

切割种类

CC型

*FLAT-V 形切片

切片厚度可达0.18英寸 (4.6毫米)，每英寸含有2.1个波纹
波纹深度: 0.125英寸 (3.2毫米) 波纹中心距: 0.473英寸 (12毫米)
*请联系当地URSCHEL的销售人员来了解针对您的产品应用及切割范围。

*Z形切片

切片厚度可达0.325英寸 (8.3毫米)，每英寸含有2.1个波纹。
波纹深度: 0.135英寸 (3.4毫米)
波纹中心距: 0.394英寸 (10毫米)
*请联系当地URSCHEL的销售人员来了解针对您的产品应用及切割范围。

V形切片

切片厚度可达0.500英寸 (12.7毫米)
.125英寸: 每英寸含有8个V形
V形深度: 0.50英寸 (1.3毫米)
V形中心距: 0.125英寸 (3.2毫米)

.212英寸: 每英寸含有4.7个V形
V形深度: 0.84英寸 (2.1毫米)
V形中心距: 0.212英寸 (5.4毫米)

波纹片

切片厚度可达0.500英寸 (12.7毫米)，每英寸含有3.5个波纹
.175波纹片: 波纹深度: 0.84英寸 (2.1毫米)
波纹中心距: 0.175英寸 (4.4毫米)
.300波纹片: 波纹深度: 0.80英寸 (2.0毫米)
波纹中心距: 0.300英寸 (7.6毫米)
.480波纹片: 波纹深度: 0.76英寸 (1.9毫米)
波纹中心距: 0.480英寸 (12.2毫米)

切平片

切片厚度可达0.500英寸 (12.7毫米)

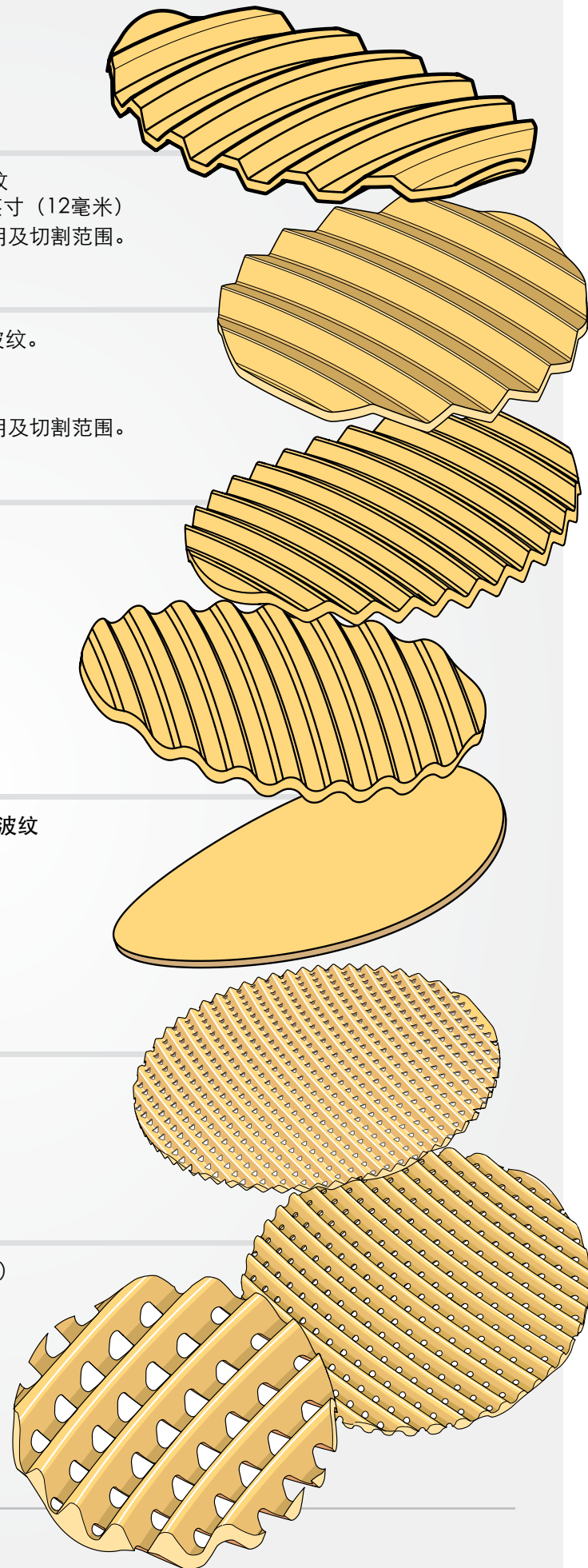
CCL型

网格土豆切片

细波纹网格: 土豆油炸后才显示网格, 每英寸 (25.4毫米) 含有8个波纹。波纹中心距大致为0.125英寸 (3.2毫米)

