

**COMO CORTAR**

# PRODUTOS ALIMENTARES



**URSCHEL®**

Líder Mundial na Tecnologia de Corte de Produtos Alimentares



# Sprint 2<sup>®</sup> Dicer

INSPIRADA NO MODELO URSCHEL G



**PIMENTOS**  
9,5 x 25,4 mm



**CEBOLAS**  
Cubos & Tiras de 6,4 mm



**ALFACE**  
Corte de 19,1 mm



**BETERRABAS**  
Rodelas de 3,2 mm

A nova <sup>®</sup>Sprint 2<sup>®</sup> Dicer, tem como base o sucesso da DiversaCut Sprint inspirada pelos excelentes resultados de longa data, do Modelo Urschel G Dicer. A Sprint 2 oferece aos processadores de alimentos, uma alternativa ao Modelo Urschel G Dicer que tem excelentes provas dadas na indústria alimentar, acrescentando benefícios adicionais em comparação com a DiversaCut Sprint. A Sprint 2 produz cubos uniformes, corta em tiras, granula ou fatia uma grande variedade de vegetais, frutas, produtos de panificação e carnes.

As opções de motores, incluem um motor de 3 CV (2,2 kW) de aço inoxidável, controlado por um VFD (variador de velocidade) - mais potência em relação quer ao Modelo G standard ou à DiversaCut Sprint. A nova maçaneta de ajustamento da espessura com sistema de bloqueio, garante que durante a produção, as tolerâncias são mais apertadas e a precisão do corte maior. Este projecto, facilita a higienização do equipamento. A área de corte de alimentos está completamente isolada da área mecânica; uma estrutura de tubo arredondado e chapa inclinada, contribuem para uma adequada higienização geral. Painéis de acesso articulados, promovem facilidade na higienização e na manutenção. Esta máquina, aceita a entrada de produto com tamanho até 165,1 mm, medidos em qualquer dimensão.

## VERSÃO SEM TRANSPORTADOR

- Área de corte compacta e ampla gama de cortes
- Alternativa de menor custo versus a versão com transportador.
- Disponível com motor de 3 CV (2,2 kW) e variador de velocidade, com motor de arranque suave de 3 CV (2,2 kW) ou com motor de arranque suave de 1,5 CV (1,1 kW).

## VERSÃO COM TRANSPORTADOR

- Área de corte compacta e ampla gama de cortes
- Oferece um upgrade, substituição potencial dos Modelos das séries G ou H com uma dimensão similar.
- O transportador incorporado, otimiza uma descarga controlada e completa do produto cortado, reduzindo o desperdício.
- Disponível com motor de 3 CV (2,2 kW) e variador de velocidade ou com motor de arranque suave de 3 CV (2,2 kW).
- O mesmo motor, controla e comanda quer as peças de corte, quer o transportador.



# Sprint 2<sup>®</sup> com Tapete Transportador

VANTAGENS DE CORTE DO MODELO DIVERSACUT SPRINT<sup>®</sup>

## TIPOS DE CORTES

**Rodelas:** Produzidas removendo o eixo transversal e o eixo de corte de facas circular.

**Rodelas lisas:** 1,6 a 25,4 mm

**Rodelas Onduladas:** 3,2 a 25,4 mm

**Cortes em tiras:** As tiras lisas e onduladas, são feitas removendo quer o eixo de corte transversal ou o conjunto de eixo de corte circular. As combinações de facas circulares ou transversais, podem ser usadas para encurtar o comprimento das tiras.

**Cubos / Granulados:** Uma faca de fatiar, eixo de corte circular e eixo de corte transversal, são usados para cortar em cubos. A alteração do tamanho dos cubos, é obtida usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da rodela.

**Facas circulares, cortes:** 3,2 a 76,2 mm

**Facas transversais, cortes:** 2,4 a 38,1 mm

**Facas Onduladas transversais, cortes:** 7,1 a 14,3 mm



**SALAME**  
Cubos de 9,5 mm



**BATATAS**  
Palitos ondulados 7,1 mm



**MANGA**  
Cubos de 19,1 mm



**BATATAS**  
Cubos de 6,4 mm

## ESPECIFICAÇÕES

### VERSÃO COM TRANSPORTADOR

**Comprimento:** ..... 1786 mm

**Largura:** ..... 1564 mm

**Altura:** ..... 1548 mm

**Peso Líquido:** ..... 476 kg

**Motor:** 3 CV (2,2 kW) com variador de velocidade ou 3 CV (2,2 kW) com arranque suave

### VERSÃO SEM TRANSPORTADOR

**Comprimento:** ..... 1786 mm

**Largura:** ..... 1481 mm

**Altura:** ..... 1548 mm

**Peso líquido:** ..... 454 kg

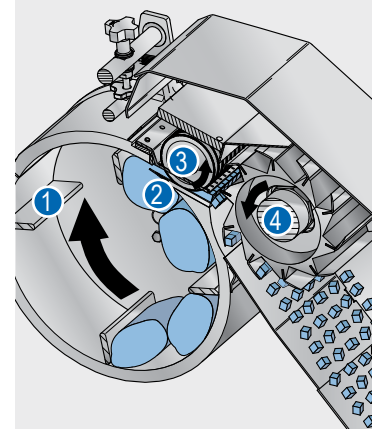
**Motor:** 3 CV (2,2 kW) com variador de velocidade, 3 CV (2,2 kW) com arranque suave ou, 1,5 CV (1,1 kW) com arranque suave

As dimensões do quadro eléctrico, variam dependendo do motor escolhido



## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás de Impulsor
2. Faca de Corte em Fatia
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



**BISCOITOS**  
Granulação Fina



**FIAMBRE**  
Cubos de 9,5 mm



**PIMENTOS**  
Cubos de 9,5 mm



**AZEITONAS**  
Cubos de 3,2 mm



**BATATAS**  
Palitos de 3,2 mm



**MORANGOS**  
Cubos de 3,2 mm



**COGUMELOS**  
Fatia de 6,4 mm



**CENOURAS**  
Cubos de 6,4 mm



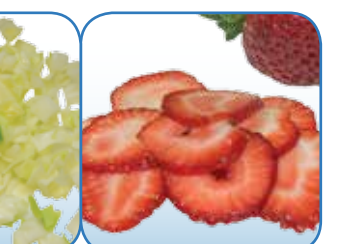
**BISCOITOS TIPO CHIP DE CHOCOLATE**  
Granulação Grosseira



