.1 kW)

El Comitrol® 9300 es el más grande de la serie Comitrol. La máquina está diseñada para la reducción de tamaño en una pasada en los cuales el producto final será un sólido en suspensión, una pasta, un líquido o polvo.

Al usar hasta 200 HP (149 kW) de potencia, pueden obtenerse volúmenes mucho mayores. El arranque suave gradualmente enciende la máquina lo que resulta en un manejo más eficiente de energía. La dimensión máxima de entrada del producto es de 3/8" (9.5 mm).

COMITROL®
COMITROL DE URSCHEL, EL ESPECIALISTA EN REDUCCIÓN DE TAMAÑO

Cortadora AFFINITY®

CORTADORA SUPER ROBUSTA PARA USO SEVERO



QUESO PROCESADO
Tiras 1" (25.4 mm)

La cubicadora Affinity es la cortadora de quesos más grande que produce Urschel. Esta cortadora de uso severo posee diseño sanitario, alta capacidad de producción y produce cortes de precisión. Esta máquina robusta se diseñó para productos difíciles de cortar tales como quesos o sucedáneos, carnes blandas, frutas caramelizadas, productos a bajas temperaturas o con alto contenido graso. Está disponible en dos versiones – la aceptada por la U.S.D.A. División Lácteos (A) y la versión con cinta de alimentación (B), pero no aprobada por la U.S.D.A. La aprobada por la U.S.D.A. acepta productos de hasta 7" (178 mm). La versión con cinta transportadora acepta bloques de hasta 7" (178 mm) o de hasta 10" (254 mm) como máximo en una de sus dimensiones.



QUESO FETA
Trozos 1/2" (12.7 mm)

TIPOS DE CORTES

Grosor de rebanada: 1/8 a 3/4" (3.2 a 19.1 mm)

Cubos: cuchilla rebanadora, husillo circular y husillo de corte transversal son utilizados en conjunto para obtener cubos. El cambio de tamaño de los cubos se realiza ajustando el grosor del corte, accionando el variador de frecuencia y cambiando los diferentes husillos según sea necesario.

- **Husillo de corte circular:** 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)
- **Husillo de corte transversal:** 1/8 to 2" (3.2 a 50.8 mm)

Corte en tiras: Se pueden producir tiras planas, ya sea quitando el husillo de corte transversal o el husillo de corte circular. Combinaciones de cuchillas circulares o transversales se pueden utilizar para controlar la longitud de las tiras.

- 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm) de largo

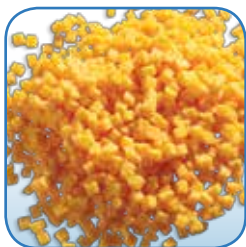
ESPECIFICACIONES

VERSIÓN ACEPTADA POR LA U.S.D.A. DIVISIÓN LÁCTEOS

Largo: 64.92" (1649 mm)
Ancho: 62.52" (1588 mm)
Alto: 69.46" (1764 mm)
Peso Neto: 2800 lb (1270 kg)
Motores: 5 HP (3.7 kW),
 25 HP (18 kW)

VERSIÓN CON CINTA ALIMENTADORA INCLUIDA EN TOLVA

Largo: 71.46" (1815 mm)
Ancho: 62.52" (1588 mm)
Alto: 69.46" (1764 mm)
Peso Neto: 2900 lb (1315 kg)
Motores: 5 HP (3.7 kW),
 25 HP (18 kW)



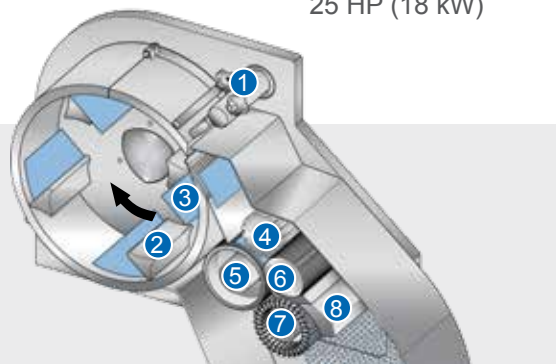
QUESO CHEDDAR
Cubos 1/8" (3.2 mm)



QUESO SUIZO
Tiras 1/8 x 1/8 x 1-1/2"
(3.2 x 3.2 x 38.1 mm)

DESCRIPCION GENERAL

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Compuerta rebanadora ajustable | 5. Tambor Alimentador |
| 2. Impulsor | 6. Cuchillas Circulares |
| 3. Cuchilla rebanadora | 7. Cuchillas Transversales |
| 4. Rodillo Alimentador | 8. Placa Limpiadora |



