

如何切割

肉类产品



URSCHEL®

食品切割专家



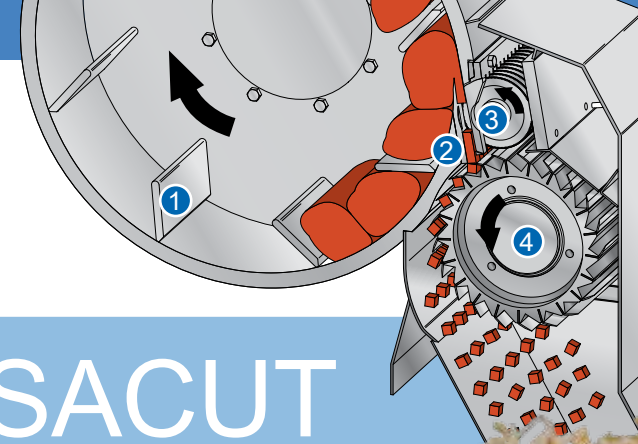
火腿肉
1/8" (3.2 mm)
丁

膨化宠物食品
1/4 x 1/4 x 1/2"
(6.4 x 6.4 x 12.7 mm)丁



切割原理

1. 推进器叶片
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀



AFFINITY® 切丁机



DIVERSACUT 2110A®切丁机

新款Affinity切丁机是Urschel生产的最大型的切丁机，特别针对难以切割的肉类产品，例如鲜肉，冻肉以及高脂肪肉类。允许最大的产品进料尺寸为10" (254 mm)。所有的切割部件能确保产品处理过程中的精确性，这是处理难以切割产品的关键。旋转的进料滚筒和进料轴配合，将物料输送至切割单元。25匹的马达以及重载齿轮，皮带和5匹的横切刀变频马达使得Affinity在高产能处理方面表现优异。5匹的横切刀变频马达可以通过调节速度而无需购买横切刀轴来实现多尺寸切割，大大节省了成本。在卫生方面，所有部件的不锈钢接触表面都抛光至Ra32等级。Affinity可以实现对肉类产品如牛肉，鸡肉，香肠，火腿，腊肠等的精确切割。

Affinity有两种型号—标准型 [A] 以及配有进料带型 [B]。配有进料带型可以实现进料的最优化。接受不同形状和尺寸的产品。标准型允许的最大入料尺寸为7" (178 mm)。配有传送带型允许的最大入料尺寸为10" (254 mm)。

切割类型

切片: 1/8 - 3/4" (3.2 - 19.1 mm)

切丁: 切片刀，圆刀以及横切刀实现切丁效果。改变切片厚度，变频器速度以及切割刀轴就可以改变切丁尺寸。

- 圆刀: 1/8 - 2" (3.2 - 50.8 mm)
- 横切刀: 1/8 - 2" (3.2 - 50.8 mm)

切条: 只需卸下横切刀或圆刀就可以实现切条。圆刀与横切刀的组合使用可以用于控制条的长短尺寸。

- 1/8 - 2" (3.2 - 50.8 mm) 长度

设备规格

AFFINITY [A]

长度: 64.92" (1649 mm)
宽度: 62.52" (1588 mm)
高度: 69.46" (1764 mm)
净重: 2800 lb (1270 kg)
马达: 5 HP (3.6 kW)
25 HP (18 kW)

AFFINITY [B]

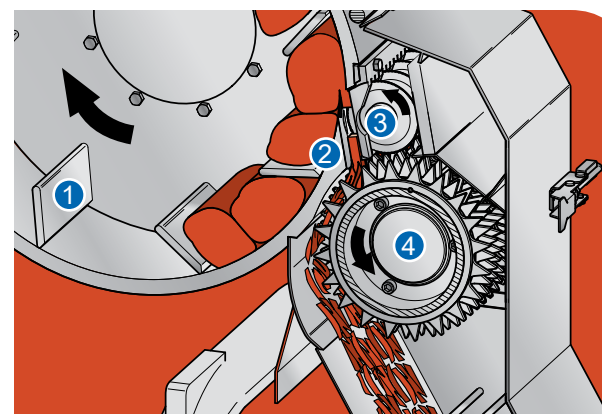
配有进料带

长度: 71.46" (1815 mm)
宽度: 62.52" (1588 mm)
高度: 69.45" (1764 mm)
净重: 2800 lb (1270 kg)
马达: 5 HP (3.6 kW)
25 HP (18 kW)