**BATATAS**  
Rodelas 3,2 mm



**COUVES**  
Cubos de 9,5 mm



**MORANGOS**  
Rodelas 6,4 mm



# DiversaCut 2110A<sup>®</sup> Dicer

VERSÁTIL, CORTADORA DE ALTA CAPACIDADE DE FATIAS, TIRAS & CUBOS



**CEBOLAS**  
Cubos de 6,4 mm



**DOCES DE COBERTURA RIJA**  
Granulação



**BATATAS**  
Corte ondulado 9,5 mm



**PIMENTOS**  
Cubos de 25,4 mm



**FIAMBRE**  
Cubos de 9,5 mm



**COUVES**  
3,2 x 38,1 x 38,1 mm



**TOMATES**  
Cubos de 15,9 mm



**BERINGELA**  
Cubos de 19,1 mm



**PÃO TIPO PANINI**  
25,4 x 19 x 25,4 mm



**CENOURAS**  
Palitos de 3,2 mm

A <sup>®</sup>DiversaCut 2110A<sup>®</sup> Dicer, é a maior máquina da linha DiversaCut; produzindo cubos, tiras, fatias/rodela, granulados e ralados com altas capacidades de produção. Com uma alimentação máxima de 254 mm em qualquer dimensão, a máquina oferece uma economia de custos, eliminando a necessidade de pré-cortar o produto. Esta nova cortadora em cubos, permite tolerâncias de corte mais precisas com ajustamento de espessura da fatia. A máquina, possui igualmente ajustamento fino, através de colares ajustáveis em ambos os eixos de corte para precisão máxima. Os produtos frequentemente processados incluem: batatas, cenouras, cebolas, repolho, pimentão, aipo, tomate, aloe vera, maçãs, bacon cozido, peru cozido ou carne assada, doces granulados, papaia, pão ralado, fiambre, peixe, salame, abóbora, rações para animais de estimação, mandioca, couve-rábano, pepino, beringela, abóbora, courgette, manga, gengibre, couve, alho-francês, pêssegos, ananás e morangos.

## TIPOS DE CORTES

**Rodelas/Fatias:** A máquina pode fazer uma gama completa de rodela, removendo os eixos de corte transversal e circular.

**Rodelas planas ou onduladas:** 1,6 a 25,4 mm

**Cubos / Granulados:** Uma faca de corte, eixo de corte circular e eixo de corte transversal, são usados para cortar em cubos. A mudança do tamanho dos cubos, é feita usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da fatia.

**Corte circular:** 3,2 a 76,2 mm

**Corte transversal:** 2,4 a 38,1 mm

**Corte transversal ondulado, (1,9 mm de profundidade):** 7,1 a 14,8 mm.

**Corte transversal ondulado profundo (3,1 mm ou 3,6 mm profundidade):** 9,5 a 12,7 mm

**Corte transversal em "V":** 7,9 a 12,7 mm

**Cortes em Tiras:** Os cortes em tiras lisas e onduladas, podem ser obtidos numa variedade de larguras, bastando para isso remover o eixo de corte transversal ou o conjunto do eixo de corte circular.

**Desfiados/Ralados:** Desfiados finos, médios e grosseiros, podem ser produzidos em produtos cárnicos cozidos, quer quentes quer refrigerados.

## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ..... 1627 mm

**Largura:** ..... \*1616 mm

**Altura:** ..... 1738 mm

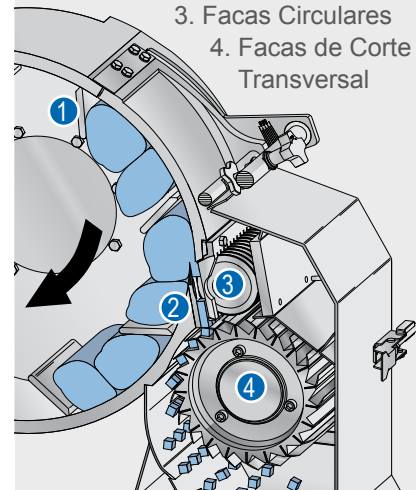
**Peso Líquido:** ..... 681 kg

**Motor:** 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

\*Estão disponíveis várias tremonhas de descarga. A largura da máquina, varia de acordo com o estilo da tremonha de descarga. A largura listada, é a largura máxima disponível da máquina.

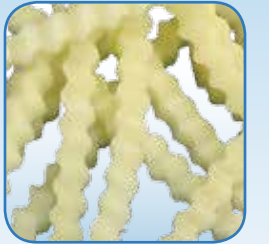
## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás de Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Circulares
4. Facas de Corte Transversal



# DiversaCut Sprint<sup>®</sup> Dicer

PEQUENA CORTADORA DE CUBOS DE ALTA PERFORMANCE



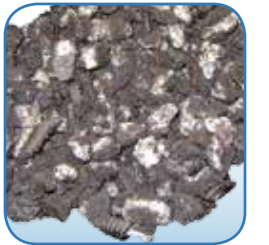
**BATATAS**  
Palitos ondulados de 7,1 mm



**TOMATES**  
Cubos de 6,4 mm



**SALMÃO**  
Tiras de 6,4 mm



**BISCOITOS COM RECHEIO**  
Granulados de 7,9 mm

## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ... 1367 mm

**Largura:** ..... 1368 mm

**Altura:** ..... 1666 mm

**Peso Líquido:** .... 390 kg

**Motor:** ..... 1,5 CV (1,1 kW)

O <sup>®</sup>DiversaCut Sprint<sup>®</sup> Dicer, é uma cortadora de cubos de alto desempenho, projectado para cortar cubos uniformes, fazer corte em tiras, e uma variada gama de rodela de uma grande variedade de legumes, frutas e carnes. Eficiência e flexibilidade, são características-chave da Sprint. O tamanho compacto da máquina, combinado com a facilidade de troca de um tamanho ou tipo de corte para outro, oferece infinitas possibilidades à produção.

As características desta máquina, adequam-se a operação contínua em produção ininterrupta e é projectada para permitir fácil limpeza e manutenção. O tamanho máximo, do produto admitido na entrada, é aproximadamente 165,1 mm medidos em qualquer dimensão.

## TIPOS DE CORTES

**Rodelas:** Ao remover o eixo de corte transversal e o eixo de corte circular, a máquina pode fazer rodela que cobrem uma gama completa de espessuras.

**Rodelas lisas:** 1,6 a 25,4 mm

**Rodelas Onduladas:** 3,2 a 25,4 mm

**Cortes em Tiras:** Removendo quer o eixo de corte transversal ou o conjunto do eixo de corte circular, podem-se obter cortes em tira lisas e onduladas numa larga gama de larguras.

**Cubos / Granulados:** Uma faca de corte, eixo de corte circular e eixo de corte transversal, são utilizados para cortar em cubos. A alteração do tamanho dos cubos, é obtida usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da fatia.

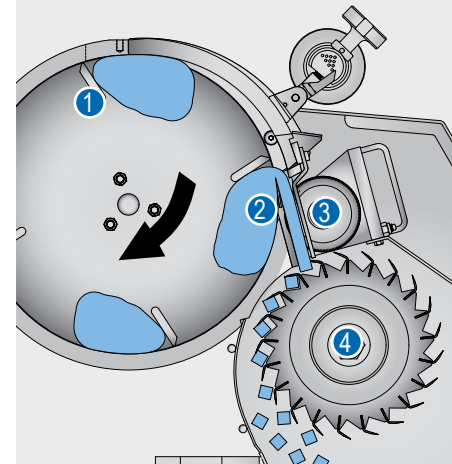
**Facas circulares, cortes:** 3,2 a 76,2 mm

**Facas transversais, cortes:** 2,4 a 25,4 mm

**Facas transversais onduladas, cortes:** 7,1 a 14,3 mm

## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás de Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Circulares
4. Facas de Corte Transversal