ARANDANOS SECOS
Tiras 1/8" (3.2 mm)



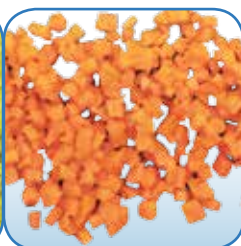
JAMÓN
Cubos 1/8" (3.2 mm)



PAN
1/4 x 1/8 x 1/8"
(6.4 x 3.2 x 3.2 mm)



ADEREZO DE ENCURTIDOS
Cubos 1/8" (3.2 mm)



ZANAHORIAS
Cubos 1/8" (3.2 mm)



SALAME
1/8 x 1 x 1/8"
(3.2 x 25.4 x 3.2 mm)

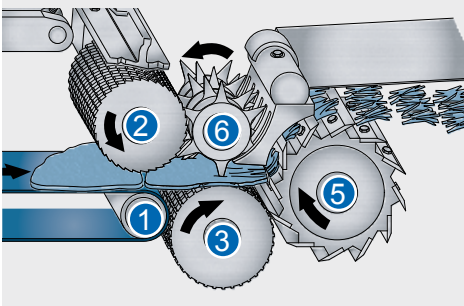
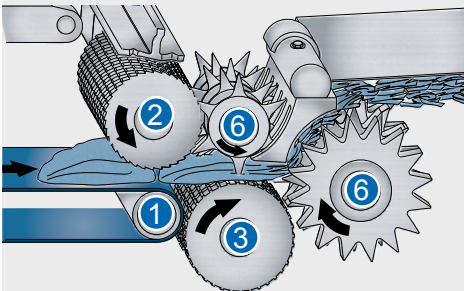
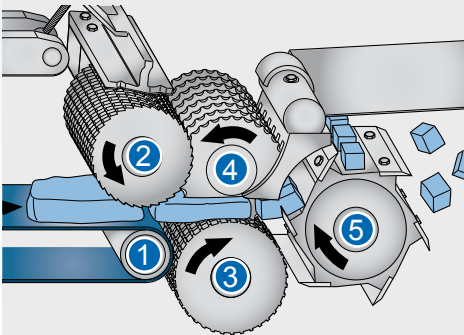


Cortadora Modelo M6

CORTA EN CUBOS, TIRAS Y HEBRAS

DESCRIPCION GENERAL

1. Rodillo Tractor
2. Rodillo Alimentador
3. Tambor Alimentador
4. Cuchillas Circulares
5. Cuchillas Transversales
6. Discos para Hebras/Desmenuzados



El Modelo M6 es una cortadora bidimensional versátil diseñada para producir cubos, tiras y hebras a partir de productos de un grosor predeterminado. Ideal para el corte de carnes de res, pollo o cerdo, ya sea congelada atemperada, fresca y refrigerada o cocida caliente como así también para procesar vegetales de hoja y productos de snacks y panificados.

TIPO DE CORTES

Cubos: Tamaño determinado por el espacio entre las cuchillas circulares y de las cuchillas de corte transversal.

Cuchillas circulares: 3/16 a 1-1/2" (4.8 a 38 mm)

Cuchillas transversales: 1/8 a 5.66" (3.2 a 144 mm)

Corte en Tiras: se obtienen quitando el husillo de corte transversal. El largo y espesor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.

Hebras: Discos de alimentación junto con discos especiales o cuchillas transversales sin filo producen cortes en hebras, desde gruesas hasta finas. También es posible obtener diferentes longitudes de hebras.

ESPECIFICACIONES

Largo: 119.03" (3023 mm)

Ancho: 33.48" (850 mm)

Alto: 50.37" (1280 mm)

Peso neto: 1640 lb (745 kg)

Motor: 5 HP (3.7 kW) or 7.5 HP (5.6 kW)



CUBOS DE PAN
1" (25.4 mm)



ESPINACA
3/4 X 1" (19.1 x 25.4 mm)



BISTEC DE CARNE
Hebras Gruesas



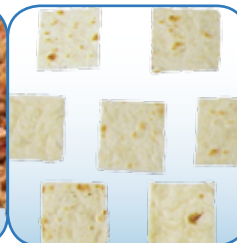
PECHUGA DE POLLO ATEMPERADA
3/8 x 3/8" (9.5 x 9.5 mm)



PECHUGA DE POLLO FRESCA
3/16" (4.8 mm) Strip



TOCINO TOSTADO
1/4 x 3/8" (6.4 x 9.5 mm)