设备规格

长度: 64.07" (1627 mm)
宽度: *63.62" (1616 mm)
高度: 68.44" (1738 mm)
净重: 1500 lb (680 kg)
马达: 5 or 10 HP (3.7 or 7.5 kW)

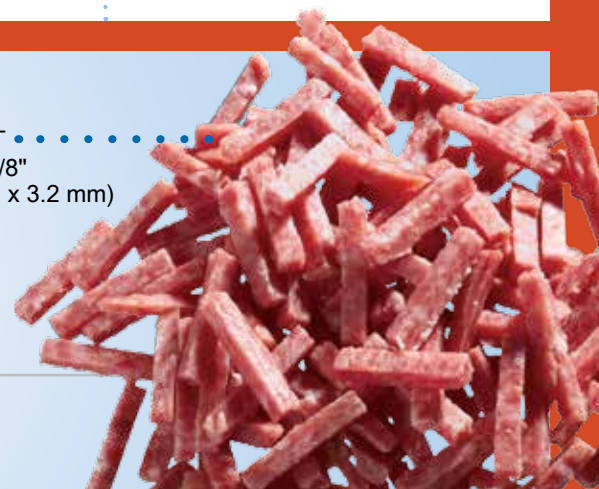
*不同规格的卸料槽可供选择，设备总宽度与所选卸料槽相关。以上列出的宽度为此设备最大宽度。



拉丝原理

1. 推进器叶片
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 拉丝刮片

火鸡肉
1/4 x 1/4"
(6.4 x 6.4 mm)
x 不同长度的条



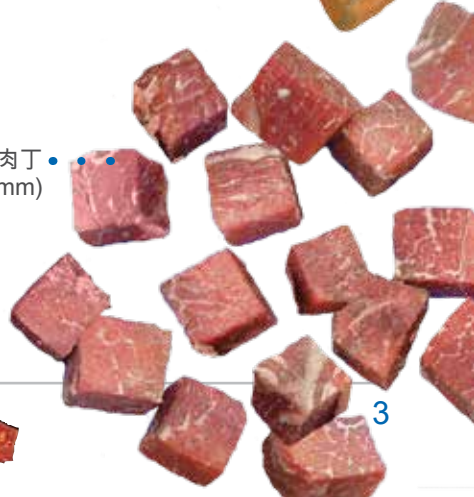
硬质鱼肉丁
1/8 x 1 x 1/8"
(3.2 x 25.4 x 3.2 mm)



意大利香肠丁
1/4" (6.4 mm)



冻牛肉丁
3/4" (19.1 mm)



作为DiversaCut系列最大型的设备，DIVERSACUT 2110A®型切丁机能高产量均匀地将多种食品进行切丁，切条，切丝，切片，切粒。产品的进料尺寸任何一边最大为10" (254 mm)，从而大大节省了产品的预切需要和成本。这款新型切丁机通过可调节的开口更加精确地减少了切割尺寸公差。同样也可以通过更换切割刀轴来调节切割尺寸。

切割类型

切条: 要切直条或波纹条，只需移除横切刀或圆刀就能实现。

最小的直条尺寸1/8 x 1/8" x 产品长度(3.2 x 3.2 mm x 产品长度);
最小的波纹条尺寸9/32 x 9/32" x 产品长度(7.1 x 7.1 mm x 产品长度);最大的直条尺寸1 x 1" x 产品长度(25.4 x 25.4 mm x 产品长度);最大的波纹条尺寸5/8 x 5/8" x 产品长度(15.9 x 15.9 mm x 产品长度)。圆刀与横切刀的组合使用可以用于控制条的长短。