**PEPINOS DE CONSERVA**  
Cubos de 9,5 mm



**MORANGOS**  
Cubos de 3,2 mm



**TOMATES**  
Cubos de 19,1 mm



**MANGA FRESCA**  
Cubos de 12,7 mm



**CENOURAS**  
Tiras de 3,2 x 38,1 x 3,2 mm



**BATATAS**  
Tiras de 6,4 mm



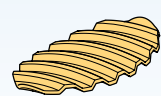
# Modelo serie CC

CORTADORAS, RALADORAS & GRANULADORES VERSÁTEIS

As máquinas do modelo #serie CC, fatiam, cortam em tiras, ralam e granulam uniformemente uma grande variedade de produtos alimentares com alta capacidade de produção e com excelentes resultados. Entre estes produtos, estão batatas fritas, queijo ralado para coberturas de pizzas, cogumelos, repolho, alface, cebola e cenoura para ingredientes de saladas e, uma grande variedade de frutos secos para ingredientes de padaria. Cada máquina, possui cabeças de corte substituíveis que permitem ao processador, mudar o

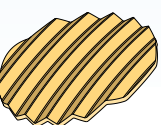
tipo de corte em apenas alguns minutos. Facas descartáveis, especialmente desenhadas; não necessitam de ser afiadas e são de substituição barata. Cada modelo, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e para produção ininterrupta e, é projectado para assegurar fácil limpeza e manutenção. O Modelo CC, aceita produtos com dimensões até 101,6 mm de diâmetro, medidos em qualquer dimensão. Os Modelos CCX-D, CC-DL e CC-D, aceitam produtos que medem até 88,9 mm em qualquer dimensão.

## TIPOS DE CORTES



### \*FLAT-V® SLICE (RODELAS LISAS - V)

Espessura de rodela até 4,6 mm com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de 3,2 mm; Centros 12 mm).



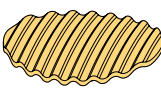
### \*RODELAS CORTE EM "Z"

Espessura de corte até 8,3 mm com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de 3,4 mm; Centros: 10 mm.



### RODELAS EM "V"

Espessura até 12,7 mm  
**Rodela tipo .125":** 8 "V"s por polegada. Profundidade "V" de 1,3 mm; Centros: 3,2 mm.  
**Rodela tipo .212":** 4,7 "V"s por polegada. Profundidade "V" de 2,1 mm; Centros: 5,4 mm.



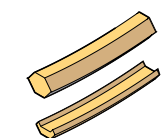
### RODELAS ONDULADAS

Rodelas com espessura até 12,7 mm com 3-1 / 2 ondas por polegada.  
**Rodela .175:** Profundidade de ondulação de 2,1 mm, Centros 4,4 mm,  
**Rodela de .300:** Profundidade de ondulação 2,0 mm. Centros 7,6 mm.  
**Rodela de .480:** Profundidade de ondulação 1,9 mm, Centros 12,2 mm.



### RODELAS LISAS

Espessura de fatia até 12,7 mm



### RALADOS LISOS COMPLETOS & REDUZIDOS-V®

**Ralados Completos Lisos-V:** secção transversal em forma de hexágono de aproximadamente 3,8 mm em todos os lados.  
**Ralados Reduzidos Lisos-V:** Topos superior e inferior lisos, formam um ralado ondulado.



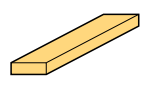
### RALADOS COMPLETOS & REDUZIDOS EM "V"

**Ralados completos:** Secção transversal em forma de diamante disponível em quatro espessuras: 1.8, 2.5, 3.2, or \*7.2 mm.  
**Ralados reduzidos em "V":** secção transversal em forma de "V".



### RALADOS OVAL E OVAL REDUZIDO (CRESCENTE)

**Ralado Oval .250:** secção transversal oval com aproximadamente 3,2 mm de espessura por 6,4 mm de largura.  
**Ralado Oval largo .480:** 3,7 mm de espessura por 12,2 mm de largura.  
**Ralado Crescente:** secção transversal em forma de crescente.  
**Ralado Crescente largo:** secção transversal em forma de crescente largo.



### CORTES EM TIRAS

Secção transversal rectangular. **Largura:** 2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3 e 19 mm



### OPÇÕES DE CRIVOS

Cabeças de corte com crivos, oferecem cortes de produtos, incluindo parmesão em pó, granulos grosseiros e uma variedade de ralados.

\*Disponibilidade limitada, baseada na aplicação do cliente. Entre em contacto com o escritório local da Urschel para verificar a possibilidade de venda.



**BATATAS**  
Rodela em "V" de 2 mm



**AMÊNDOAS**  
Corte em "V" 2 mm e 3,2 mm e Fatia Lisa



**COCO**  
Ralado em "V" de 1,6 mm

# Modelo serie CC

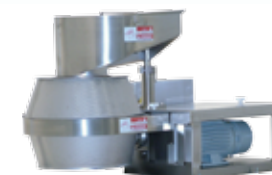
CORTADORES, RALADORES & GRANULADORES VERSÁTEIS



## MODELO CCX-D

**Comprimento:** 1488 mm, tampa 24" de diâmetro; 1659 mm, tampa 32" de diâmetro.  
**Largura:** .....837 mm  
**Altura:** ..822 mm, tampa 24" de diâmetro .....861 mm, tampa 32" de diâmetro  
**Peso Líquido:** .....454 kg  
**Motor:** ..... 10 CV (7,5 kW)  
 Aceite pela Divisão Láctea U.S.D.A.

O CCX-D, é o ralador de queijo premium na linha CC. Ele combina um motor de 10 cv totalmente fechado, tremonha de alimentação articulada, e está disponível com uma câmara de corte de 24 ou 32 polegadas.



## MODELO CC TREMONHA ALIMENTAÇÃO STANDARD

**Comprimento:** .. 1220 mm - 2 ou 5 CV ..... 1314 mm - 10 CV  
**Largura:** ..... 896 mm  
**Altura:** ..... 799 mm - 2 ou 5 CV ..... 769 mm - 10 CV  
**Peso Líquido:** ... 250 kg - 2 ou 5 CV ..... 310 kg - 10 CV  
**Motor:** 2, 5 ou 10 CV (1.5, 3.7 ou 7.5 kW)

A CC, é o padrão da indústria em corte de batata, e também é usado para uma grande variedade de outros produtos. Possui uma tremonha articulada e está disponível com um motor de 2, 5 ou 10 CV.



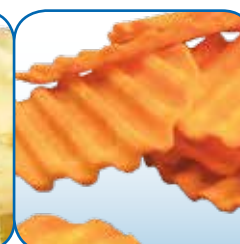
**CENOURAS**  
Ralados de 6,4 mm



**QUEIJO MOZZARELLA**  
Ralado inteiro 1,8 mm



**QUEIJO PARMESÃO**  
Oval Largo 12,2 mm



**BATATAS DOCES**  
Rodela Lisa - "V" 1,7 mm



## MODELO CC-DL

**Comprimento:** ..... 1585 mm  
**Largura:** ..... 904 mm  
**Altura:** ..... 862 mm  
**Peso líquido:** ..... 318 kg  
**Motor:** ..... 10 CV (7,5 kW)  
 Aceite pela Divisão Láctea U.S.D.A.

O ralador de queijo CC-DL, é semelhante ao CC-D, mas é equipado com tremonha de alimentação articulada, motor de 10 cv e uma câmara de corte de 32 polegadas.