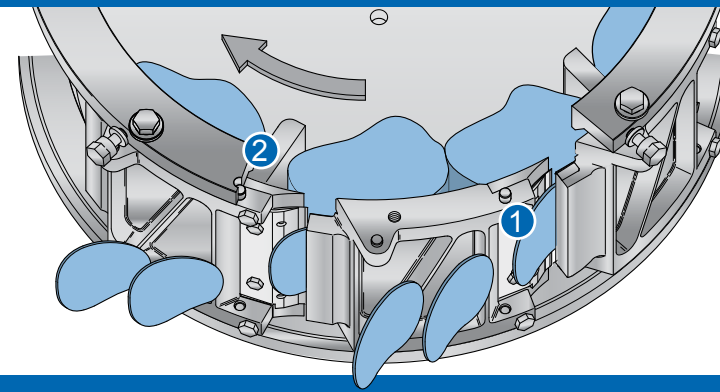
粗波纹网格: 切割后即显示网格, 每英寸 (25.4毫米) 含有5.7个波纹。波纹中心距大致为0.175英寸 (4.4毫米)

深波纹网格: 切割后显示深大网格, 每英寸 (25.4毫米) 含有2.25个波纹。波纹中心距大致为0.446英寸 (11.2毫米)



切割原理

1. 切片刀片
2. 推进器

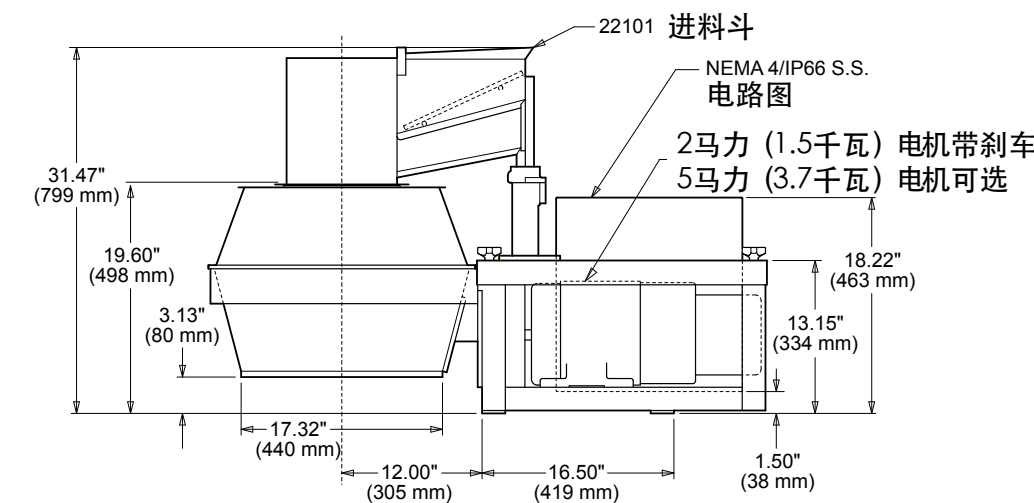
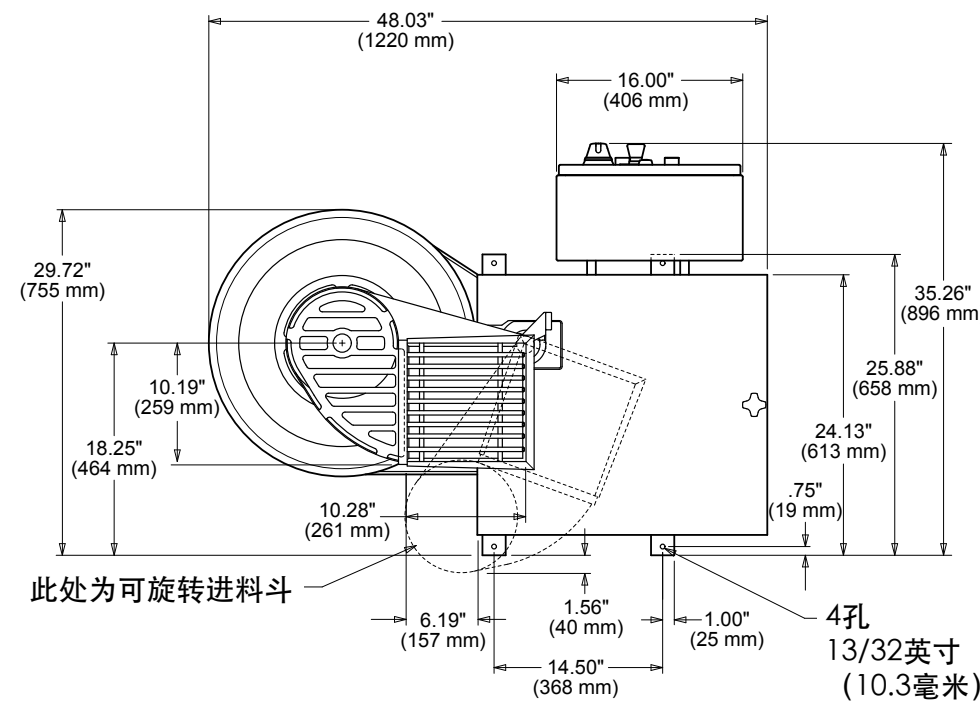