PAN DE PITA
Cuadrados de 1" (25.4 mm)



BROWNIES
1/2 x 1/2" (12.7 x 12.7 mm)



CERDO COCIDO
Hebras, Longitud Media



PUERRO
1/4 x 3/8" (6.4 x 9.5 mm)

Cortadora E TranSlicer®

REBANADORA DE ALTA PRECISIÓN PARA PRODUCTOS ALARGADOS



APIO

Segmentos 3" (76 mm)
Rodajas 1/2" (12.7 mm)



CEBOLLAS (MITADES)

3/8 x 1-1/2" (9.5 x 38.1 mm)



PEPINILLOS

Rodajas 1/8" (3.2 mm)



ZANAHORIAS

Rodajas 1/4" (6.4 mm)



PIPIENTOS (MITADES)

3/8 x 1-1/2" (9.5 x 38.1 mm)



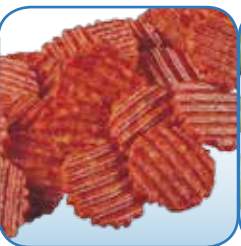
POLLO COCINADO BLANDO

3/4" (19.1 mm)



JUDÍAS VERDES

Segmentos 1" (25.4 mm)



LONGANIZA SIN PIMIENTA

Rodajas Onduladas
1/8" (3.2 mm)



AJI

Rebanadas Ondulas
5/16" (7.9 mm)



TARO

Rodajas .060" (1.5 mm)

La E TranSlicer® es ideal para productos alargados como ser yuca, plátano, taro, papas y varillas de pan. Ruedas de corte de acero inoxidable intercambiables ofrecen una máxima versatilidad. Esta máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida. La E TranSlicer procesa productos firmes de hasta 4" (101.6 mm) de diámetro y productos compresibles, flexibles hasta 6" (152.4 mm) de diámetro.

TIPO DE CORTES

Rueda Rebanadora

Rebanadas lisas u onduladas: 1/32 a 3" (.8 a 76.2 mm)

Rueda Juliana

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

Rueda para Hebras

3/8" (9.5 mm) a aproximadamente 3" (76.2 mm) de largo y 1/16 a 9/32" (1.6 a 7.1 mm) de espesor de rebanada.

Rueda MicroSlice®

Rebanadas lisas: .020 a .240" (.5 a 6.4 mm)

Tiras Juliana: 3/32 a 3/4" (2.4 a 19.1 mm) por .020 a .120" (.5 a 3.0 mm) de espesor.



ESPECIFICACIONES

Largo: 100.78" (2560 mm)
..... 117.26" (2978 mm) con mesa de preparación

Ancho: 35.31" (897 mm)

Alto: 61.79" (1569 mm)
..... 66.36" (1686 mm) with remote stop

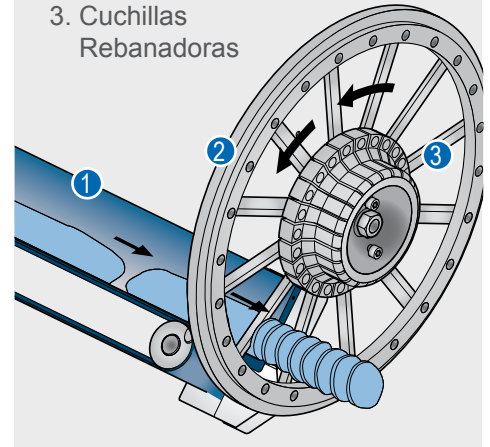
Peso Neto: 1328 lb (600 kg)

Motor: 3 HP (2.2 kW)

Motor Cinta de Alimentación:
..... 1 HP (.75 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda Rebanadora
3. Cuchillas Rebanadoras



Cortadora TranSlicer® 2510

ESPECIAL PARA CORTE DE VEGETALES DE HOJA



ESPECIFICACIONES

Largo: 150.82" (3831 mm)
Ancho: 49.88" (1267 mm)
Alto: 66.75" (1695 mm)
Peso Neto: 1500 lb (680 kg)
Motor: 3 HP (2.2 kW)
Motor bandas alimentación (2):
 1 HP (.75 kW)

La **TranSlicer® 2510 es la cortadora más grande dentro de la línea TranSlicer. Ideal para vegetales de hoja, las aplicaciones más populares incluyen: lechuga romana, iceberg, col rizada, achicoria, repollo, espinacas, apio, pepino, berenjena, melones y puerro. Ruedas de corte intercambiables de 25" (635 mm) de diámetro producen una amplia variedad de rebanadas, hebras y cortes en juliana a las más altas capacidades dentro de la línea TranSlicer. Conjunto Superior disponible para mejorar la alimentación. La TranSlicer 2510 acepta productos firmes de hasta 6-3/4" (171 mm) de diámetro y productos de hoja de hasta 8" (203 mm) de diámetro.