## MODELO CC TREMONHA ALIMENTAÇÃO COM EXTENSÃO

**Comprimento:** ... 1234 mm - 2 ou 5 CV ..... 1327 mm - 10 CV  
**Largura:** ..... 904 mm  
**Altura:** ..... 989 mm - 2 ou 5 CV ..... 1026 mm - 10 CV  
**Peso Líquido:** ... 250 kg - 2 ou 5 CV ..... 310 kg - 10 CV  
**Motor:** 2, 5 ou 10 CV (1.5, 3.7 ou 7.5 kW)

A CC com tremonha de alimentação tipo funil, é amplamente utilizado em toda a Europa para ralar queijo e numa grande variedade de outras aplicações. Possui uma tremonha articulada e está disponível com um motor de 2, 5 ou 10 CV.



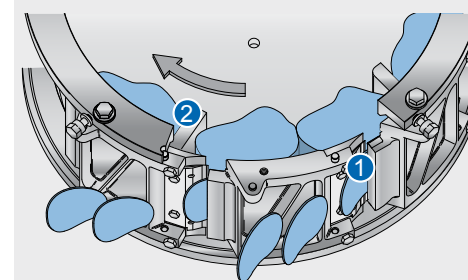
## MODELO CC-D

**Comprimento:** .....1220 mm - 5 CV .....1314 mm - 10 CV  
**Largura:** .....904 mm  
**Altura:** .....760 mm - 5 CV .....797 mm - 10 CV  
**Peso Líquido:** .....250 kg - 5 CV .....310 kg - 10 CV  
**Motor:** 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)  
 Aceite pela Divisão Láctea U.S.D.A.

O ralador de queijo CC-D, é o padrão da indústria. Ele é equipado com uma tremonha de alimentação amovível, motor de 5 ou 10 CV, e uma câmara de corte standard de 24 polegadas.

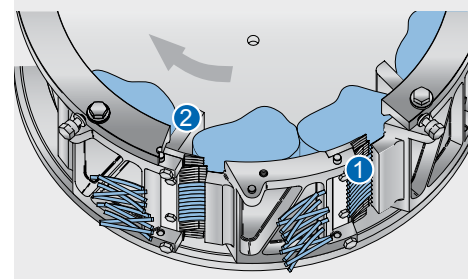
## VISÃO GERAL DE CORTE

1. Faca de Corte
2. Impulsor



## VISÃO GERAL DA UNIDADE DE RALAR

1. Faca de Corte
2. Impulsor







**PASTA DE ALHO**  
Modelo 1700



**MOLHO CHILI**  
Modelo 1700



**MANTEIGA DE AMENDOIM**  
Modelo 1700



**BISCOITOS COM RECHEIO DE GELEIA**  
Modelo 1700



**KETCHUP**  
Modelo 1500

O Moinho tipo Comitrol®, é largamente utilizado em todo o mundo como uma solução eficaz para uma infinidade de aplicações de redução de dimensões de produtos secos, pastas e líquidos. Vários modelos diferentes, estão disponíveis para responder a diferentes aplicações.

Os moinhos tipo Comitrol, variam nas configurações de alimentação / descarga, na cabeça de corte e nas opções do impulsor e potência desejada. Cada modelo, possui operação contínua para débitos de alta capacidade e limpeza simples. As operações standard incluem: granulação, corte em flocos, corte em rodela, moagem, trituração, liquefação, purés e dispersão.

A palavra "Comitrol" significa fragmentação controlada. Fragmentação, é o processo de reduzir algo para um tamanho menor. O Comitrol utiliza o princípio do corte incremental; O produto é eficiente e uniformemente reduzido de forma gradual, à medida que continua a rodar e passar através de uma cabeça de redução estacionária.

## TIPOS DE CORTES

### MODELO 1700

A variedade de cabeças de corte de 6", permitem obter espessuras desde 0,5 a 1,5 mm

### MODELOS 1500 & 1700

A variedade de Cabeças de Microcorte de 6", permitem obter o menor tamanho de partícula de 0,03 até 0,6 mm

### MODELOS 1700 e 3600

A variedade de cabeças de corte de 6", permitem obter tamanhos que vão de 0,254 até 38,1 mm

### MODELO 9300

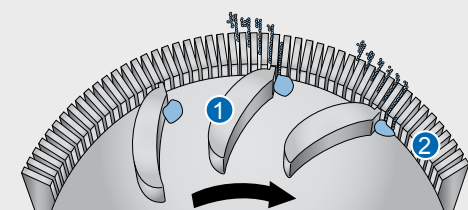
A variedade de Cabeças de Microcorte de 12", oferecem uma gama de tamanhos que varia de micro-dimensões até 1,1 mm.



## VISÃO GERAL DO CORTE

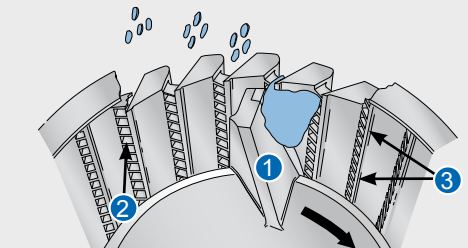
### Cabeça de Microcorte

1. Impulsor 2. Facas de corte



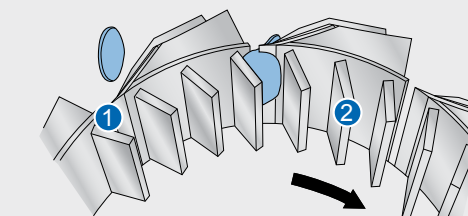
### Cabeça de corte

1. Impulsor 2. Separadores horizontais 3. Facas Verticais



### Cabeça de Corte Fria

1. Impulsor 2. Faca de Corte Fria



**LEITE SOJA**  
Modelo 9300



**BISCOITOS DE MANTEIGA DE AMENDOIM**  
Modelo 3600

◀ A cabeça de microcorte de 12" (304,8 mm) de diâmetro e o impulsor utilizado no Modelo 9300 (à esquerda), são duas vezes o tamanho da cabeça / impulsor de microcorte utilizados no Modelo 1700 (à direita).



## MODELO 1500

**Comprimento:**...1306 mm  
**Largura:**.....846 mm  
**Altura:**.....1832 mm  
**Peso Líquido:**...500 kg  
**Motor:**...15, 30 ou 40 CV  
.....(11,2, 22,4 ou 30 kW)

\*Altura com motor de 40 CV. Esta altura irá variar, dependendo da potência e do fabricante do motor.

O Comitrol® Processor Modelo 1500, é recomendado para aplicações específicas, refinando ou finalizando líquidos de fluxo livre ou suspensões viscosas. As aplicações incluem: manteiga de amendoim, leites de frutos secos, grãos de soja para leite de soja, cremogenados para sumos de frutas, pastas de pimento para purés ou molho picante, tomate para ketchup, frutas e legumes para alimentos para bebés e sopas.

A dimensão máxima de produto na entrada, é de 9,5 mm; dependendo da cabeça de microcorte e do impulsor utilizado.



## MODELO 1700

**Comprimento:**...1288 mm  
**Largura:**.....846 mm  
**Altura:**.....\*1832 mm  
**Peso Líquido:**...500 kg  
**Motor:**...15, 30 ou 40 CV  
.....(11,2, 22,4 ou 30 kW)

\*Altura com motor de 40 CV. Esta altura, irá variar em função da potência e do fabricante do motor.