切丁: 由切片刀，圆刀，横切刀实现切丁。通过调节切片刀开口大小以及更换必要的刀具来实现不同尺寸的切丁需求

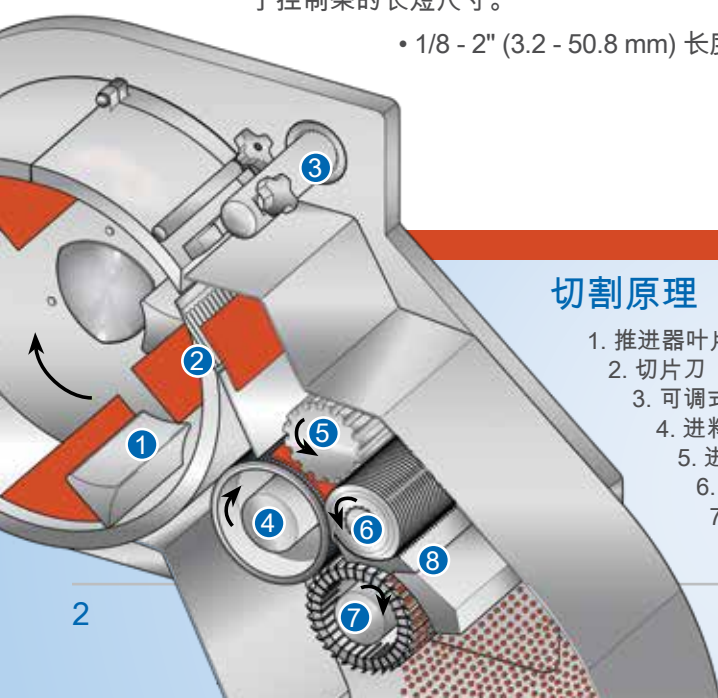
- 圆刀: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)
- 横切刀: 3/32 - 2-1/2" (2.4 - 63.5 mm)
- 波纹横切刀: 9/32 - 5/8" (7.1 - 15.9 mm)

切丝: 煮熟的冷热肉类产品都可以切成细的，中等或粗的丝。



熟火鸡胸肉短丝

冻鲑鱼
3/4" (19.1 mm)



切割原理

1. 推进器叶片
2. 切片刀
3. 可调式切片挡板
4. 进料滚筒
5. 进料轴
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板

M6型切丁机

可加工多种尺寸，拥有专利的M6型切丁机是一款多功能的二维切丁机，专门设计针对肉类产品的切丁，切条以及切丝，特别适合切割冷冻的，新鲜的或是热煮过的牛肉，家禽肉或是猪肉。设备适用于高效高产能的连续化生产，方便日常维护与清洗。

特点：

- 带铰链的开放式外罩，既方便又卫生。
- 整体架构设计更稳定
- 完善的电控装置使得用户只需通过开关按钮便能操作整台设备。
- 适用于不同要求的切割，切丝操作，集成了多功能的特点。
- 切割尺寸范围覆盖了3/16 - 1-1/2" (4.8 - 38.1 mm)。
- 进料厚度最大可以达到1" (25.4 mm)。
- 特别的进料刮片配合特殊钝化的横切刀片可以完成类似手撕一样的切丝加工。
- 能够通过变频器启动或是直接启动。
 - 用来加油的油嘴全都经过特殊设计，方便日常维护。
 - 包括马达，整套设备外罩都使用了不锈钢材料。

• 牛肉干片
1-1/8 x 1-7/8"
(28.6 x 47.6 mm)

• 冷冻鸡胸肉
3/8 x 3/8" (9.5 x 9.5 mm)
进料产品厚度

• 冷冻鱼肉
3/4 x 3/4" (19.1 x 19.1 mm) x
进料产品厚度

• 冷冻培根肉
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm) x
进料产品厚度



M6型切丁机悬挂式出料口提升了卫生等级同时便于日常维护。

设备规格

长度: 119.03" (3023 mm)
宽度: 33.48" (850 mm)
高度: 50.37" (1280 mm)
净重: 1640 lb (745 kg)
马达: 5 or 7.5 HP (3.7 or 5.6 kW)