TIPO DE CORTES

Rueda Rebanadora

Rebanadas lisas u onduladas desde 1/32 a 3-1/2" (.8 a 88.9 mm)

Rueda para corte en Hebras

3/8" a 3" (9.5 a 76.2 mm) de largo y 1/16 a 9/32" (1.6 a 7.1 mm) de espesor.

Rueda Juliana

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



LECHUGA ICEBERG
1-3/8 x 1-1/2" (34.9 x 38.1 mm)



PAPAYA
3/4" (19.1 mm)



PUERRO
Rodajas 3/16" (4.8 mm)

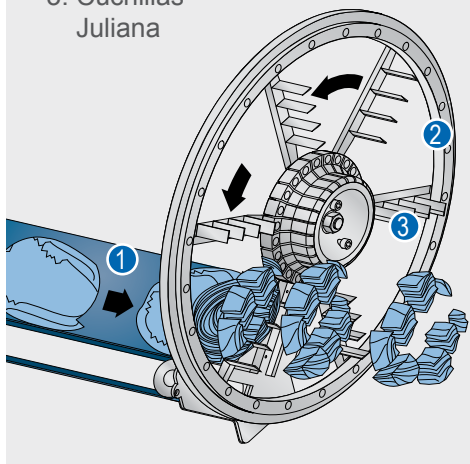


ESPINACA Y ACELGA
Tiras 3/8" (9.5 mm)

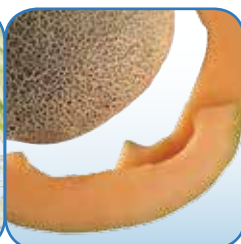


DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda corte Juliana
3. Cuchillas Juliana



REPOLLO
Rodajas 3/16" (4.8 mm)



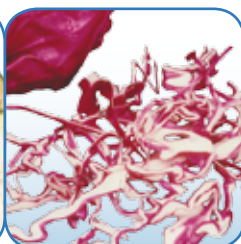
MELÓN (MITADES)
Rodajas 1/2" (12.7 mm)



LECHUGA ROMANA
Corte Juliana 3/8" (9.5 mm)



BERENJENA
Rodajas 3/16" (4.8 mm)



REPOLLO ROJO
Rodajas 1/8" (3.2 mm)



COGOLLOS DE ROMANA
Picado en 1" (25.4 mm)

Para ver una lista completa de los productos cortados por Urschel visitenos en www.urschel.com

Cortadora G-A

CORTADORA PARA TIRAS Y CUBOS

La cortadora tridimensional Urschel G-A produce rebanadas, tiras y cubos uniformes a partir de una gran variedad de productos, incluyendo frutas y panificados. La máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de producto de entrada es 5-1/2" (140 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTES

Rebanadas: 1/16 a 3/4" (1.6 a 19.1 mm)

Cubos: para obtenerlos se utiliza una combinación de cuchilla rebanador y husillo circular y transversal. Para cambiar el tamaño del cubo se debe ajustar la cuchilla rebanadora y cambiar los husillos transversales y circulares.

Espesor de Rebanada: 1/8 to 3/4" (3.2 to 19.1 mm)

Cuchillas de corte transversal: 9/32 a 7/8" (7.1 a 22.2 mm)

Cuchillas circulares: 3/32 a 3" (2.4 a 76 mm)

Cortes en Tiras:

Las tiras se obtienen quitando del husillo de corte transversal. La longitud y el grosor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.