O Comitrol® Processor Modelo 1700, é a máquina mais versátil da linha Comitrol. A sua ampla gama de aplicações, inclui reduções para especiarias, aromas, sopas, pastas, molhos e bebidas. O conjunto de duas peças, facilita a desmontagem e a limpeza. As peças opcionais, ajudam a criar uma área de corte fechada para impedir a fuga de pós, vapores e líquidos quando instalado com um sistema de recolha. A dimensão máxima de produto na entrada, depende do tipo de cabeça de corte e do impulsor.



## MODELO 3600

**MODELO 3600 INCLINADO**  
**Comprimento:**.....\*907 mm  
**Largura:**.....\*742 mm  
**Altura:**.....\*981 mm  
**Peso Líquido:**.....\*180 kg  
**Motor:** 10, 40, 60 ou 75 CV  
(7,5, 29,8, 44,8 ou 56 kW)

¥Indica o 3600 inclinado com motor de 10 CV. As especificações variam dependendo do motor.

### MODELO 3600F

**Comprimento:**.....1554 mm  
**Largura:**.....816 mm  
**Altura:**.....1763 mm  
**Peso líquido:**.....372 kg  
**Motores:** Impulsor-10 CV (7,5 kW) Semfim de Alimentação - 2 CV (1,5 kW)

O tamanho compacto do Comitrol® Processor Modelo 3600, é ideal para produção desde pequenos volumes a altas capacidades. Aplicações mais usuais, incluem reduções de produtos de panificação, frutas e legumes para pastas, aromas, granulados, molhos, condimentos e pedaços.

A dimensão máxima do produto na alimentação, é de 63,5 mm medidos em qualquer dimensão.



## MODELO 9300

**MODELO 9300**  
**Comprimento:**.....1517 mm  
**Largura:**.....1526 mm  
**Altura:**.....2235 mm  
**Peso líquido:**.....1427 kg  
**Motor:**.....150 ou 200 CV  
.....(112 ou 149,1 kW)

### MODELO 9300 COM ALIMENTADOR (ilustração)

**Comprimento:**.....2389 mm  
**Largura:**.....1526 mm  
**Altura:**.....2235 mm  
**Peso Líquido:**.....1590 kg  
**Motor:**.....150 ou 200 CV  
.....(112 ou 149,1 kW)

O Comitrol® Processor Modelo 9300, é o maior da série Comitrol. A máquina, é projectada para a redução de tamanho da partícula numa só passagem quando o produto final, seja uma suspensão, pasta, líquido ou pó.

Usando até 200 CV (149 kW), é possível obter débitos muito maiores. O arranque suave standard, acciona gradualmente a máquina, criando uma corrente de entrada reduzida, permitindo uma gestão de utilização mais eficiente. A dimensão máxima do produto na alimentação, é de 9,5 mm.

**COMITROL®**  
BY **URSHEL** OS ESPECIALISTAS NA REDUÇÃO DE DIMENSÕES



# Cortadora AFFINITY® Dicer

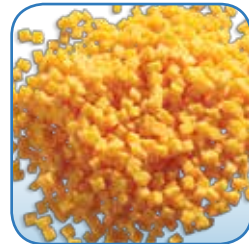
ÚLTIMA VERSÃO DE CORTADORA EM CUBOS HEAVY-DUTY



**QUEIJO PROCESSADO**  
Tiras de 25,4 mm



**QUEIJO FETA**  
Granulos de 12,8 mm



**QUEIJO CHEDDAR**  
Cubos de 3,2 mm



**QUEIJO SUÍÇO**  
Tiras de 3,2 x 3,2 x 38,1 mm

A Affinity Dicer, é a maior cortadora de cubos de queijo que a Urschel fabrica. Esta cortadora “heavy duty”, tem um desenho que privilegia a higienização, a saída de produto maximizada e cortes de precisão. Esta máquina robusta, é especializada em produtos de corte difícil, como queijo, sucedâneo de queijo, carnes macias, frutas cristalizadas, aplicações efectuadas a baixas temperaturas e produtos com alto teor de gordura. Está disponível em dois modelos diferentes: um modelo aceite pela U.S.D.A. (A); O outro modelo, possui uma tremonha com semfim de alimentação (B) incorporado, mas não é aceite pela U.S.D.A. A Affinity, permite a alimentação duma ampla gama de produtos com diferentes formas e tamanhos. A versão aceite pela U.S.D.A., aceita um tamanho máximo do produto até 178 mm. A versão alimentada por sem-fim, aceita blocos até 178 mm ou até 254 mm, medidos na maior dimensão de produto.

## TIPOS DE CORTES

**Espessura da Fatia:** 3,2 a 19,1 mm

**Cubos:** Uma faca de corte, eixo de corte circular e eixo de corte transversal, são usados para cortar em cubos. A alteração do tamanho dos cubos, é feita ajustando a espessura da fatia, o variador de velocidade e os eixos de corte, conforme necessário.

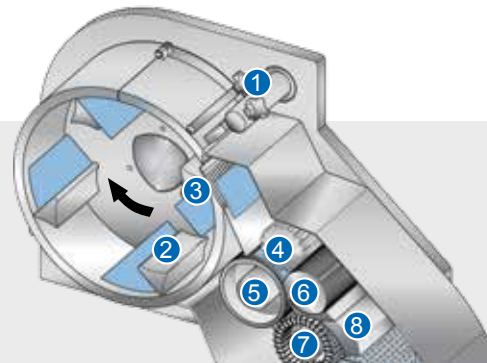
**Faca circular, cortes:** 3,2 a 50,8 mm  
**Faca transversal, cortes:** 3,2 a 50,8 mm

**Cortes em Tiras:** Tiras lisas podem ser obtidas, removendo o eixo de corte transversal ou o eixo de corte circular. Combinações de facas circulares ou facas transversais, podem ser utilizadas para diminuir o comprimento das tiras.

- 3,2 a 50,8 mm em comprimento

## VISÃO GERAL DO CORTE

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Porta de corte ajustável | 5. Tambor de alimentação |
| 2. Impulsor                 | 6. Facas Circulares      |
| 3. Faca de Corte            | 7. Facas Transversais    |
| 4. Rolo de alimentação      | 8. Pente de Separação    |



## ESPECIFICAÇÕES

### VERSÃO ACEITE PELA DIVISÃO LÁCTEA, U.S.D.A.

**Comprimento:** ..... 1649 mm  
**Largura:** ..... 1588 mm  
**Altura:** ..... 1764 mm  
**Peso Líquido:** ..... 1270 kg  
**Motores:** ..... 5 CV (3,7 kW)  
..... 25 CV (18 kW)

### TREMONHA COM SEMFIM DE ALIMENTAÇÃO INTEGRADO

**Comprimento:** ..... 1815 mm  
**Largura:** ..... 1588 mm  
**Altura:** ..... 1764 mm  
**Peso Líquido:** ..... 1315 kg  
**Motores:** ..... 5 CV (3,7 kW)  
..... 25 CV (18 kW)