• 冷冻牛腩
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm) x
进料产品厚度



切割类型

切丁: 配置不同的垫片来改变圆刀的切割尺寸，配合使用特定的横切刀能够切出不同尺寸的丁。

- 圆刀: 3/16 - 1-1/2" (4.8 - 38.1 mm)
- 横切刀: 1/8 - 5.66" (3.2 - 144 mm)

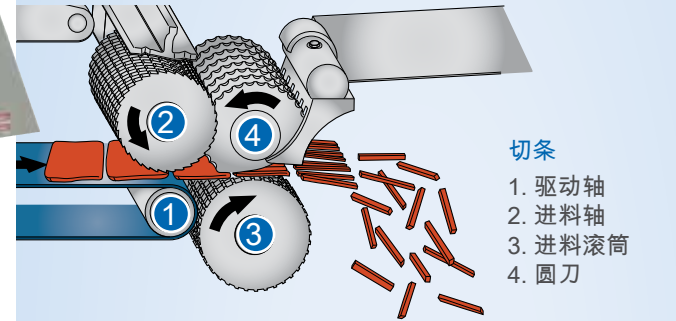
切条: 只需卸下横切刀即能实现切条。条的长度和厚度均为原始尺寸。

切丝: 有很多种切丝的选择，不同的刀具配置能实现不同的切丝效果。

• 火腿条
3/8" (9.5 mm)