PAN
Cubos 1/2" (12.7 mm)



PAPAYA
Cubos 3/4" (19.1 mm)



MANZANA
Cubos 3/8" (9.5 mm)



ZUCCHINI
Corte Juliana 3/16" (4.8 mm)
(pre corte a 2" (51 mm) en largo)



ESPECIFICACIONES

Largo: 73.73" (1873 mm)

Ancho: 45.94" (1167 mm)

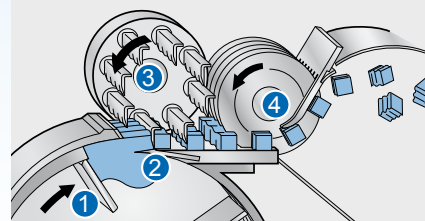
Alto: 49.25" (1251 mm)

Peso Neto: 770 lb (349 kg)

Motor: 2 HP (1.5 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchilla Transversal
4. Cuchilla circular



Cortadora RA-A

CORTADORA PARA TIRAS Y CUBOS



NACHOS
Cubos 1/4" (6.4 mm)



GALLETAS RELLENAS
Granulado 3/4" (19 mm)



FRUTILLAS
Cubos 1/4" (6.4 mm)



PICADO DE ENCURTIDOS
1/8 x 1/8 x 1/4" (3.2 x 3.2 x 6.4 mm)

La cortadora tridimensional RA-A es capaz de producir cubos, tiras o rebanadas de una gran variedad de productos como frutas, vegetales, frutos secos y carnes procesadas.

Piezas intercambiables ofrecen máxima versatilidad y cortes óptimos para tamaños pequeños a intermedio.

Ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de entrada del producto es de 3-1/2" (88.9 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTES

Rebanadas/Granulados

Grosor de la rebanada: 1/16 a 3/8" (1.6 a 9.5 mm)

Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)

Cortes de cuchillas transversales: .050 a 3" (1.3 a 76.2 mm)

Corte en tiras: Al retirar el husillo transversal se pueden producir tiras de diferentes longitudes determinadas por el tamaño del producto entrante. También puede ser necesario cambiar el árbol del husillo circular.



ESPECIFICACIONES

Largo: 46.11" (1171 mm)

Ancho: 36.93" (938 mm)

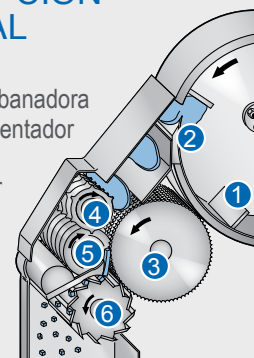
Alto: 71.39" (1833 mm)

Peso neto: 700 lb (320 kg)

Motor: 5 HP (3.7 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Rodillo Alimentador
4. Husillo Alimentador
5. Cuchillas Circulares
6. Cuchillas Transversales





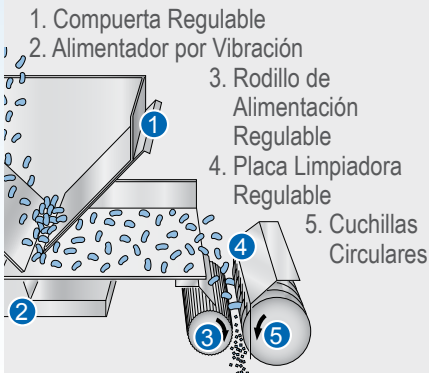
Model N

GRANULA Y CORTA EN SUPERFICIE

ESPECIFICACIONES

Largo:39.96" (1015 mm)
Ancho:26.67" (677 mm)
Alto:30.08" (764 mm)
Peso Neto:.....450 lb (200 kg)
Motor:3/4 HP (.56 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL



El Modelo N granula frutos secos, galletas y corta en superficie frutas congeladas o deshidratadas. La compuerta ajustable, el rodillo de alimentación y la placa limpiadora permiten realizar cambios en el tamaño. Al cortar el producto, en lugar de moler o picar, se produce menos polvo y más producto dentro de especificaciones.

El Modelo N ofrece un funcionamiento simplificado para producción ininterrumpida y está diseñado para una fácil limpieza y mantenimiento. Reajustando la compuerta, la placa limpiadora y el rodillo de alimentación para pases adicionales se obtienen tamaños de partícula más pequeños, para alcanzar el tamaño deseado.

TIPOS DE CORTE

Granulado

de 3/32 a 3/8" (2.4 a 9.5 mm) espacio entre cuchillas circulares



ALMENDRAS
Granulado 1/8" (3.2 mm)



GALLETAS GRAHAM
Granulado 3/16" (4.8 mm)



NUECES
Granulado 1/4" (6.4 mm)



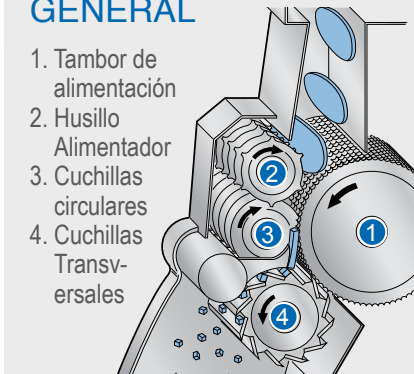
Modelo CD-A

CORTE EN CUBOS, TIRAS Y GRANULADO

ESPECIFICACIONES

Largo: 41.37" (1051 mm)
Ancho: 38.60" (981 mm)
Alto: 49.21" (1250 mm)
Peso Neto:..... 556 lb (250 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL



La cortadora de dos dimensiones CD-A produce cubos y tiras uniformes en un rango de tamaño pequeño a intermedio. El modelo CD-A corta cáscara de cítrico, frutos secos, ciruelas secas y pasas de uva. La máquina ofrece funcionamiento continuo y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento. El espesor máximo del producto es de 3/8" (9.5 mm).

TIPOS DE CORTE

Cubos/Granulado

Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)

Cortes de cuchillas transversales: 1/16 a 3" (1.6 a 76.2 mm)

Corte en tiras: Quitando el husillo transversal se obtendrán tiras de diferentes longitudes, determinadas por el tamaño del producto entrante.



NUECES DE PECANS
Granulado 3/16" (4.8 mm)



TOFFEE CUBIERTO EN CHOCOLATE
Granulado 3/16" (4.8 mm)



GALLETAS RELLENAS DE CREMA
Granulado 1/4" (6.4 mm)

Modelo CCL

CORTE REJILLA

La Cortadora CCL es única por su corte Rejilla. Ambas caras de la rodaja tienen cortes ondulados y desplazados 90°. Utilizada para chips rejillas o para papas fritas tipo "Waffle". El modelo CC puede ser convertido en la cortadora de rejilla CCL.



ESPECIFICACIONES

Largo:48.03" (1220 mm)
Ancho:35.26" (896 mm)
Alto:32.68" (830 mm)
Peso Neto:...540 lb (245 kg)
Motor: 2 o 5 HP (1.5 or 3.7 kW)



PAPAS
Rejilla Gruesa



PAPAS
Rejilla Fina



PAPAS
Rejilla tipo "Waffle"

Modelo OC

CORTE RODAJAS OBLICUAS

EL Modelo OC está especialmente diseñado para el corte oblicuo en el sentido transversal de productos alargados tales como: pepinillos, zanahorias, apio, ruibardo, okra, papas, etc. El Modelo OC produce una gran variedad de rodajas oblicuas, planas u onduladas.



ESPECIFICACIONES

Largo: 143.34" (3641 mm)
Ancho: ... 31.96" (812 mm)
Alto: 44.92" (1141 mm)
Peso Neto: 884 lb (400 kg)
Motor: 3 HP (2.2 kW)
Motor Cinta Alimentación:
 3/4 HP (.56 kW)



PLATANO
Rodaja Plana Oblicua
1/16" (1.5 mm)



ZANAHORIAS
Rodaja Plana Oblicua
1/8" (3.2 mm)



ESPARRAGOS
Rodaja Plana Oblicua
3/8" (9.5 mm)



USTED ESTÁ INVITADO A HACER PRUEBAS DE CORTE CON SU PRODUCTO

Urschel tiene una red mundial de laboratorios de prueba y una experimentada red de representantes técnicos alrededor del mundo, listos para ayudarlo con cualquier aplicación de corte. Comuníquese hoy mismo con su representante de Urschel para programar una prueba completa, sin compromiso alguno en www.urschel.com



CONTACTE A URSCHTEL PARA OBTENER MAS INFORMACION ACERCA DE ESTAS Y OTRAS OPCIONES DE CORTE.

Spain: spain@urschel.com +34 91 002 31 02
 Latinoamérica: ula@urschel.com +54 3413171400
es.urschel.com



URSCHTEL®
Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos

©Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol, y MicroSlice son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc.

℞℞La Cubicadora DiversaCut 2110[®], Cubicadora DiversaCut Sprint y Sprint 2 pueden contener piezas protegidas por las Patentes de EEUU No. 6883411 y la Patente Europea No. EP1377415

††La Cortadora E TranSlicer puede contener piezas protegidas por las Patentes de EEUU Nos. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 y 61487094, Patentes Europeas Nos. EP1042107 y EP079837B1 y otras patentes del exterior.

¥ La Rueda MicroSlice está protegida por las Patentes de EEUU Nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, la Patente Europea No. EP1042107 y otras patentes del exterior..

‡‡La Rebanadora Modelo CC puede contener piezas protegidas por las Patentes de EEUU No. 5694824, 7658133, la Patente Europea No. EP0756534 y otras patentes del exterior.