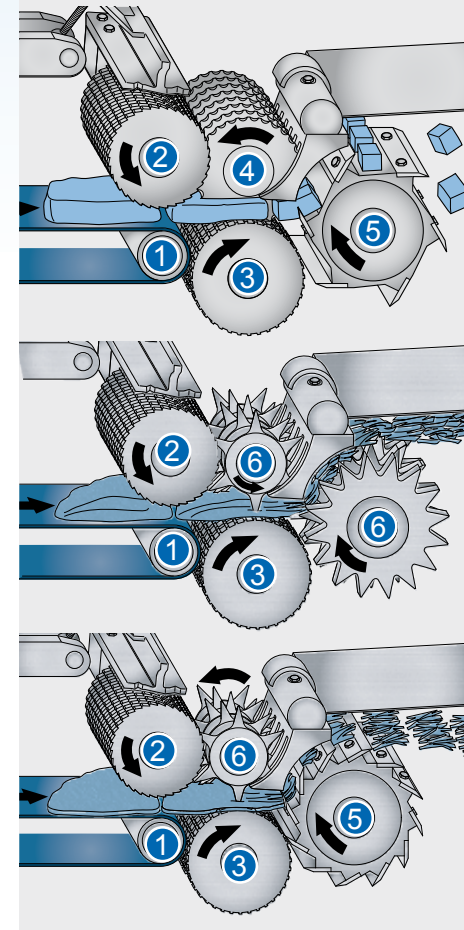


# Modelo M6 Dicer

CORTADORA DE CUBOS, DESFIADOS E TIRAS

## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Rolo de Transmissão
2. Rolo de Alimentação
3. Tambor de Alimentação
4. Facas Circulares
5. Facas Transversais
6. Discos de Desfiar



A cortadora bidimensional Modelo M6, é uma máquina versátil projectada para corte em cubos, corte em tiras ou desfiar, produtos de uma espessura predeterminada. Ideal para o corte de carne congelada, refrigerada ou cozida; de bovinos, porco ou aves de capoeira, além de vegetais folhosos e produtos de padaria / snack.

## TIPOS DE CORTES

**Cubos:** Definido pelos espaçadores das facas circulares e configuração do eixo de corte transversal.

**Facas circulares, cortes:** 4,8 a 38 mm  
**Facas de corte transversal, cortes:** 3,2 a 144 mm

**Cortes em tiras:** Obtidos, removendo da máquina o eixo de corte transversal. O comprimento e a espessura das tiras, dependerão do tamanho do produto original.

**Desfiados:** Os discos de alimentação, trabalham em conjunto com discos de desfiar especiais ou facas de arestas de corte cegas, a fim produzir desfiados que vão de grosseiros a finos. É possível obter, vários comprimentos de desfiados.

## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ..... 3023 mm  
**Largura:** ..... 850 mm  
**Altura:** ..... 1280 mm  
**Peso líquido:** ..... 745 kg  
**Motor:** ..... 5 CV (3,7 kW) ou  
..... 7,5 CV (5,6 kW)



**CROUTONS**  
Cubos de 25,4 mm



**ESPINAFRE**  
19,1 x 25,4 mm



**BIFE DE PEITO**  
Desfiados Grosseiros



**PEITO DE FRANGO CONGELADO**  
9,5 x 9,5 mm



**ARANDOS SECOS**  
Tiras de 3,2 mm



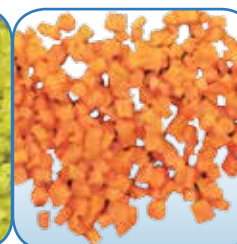
**FIAMBRE**  
Cubos de 3,2 mm



**PÃO**  
6,4 x 3,2 x 3,2 mm



**CONDIMENTOS DE PICKLES**  
Cubos de 3,2 mm



**CENOURAS**  
Cubos de 3,2 mm



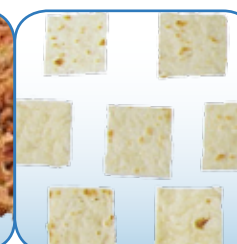
**SALAME**  
3,2 x 25,4 x 3,2 mm



**PEITO DE FRANGO FRESCO**  
Tiras de 4,8 mm



**BACON COZINHADON**  
6,4 x 9,5 mm



**PÃO DE FORMA**  
Pedacos de 25,4 mm



**BROWNIES**  
12,7 x 12,7 mm



**CARNE DE PORCO COZINHADA**  
Desfiados Medios / Longos



**ALHO-FRANCÊS**  
6,4 x 9,5 mm



# Cortadora E TranSlicer® Cutter

PRECISÃO NO CORTE DE PRODUTOS ALONGADOS



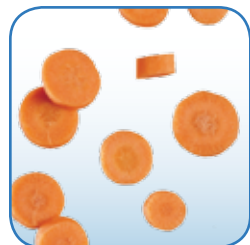
**AIPO**  
Bastão de 76 mm  
Rodela de 12,7 mm



**CEBOLAS (METADES)**  
9,5 x 38,1 mm



**PICKLES**  
Rodelas de 3,2 mm



**CENOURAS**  
Rodelas de 6,4 mm



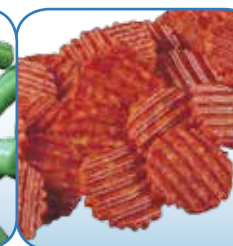
**PIMENTOS (METADES)**  
9,5 x 38,1 mm



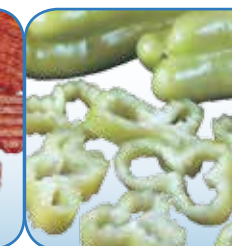
**FRANGO COZIDO**  
19,1 mm



**FEIJÃO VERDE**  
Fatiás 25,4 mm



**SALAME SEM GRÃOS DE PIMENTA**  
Rodelas onduladas de 3,2 mm



**BANANA PIMENTA**  
Rodelas onduladas de 7,9 mm



**INHAME**  
Rodelas de 1,5 mm

A cortadora \*\*E TranSlicer, é ideal para produtos alongados, como mandioca, banana, inhame, batatas e pão com forma de baguete. As rodas de corte substituíveis em aço inoxidável, oferecem a máxima versatilidade. Esta máquina, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo para produção ininterrupta. A E TranSlicer, aceita produtos de consistência firme até 101,6 mm de diâmetro e produtos de natureza flexível ou compressível, até 152,4 mm de diâmetro.

## TIPOS DE CORTES

### Roda de corte

Lisa ou ondulada 0,8 a 76,2 mm

### Roda Juliana

12,7 x 12,7 mm a 50,8 x 50,8 mm

### Roda de Ralados

9,5 mm a 76,2 mm em Comprimento e 1,6 a 7,1 mm espessura da rodela.