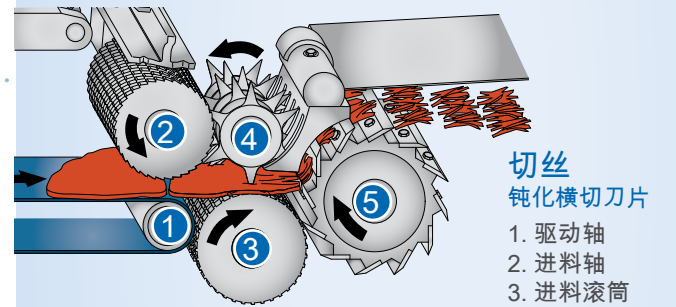
• 煮熟的猪肉，长条

切割原理



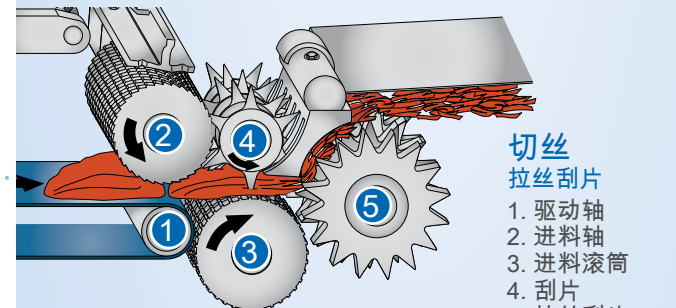
切条

1. 驱动轴
2. 进料轴
3. 进料滚筒
4. 圆刀



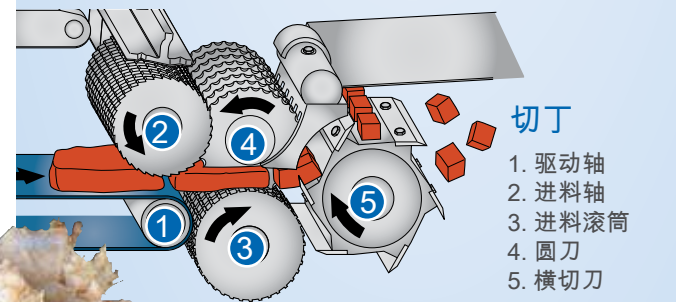
切丝

- 钝化横切刀片
1. 驱动轴
 2. 进料轴
 3. 进料滚筒
 4. 刮片
 5. 钝化横切刀片



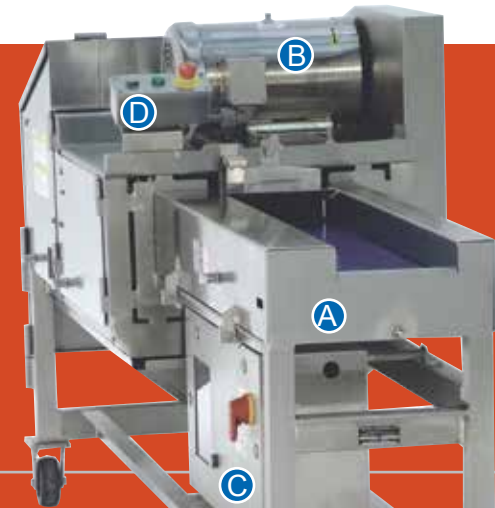
切丝

- 拉丝刮片
1. 驱动轴
 2. 进料轴
 3. 进料滚筒
 4. 刮片
 5. 拉丝刮片



切丁

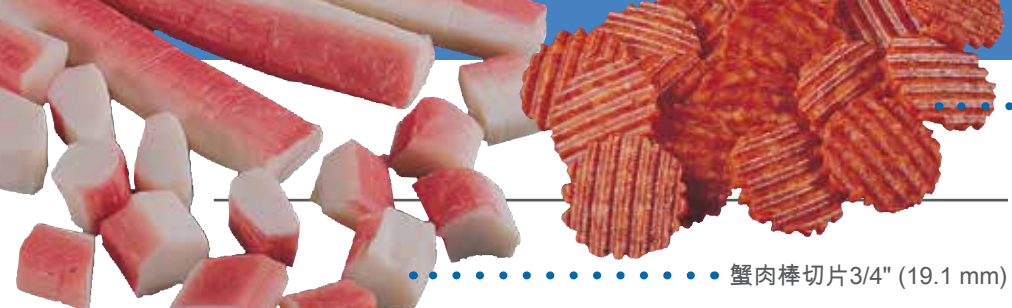
1. 驱动轴
2. 进料轴
3. 进料滚筒
4. 圆刀
5. 横切刀



M6型切丁机悬挂式进料输送装置方便更换皮带。通过调节位于设备外部的调节螺母【A】就能控制皮带的松紧程度。设备配有不锈钢马达【B】以及功能完善的电控箱【C】，方便的操作按钮【D】。

• 煮熟的鸡胸肉
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm) x 进料产品厚度





蟹肉棒切片3/4" (19.1 mm)

意大利香肠波纹切片
1/8" (3.2 mm), 配置选配动力
下压皮带

E TRANSLICER® 切片机

E TranSlicer®切片机适合对包括煮熟的肉以及经过处理的肉等多种产品进行切片，切断加工。



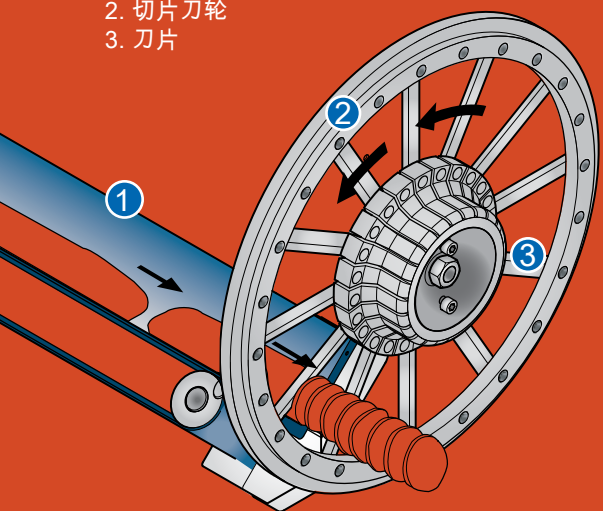
这款切片机特别适合于长条形产品，最大的产品进料直径为4" (101.6 mm)。该款设备的特点是适合于连续不间断生产，刀轮外部的挡板设计为悬挂式，这样既符合生产时的卫生要求，又便于日常维护和保养。同时，选配的动力压板对于一些特殊的产品进料有辅助作用。