设备规格尺寸

设备配制和重量根据设备结构而定。

长度: 48.03" (1220毫米)
宽度: 35.26" (896毫米)
高度: 31.47" (799毫米)
净重: 550lb (250公斤)
电机: 2、5或10匹马力 (1.5、3.7或7.5千瓦)

2匹马力/5匹马力配有可旋转进料斗。联系当地Urschel销售人员了解10马力设备尺寸



我们诚挚邀请您进行免费的产品切割测试

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

尤索贸易 (上海) 有限公司

中国上海怒江北路449弄新曹杨工业园区B10幢底楼
电话: 021-52653971 邮编: 200333



The Global Leader in Food Cutting Technology

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

以下零件及编号受美国专利保护: Grooved Impeller US 7,658,133, Locking Cutting Head Support US 7,270,040, Flat-V Shape D706,017, and Flat-V Shape D702,417
© Urschel 和 Flat-V 属于 Urschel 公司的注册商标
L3167 MAY 2018



土豆切片机

CC型



The Global Leader in Food Cutting Technology



CC型

土豆切片机

Urschel CC型切片机是尤索公司高质量和高精度制造的代表设备。

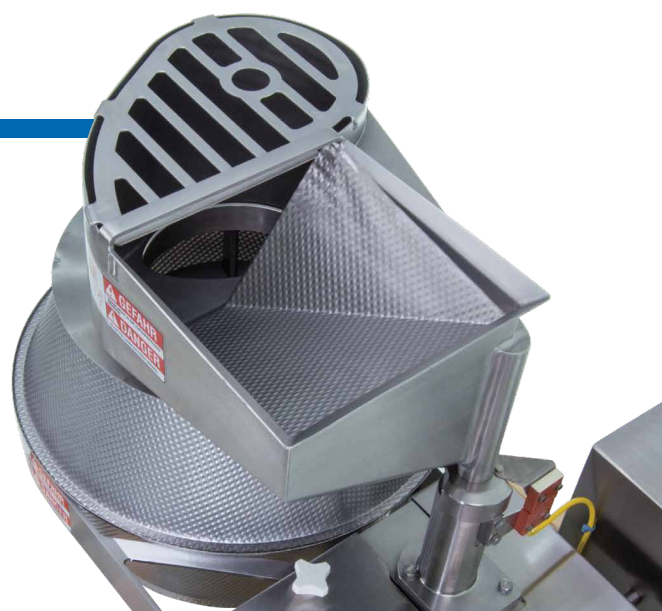
该切片机以高得率占有了全世界90%以上的鲜切土豆片市场。CC型切片机支持连续化不间断生产，产能高，设计简便易于清洁

与维护。设备允许的最大进料尺寸为4英寸(101.6毫米)

无论是设备上的大小零件，每个零件都是精雕细琢。高水平的制作和安装工艺造就了CC型切片机的非凡品质。

进料斗

- 精准导向-特制的进料斗确保土豆在进入推进器之前已调整到最佳的切割位置。
- 圆弧形设计 - 该设计确保产品 进料、切割过程中的顺畅，以免损伤产品。
- 左右可旋转的进料斗可以匹配不同生产线
- 选配-还有多种不同的进料斗供客户进行选择，可联系当地Urschel咨询。



土豆照片 (从左至右)
封面: V型片和平片
第2-4页: 波纹片、深V型切片、大波纹、小V型切片、网格切片和网格深切片



推进器

- 根据全世界加工厂家使用土豆的平均直径大小进行优化设计。
- 高转速-5瓣推进器(也有其他推进器可选)转速可达260 RPM 旋转而产生的离心力使原料紧贴刀头内沿,从而使原料顺畅的滑过每个切割部件。
- 专利设计-推进器上的沟槽和角度的设计对产品进料更有帮助,提高得率,降低损耗。该项专利始于2010年,此项独特的设计可以帮助小尺寸的土豆减少切割中的碰撞和破碎。同时,也可防止大尺寸的土豆切割出锥型的土豆片