### Roda MicroSlice®

**Rodelas lisas:** 0,5 a 6,4 mm

**Tiras Juliana:** 2,4 a 19,1 mm de 0,5 a 3,0 mm de espessura



## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ... 2560 mm  
..... 2978 mm com mesa de preparação

**Largura:** ..... 897 mm

**Altura:** ..... 1569 mm,  
..... 1686 mm com controlo remoto de paragem

**Peso Líquido:** ..... 600 kg

**Motor:** ..... 3 CV (2,2 kW)

**Motor do Tapete de Alimentação:** 1 CV (0,75 kW)



## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete de Alimentação
2. Roda de corte
3. Facas de Corte

# Cortadora TranSlicer® 2510 Cutter

ESPECIALIZADA NO CORTE DE VEGETAIS FOLHOSOS



## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ... 3831 mm

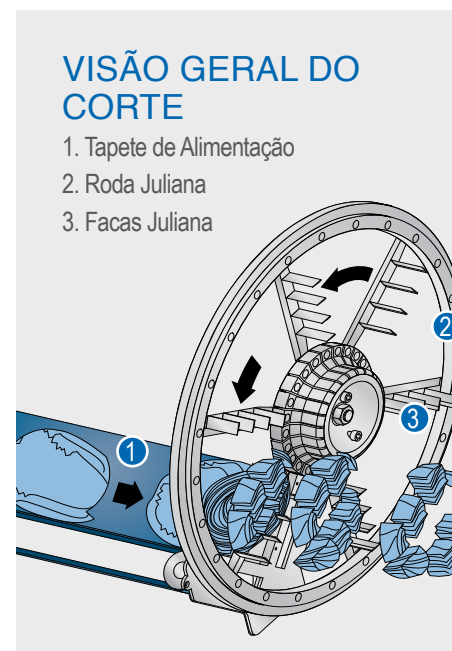
**Largura:** ..... 1267 mm

**Altura:** ..... 1695 mm

**Peso Líquido:** ... 680 kg

**Motor:** ..... 3 CV (2,2 kW)

**Motores de Tapete de Alimentação (2):** 1 CV (0,75 kW)



## VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete de Alimentação
2. Roda Juliana
3. Facas Juliana

A cortadora \*\*TranSlicer® 2510, é a maior da linha de máquinas de corte TranSlicer. Particularmente adequada para legumes de folha, as aplicações mais usuais incluem: alface romana e iceberg, couve, radichio, repolho, espinafre, aipo, pepino, beringela, melão e alho-francês. As rodas de corte substituíveis de 25" (635 mm) de diâmetro, produzem uma gama completa de rodela, ralados e cortes em juliana com as capacidades mais elevadas encontradas na linha TranSlicer. Um conjunto estático de fixação opcional, está disponível para auxiliar a alimentação. A TranSlicer 2510, aceita produtos de consistência firme até 171 mm em diâmetro e produtos folhosos, até 203 mm de diâmetro.

## TIPOS DE CORTES

### Roda de corte

Lisa ou ondulada: 0,8 a 88,9 mm

### Roda de ralados

9,5 a 76,2 mm de comprimento e 1,6 a 7,1 mm espessura da fatia.

### Roda Juliana

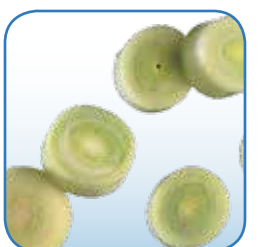
9,5 x 9,5 mm a 76,2 x 50,8 mm



**ALFACE ICEBERG**  
34,9 x 38,1 mm



**PAPAIA**  
19,1 mm



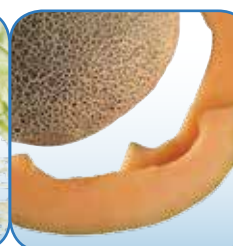
**ALHO FRANCÊS**  
Rodelas de 4,8 mm



**ACELGA & ESPINAFRES**  
Tiras de 9,5 mm



**COUVE REPOLHO**  
Rodelas de 4,8 mm



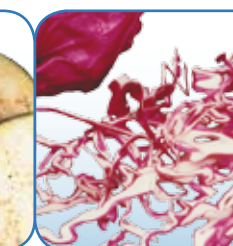
**MELOA (METADES)**  
Rodelas de 12,7 mm



**ALFACE ROMANA**  
Tiras Juliana 9,5 mm



**BERINGELA**  
Rodelas de 4,8 mm



**COUVE ROXA**  
Rodelas de 3,2 mm



**ALFACE ROMANA CORAÇÕES**  
Corte de 25,4 mm



# Modelo G-A Dicer

## CORTADORA DE CUBOS & TIRAS

O modelo tridimensional Modelo G-A Dicer, produz fatias uniformes, cortes de tiras e cubos de uma variedade de produtos, incluindo frutas e pães. Esta máquina, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e é projetada, para assegurar fácil limpeza e manutenção. O tamanho máximo do produto na entrada, é de 140 mm em qualquer dimensão.

### TIPOS DE CORTES

**Rodelas:** 1,6 a 19,1 mm

**Cubos:** Uma faca de corte, eixo de corte transversal e eixo de corte circular; são usados para cortar em cubos. A alteração do tamanho dos cubos, é obtida usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da rodela.

**Espessura da rodela:** 3,2 a 19,1 mm

**Facas de corte transversal, cortes:** 7,1 a 22,2 mm

**Facas de corte circulares, cortes:** 2,4 a 76 mm

**Cortes em Tiras:** Os cortes de tiras, podem ser feitos removendo da máquina, o eixo de corte transversal. O comprimento e a espessura das tiras, dependerão do tamanho do produto.



**PÃO**  
Cubos de 12,7 mm



**PAPAIA**  
Cubos de 19,1 mm



**MAÇÃS**  
Cubos de 9,5 mm



**COURGETTE**  
Tiras Juliana 4,8 mm (pré-cortadas a pedaços de 51 mm de comprimento)



### ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** 1873 mm

**Largura:** ..... 1167 mm

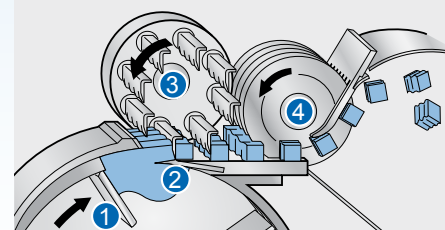
**Altura:** ..... 1251 mm

**Peso líquido:** .. 349 kg

**Motor:** ..... 2 CV (1,5 kW)

### VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Transversais
4. Facas Circulares



# Modelo RA-A Dicer

## CORTADORA DE CUBOS & TIRAS

O modelo tridimensional RA-A, é capaz de produzir cubos, tiras ou rodelas de uma grande variedade de produtos, tais como; frutas, vegetais, frutos secos e carnes processadas. As peças de accionamento substituíveis, fornecem versatilidade máxima e resultados óptimos na faixa compreendida entre os tamanhos pequeno a intermédio. Esta máquina, tem características adaptadas ao funcionamento contínuo e é projetada, para assegurar fácil limpeza e manutenção. O tamanho máximo do produto na entrada, é de 88,9 mm em qualquer dimensão.

### TIPOS DE CORTES

**Rodelas / Granulados**

**Espessura da rodela:** 1,6 a 9,5 mm

**Facas circulares, cortes:** 3,2 a 25,4 mm

**Facas transversais, cortes:** 1,3 a 76,2 mm

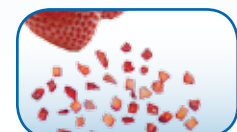
**Cortes em Tiras:** A remoção do eixo de corte transversal produzirá tiras de comprimentos diferentes, dependendo do tamanho do produto na entrada. A mudança do eixo circular, pode ser necessária.