该设备可以配备不同种类的刀轮，包括了切片刀轮以及微切刀轮。其中，切片刀轮是目前肉类加工业里应用比较普遍的刀轮。如果要切出更薄的片，微切刀轮是一个不错的选择。该款设备使用的是专门设计的，经济，易更换的刀片。除了切肉也可以用于切割其他产品。

煮熟的鸡肉切片
1/2" (12.7 mm)

切割原理

1. 进料皮带
2. 切片刀轮
3. 刀片



鸡肉肠切片
7/16" (11.1 mm)
配备动力压板

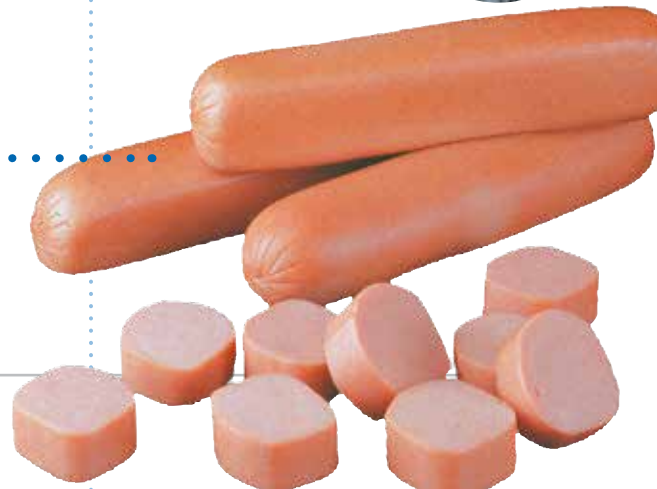


设备规格

长度: 100.78" (2560 mm)
117.26" (2978 mm) 配有预切板
宽度: 35.31" (897 mm)
高度: 61.79" (1569 mm)
66.36" (1686 mm) 配有预切板
净重: 1328 lb (600 kg)
马达: 3 HP (2.2 kW)
进料皮带马达: 1 HP (.75 kW)

切割类型

切片刀轮: [A]
平片或波纹片
1/32 - 2"
(.8 - 50.8 mm)
微切刀轮: [B]
平片 .030 - .240"
(.8 - 6 mm)



J9-A型切丁机

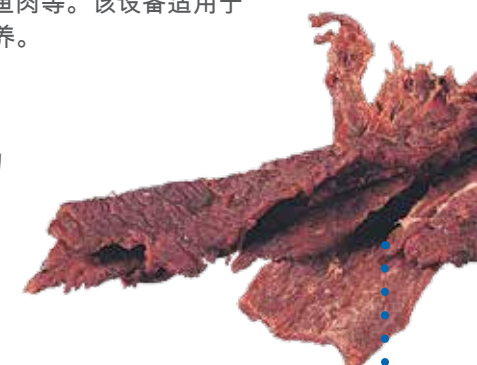
J9-A型二维切丁机可将煮熟的或冷冻的肉均匀地切丁，切条。该设备的特点是产能高，低损耗。可加工的产品包括最大厚度达到3/8" (9.5 mm)的牛肉，小牛肉，家禽肉，猪肉或鱼肉等。该设备适用于连续化不间断生产，设计简单，方便维护保养。

切割类型

切丁: 配合使用不同尺寸的圆刀以及横切刀能够切出多种尺寸的肉丁。产品的组织结构，坚硬程度以及厚度都会对最终切割效果产生影响。切丁的厚度为原料进入设备前的自然厚度。

- 圆刀: 3/16 - 3" (4.8 - 76.2 mm)
- 横切刀: 3/16 - 3" (4.8 - 76.2 mm)