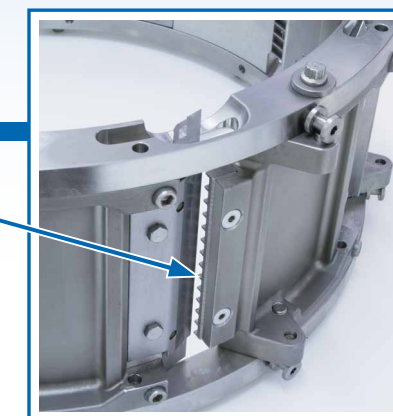
切片刀头

- 精确的切片调整-刀头可在0.0005英寸(0.013毫米)的范围内调整以确保切片的效果。精确微小的切片调整,能保证整个生产线上产品的切片效果、含油率和产品色泽。Urschel的切片刀头从不使用垫片来调整尺寸,垫片很难调整并且容易造成丢失。虽然其他制造商使用垫片作为快速固定件来配置某些刀头,但这种做法可能导致切片不准确,从而对质量产生负面影响。对于Urschel的刀头设计,无需将刀头发回工厂进行重新校准。
- 得到和确保切片的连续和稳定性,双环双调节的刀头结构设计,确保了刀头的切割尺寸不会移位。如果刀头由于长年使用而有所磨损,Urschel的刀头能很容易的再次调整到原来的设定尺寸,从而继续切出完美的片形。
- 成本低-生产中常常会由于石头或金属导致刀座或刀夹损坏,Urschel的刀座或刀夹[1]价格低廉,更换成本低。
- 多样的切割形状-Urschel公司提供多种多样的切割形状(见切割种类图),并持续帮助客户研发新的切割形状。
- 先进超前的切割刀具技术-Urschel公司不断研发,其提供的刀头有几种不同的形式,如双环单调节、双环双调节、自锁装置。并且研发刀头快速更换刀片的结构,节省客户的生产时间和生产成本。



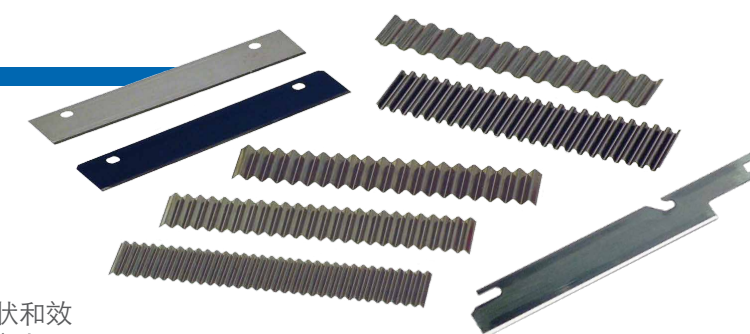
切割刀头刀座

- 切割刀头刀座结构和刀片型号相对应
- 带有弧度的切割刀头刀座或刀托可促进渐进切割,以切出完美的片形。
- 组合式设计的门插条[2]可以更好的将小沙石在生产过程中去除。



刀片

- Urschel公司在土豆切片方面经验丰富和技术领先。精密的切割刀夹、刀托以及刀片的精准装配,使切出的土豆片形状非常漂亮,同时还控制了淀粉的流失量在可控范围内。
- Urschel 严格精心生产的刀片能确保土豆切片的形状和效果,以上2项确保油炸中的最低油耗和最少的淀粉流失。
- 维护简单和成本低廉-刀片更换成本低,损坏后即丢弃,无需再次打磨。
- Urschel公司不断研发新的切割刀片,包括便于更换的带有手柄的刀片。



齿轮箱/传动/电机

- 坚固耐用的电机和齿轮箱确保设备在生产环境中长期稳定运转
- 可选2、5、10匹马力(1.5、3.7、或7.5千瓦)

设备维护和售后

- 全套的操作手册明确规定润滑点和日常维护,并附有照片。
- 工程师电话咨询或上门检修服务,全面解决客户的后顾之忧。

CCL型

网格土豆切片机

Urschel CCL型切片机可以切出各种厚度的网格土豆片。网格土豆就是在波纹土豆的基础上,在90度旋转再次切割波纹形状。网格土豆的切割是Urschel公司独有的设计。一般情况下入料的土豆是加热的,并且原料尺寸范围是在2~4英寸(51~102mm)之间切割出的效果最好。

注意: CC型切片机可以通过购买对应的零件改造成CCL型。详细信息可联系当地的Urschel代表处。