**TORTILHA DE MILHO**  
Cubos de 6,4 mm



**BISCOITOS (SANDWICH)**  
Granulados de 19 mm



**MORANGOS**  
Cubos de 6,4 mm



**CONDIMENTOS DE PICKLES**  
3,2 x 3,2 x 6,4 mm



### ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** 1171 mm

**Largura:** ..... 938 mm

**Altura:** ..... 1833 mm

**Peso Líquido:** 320 kg

**Motor:** ..... 5 CV (3,7 kW)

### VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Faca de Corte
3. Tambor de alimentação
4. Eixo de Alimentação
5. Facas Circulares
6. Facas Transversais



# Modelo N

## GRANULADOR & ESCARIFICADOR

O Modelo N, faz granulados de frutos secos, biscoitos e bolachas e escarifica ( faz incisões ) em frutos congelados ou desidratados. Uma porta, rolo de alimentação e pente de separação ajustáveis, permitem mudanças no tamanho do produto seleccionado. Ao cortar o produto, em vez de martelar ou picar, obtem-se menos pó e migalhas, garantindo assim a obtenção mais apertada das especificações do produto.

As características do Modelo N, garantem uma operação simplificada em produção ininterrupta. Este modelo foi projectado, para permitir uma fácil limpeza e manutenção. A porta, o pente de separação e o rolo de alimentação ajustáveis, permitem mudanças adicionais de forma a obter tamanhos de partícula menores, sendo estas mudanças facilmente realizadas, dependendo apenas da dimensão desejada para o produto final.

### TIPOS DE CORTES

**Granulados:**

Espaçamento do eixo de corte circular de 2,4 a 9,5 mm

### ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** 1015 mm

**Largura:** ..... 677 mm

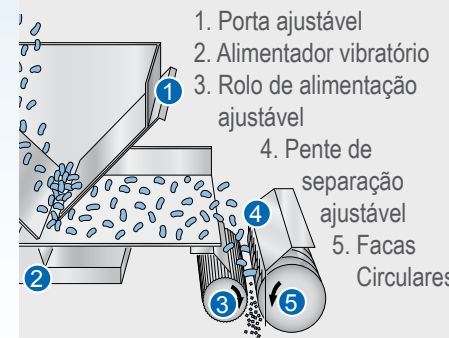
**Altura:** ..... 764 mm

**Peso Líquido:** 200 kg

**Motor:** ..... 3/4 CV (0,56 kW)

### VISÃO GERAL DO CORTE

1. Porta ajustável
2. Alimentador vibratório
3. Rolo de alimentação ajustável
4. Pente de separação ajustável
5. Facas Circulares



### ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** ... 1051 mm

**Largura:** ..... 981 mm

**Altura:** ..... 1250 mm

**Peso líquido:** .... 250 kg

**Motor:** ..... 2 CV (1,5 kW)

### VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tambor de Alimentação
2. Eixo de Alimentação
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



## Modelo CD-A

### CORTADORA DE CUBOS, GRANULADOS E TIRAS

O modelo bidimensional Modelo CD-A, corta cubos uniformes e faz cortes em tiras numa faixa compreendida entre os tamanhos pequeno a intermédio. O Modelo CD-A, corta casca de citrinos frescos ou em salmoura, frutos secos, ameixas secas e passas. A máquina foi projectada para operação contínua, e o seu desenho garante uma limpeza e manutenção fáceis e eficazes. A espessura máxima do produto de entrada é de 9,5 mm.

### TIPOS DE CORTES

**Cubos / Granulados**

**Facas circulares, cortes:** 3,2 a 25,4 mm

**Facas transversais, cortes:** 1,6 a 76,2 mm

**Cortes em Tiras:** A remoção do eixo de corte transversal; produzirá tiras de diferentes comprimentos, dependendo do tamanho do produto na entrada.



**AMÊNDOAS**  
Granulados de 3,2 mm



**BISCOITOS GRAHAM**  
Granulados de 4,8 mm



**NOZES**  
Granulados de 6,4 mm



**NOZES PECANS**  
Granulados de 4,8 mm



**COBERTURA CHOCOLATE E CARAMELO**  
Granulados de 4,8 mm



**BOLACHAS WAFER COM CREME**  
Granulados de 6,4 mm



# Modelo CCL



CORTADORA DE RODELAS TIPO REDE

O Modelo CCL produz um corte único em rede ou treliça. Ambos os lados da fatia têm ondulações entrelaçadas. As utilizações, incluem batatas fritas em rede e batatas fritas mais grossas, tipo waffle de batata. As cortadoras Modelo CC Slicers, podem ser convertidas em cortadoras Modelo CCL Lattice Slicers.

## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** 1220 mm  
**Largura:** .....896 mm  
**Altura:** .....830 mm  
**Peso Líquido:** 245 kg  
**Motor:** .....2 ou 5 CV  
.....(1,5 ou 3,7 kW)



**BATATAS**  
Rede Grosseira



**BATATAS**  
Rede Fina



**BATATAS**  
Rede Profunda

# Modelo OC

CORTADORA EM DIAGONAL



O Modelo OC, é especializado em cortes transversais em diagonal de produtos alongados, incluindo: pickles, cenouras, aipo, ruibarbo, quiabo, batatas, abóbora, etc. O modelo OC, produz uma grande variedade de fatias onduladas e de fatias lisas em diagonal.

## ESPECIFICAÇÕES

**Comprimento:** 3641 mm  
**Largura:** .....812 mm  
**Altura:** .....1141 mm  
**Peso líquido:** 400 kg  
**Motor:** .....3 CV (2,2 kW)  
**Motor do Tapete de Alimentação:** 3/4 CV (.56 kW)



**BANANA**  
Rodelas Lisas  
Diagonais 1,5 mm



**CENOURAS**  
Rodelas Lisas  
Diagonais 3,2 mm



**ESPARGOS**  
Rodelas Lisas  
Diagonais 9,5 mm



## ESTÁ CONVIDADO PARA FAZER UM TESTE DE CORTE AO SEU PRODUTO

A Urschel, tem uma rede completa de instalações para realização de testes, serviços experientes e representantes de vendas em todo o mundo; prontos a apoiá-lo em qualquer aplicação de redução de dimensões.

Em caso de necessidade, entre em contacto com o representante local da Urschel para agendar um teste com os seus produtos e as aplicações pretendidas, sem qualquer custo. [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



CONTACTE A URSCHEL, PARA SABER MAIS SOBRE ESTAS E OUTRAS OPÇÕES DE CORTE.

**URSCHEL INTERNATIONAL, LTD.**

+351-21-7710550

[portugal@urschel.com](mailto:portugal@urschel.com)

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



**URSCHEL®**

Líder Mundial na Tecnologia de Corte de Produtos Alimentares

©Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol e MicroSlice são marcas registadas da Urschel Laboratories, Inc.

℞ A DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer e Sprint 2 Dicer podem conter peças protegidas pela Patente U.S. No. 6883411 e Patente Europeia No EP1377415.

††A cortadora E TranSlicer Cutter, pode conter peças protegidas pelas Patentes U.S. Nos. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 e 61487094, Patentes Europeias Nos. EP1042107 e EP079837B1 e outras patentes estrangeiras.

¥ A Roda de Corte MicroSlice, está protegida pelas Patentes U.S. Nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, Patente Europeia EP1042107 e outras patentes estrangeiras.

‡‡O Modelo CC Slicer, pode conter peças protegidas pela Patente U.S. N.º 5694824, 7658133 e Patente Europeia EP0756534 e outras patentes estrangeiras.