切条: 配备不同尺寸的横切刀能够完成不同尺寸的切条加工。如果卸下横切刀，仅装配圆刀也能够完成切条加工。切出的条的长度以及厚度为产品的原始尺寸。



牛肉干
3/4 x 1-1/4"
(19.1 x 31.8 mm) x 产
品进料厚度

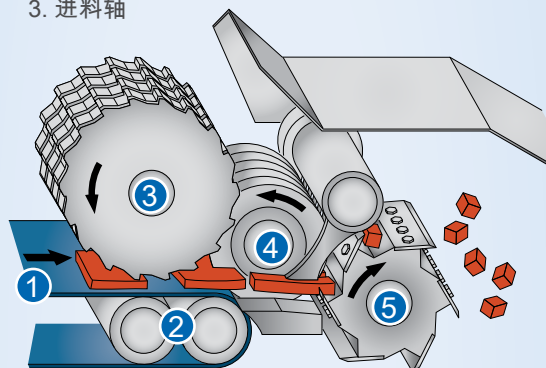
煮熟的培根肉条
1/8 x 3/8"
(3.2 x 9.5 mm) x 产品进料厚度

设备规格

长度: 99.08" (2517 mm) 净重: 930 lb (420 kg)
宽度: 44.34" (1126 mm) 马达: 5 HP (3.7 kW)
高度: 61.92" (1573 mm)

切割原理

1. 进料皮带
2. 驱动轴
3. 进料轴
4. 圆刀
5. 横切刀

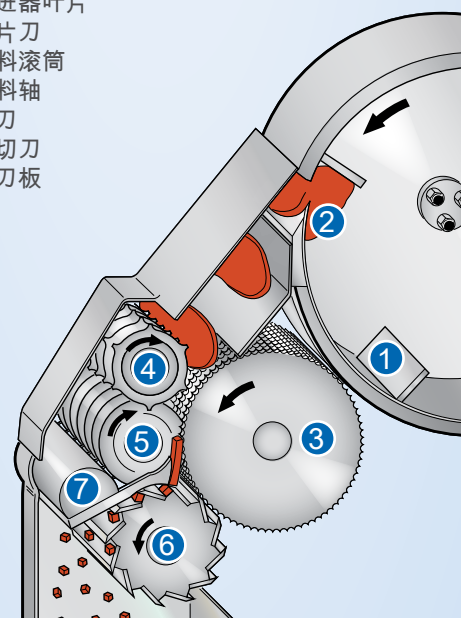


设备规格

长度: 46.11" (1171 mm)
宽度: 36.93" (938 mm)
高度: 71.39" (1833 mm)
净重: 700 lb (320 kg)
马达: 5 HP (3.7 kW)

切割原理

1. 推进器叶片
2. 切片刀
3. 进料滚筒
4. 进料轴
5. 圆刀
6. 横切刀
7. 梳刀板



RA-A型切丁机



RA-A型切丁机可用来对肉产品进行切丁或切条。最大的产品进料直径为3-1/2" (88.9 mm)。该设备除了可以加工肉类外，也是切割中小尺寸的蔬果产品的理想选择。还有另一款配备10匹马达的重载型切丁机RA-HD可供选择。这两款设备都适用于连续化不间断生产，设计简单，方便清洁与维护。

切割类型

切片: 1/16 - 3/8" (1.6 - 9.5 mm)

切丁: 配合不同尺寸的圆刀以及横切刀可以切出不同尺寸的丁。

- 圆刀: 1/8 - 1" (3.2 - 25.4 mm)
- 横切刀: .05 - 3" (1.3 - 76.2 mm)

切条: 将设备的横切刀卸下，便能进行切条的加工。切条的长度为进料的自然长度。

煮熟的火腿肉
1/8 x 1/8 x 1"
(3.2 x 3.2 x 25.4 mm)

硬质鱼肉丁
3/8" (9.5 mm)





••••• (从左至右)

- 牛肉饼, 5600型切磨机 3J-030510 切割刀头
- 婴儿食品, 9300型切磨机 2341569-(.25) 微切刀头
- 鸡肉汉堡, 5600型切磨机, 3J-030510 切割刀头



1700型

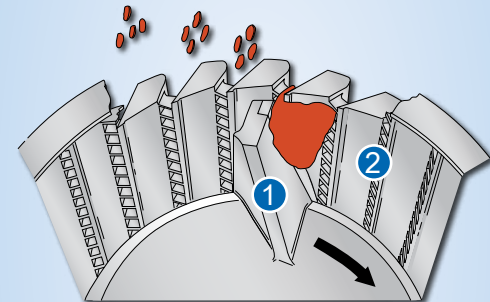
COMITROL® 切磨粉碎设备



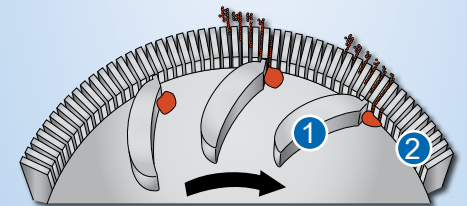
2100型切磨

粉碎

粉碎是将产品尺寸缩小的加工方法之一。传统的粉碎方法包括了削磨, 锤压或是撕碎等方法, 这样会使加工过程中产生非必要的大量热量, 导致温度升高, 进而影响产品的形状及质量。同时, 此类原理的粉碎加工也会使成品中不符合尺寸要求的颗粒比例增加, 直接影响生产效率。



切割刀头



微切刀头

受控粉碎

“Comitrol”这个词的意思是受控粉碎。Comitrol切磨机采用离心剪切的原理, 产品进料后, 由高速旋转的动力产生的离心力带到刀片边沿, 被动刀刀刃以及外部的静刀刀刃剪切出去。这种切磨原理不但能使经过切磨的成品颗粒尺寸大小相当均匀, 提高成品率; 同时, 一刀切出的动作也能够减少切磨过程中热量的产生, 尽可能的降低对产品性状的影响。

切割原理

1. 推进器叶片
2. 刀片



3600型切磨机



5600型切磨机

COMITROL的多功能性

Comitrol系列用于多款不同型号的切磨机, 配备多种不同尺寸, 方便拆卸的切割刀头来满足您的生产需求。联系Urschel当地办事处, 来进行免费的产品测试, 从而找到最适合您生产要求的设备配置。

常见的Comitrol产品应用包括:

- 牛肉切条用于烧烤类产品
- 家禽肉粉碎用于热煮的火腿产品
- 肉产品打浆用于营养添加剂
- 牛肉, 脂肪类以及猪肉产品粉碎用于制作香肠
- 动物软骨组织的粉碎用于制作人造肉制品
- 将肉切磨至润滑, 颗粒均匀的浆状, 用于制作肉酱
- 乳化猪肉用来制作三明治肉或是肉酱
- 粉碎牛肉, 鱼肉以及家禽肉用来制作宠物食品



9300型切磨机 9300型切磨机带进料器



URSCHEL®

食品切割专家

www.urschel.net.cn | china@urschel.com

L3079 | AUG 2017

我们诚挚邀请您进行免费产品切割测试

Urschel公司及分布在世界各地的子公司都用于设施完善的实验室和经营丰富的专业工程师。可为您提供免费的专业产品切割测试。

© DiversaCut, DiversaCut 2110, DiversaCut 2110A, Urschel, Comitrol, TranSlicer, and MicroSlice are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc.
 † The Model M6 may contain parts protected by U.S. Patent No. 5722143 and EP0892697. * The DiversaCut 2110A Dicer may contain parts protected by U.S. Patent No. 6883411, and European Patent No. EP1377415. †† The E TranSlicer may contain parts protected by U.S. Patent Nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, 5896801, 6460444, 6792841, 6920813, and EP1042107. ‡ MicroSlice may contain parts protected by U.S. Patent No. 5992284 and EP1042107. ** The Comitrol Processor may contain parts protected by U.S. Patent No. 5201469.