

HOW TO CUT

FOOD PRODUCTS



URSCHEL

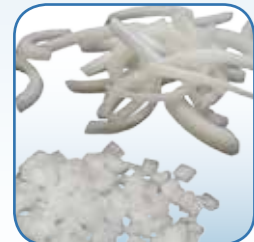
The Global Leader in Food Cutting Technology

Sprint 2[®] Dicer

INSPIRED BY THE URSCHEL MODEL G



パプリカ
3/8 x 1 インチ (9.5 x 25.4 mm)



タマネギ
1/4 インチ (6.4 mm)
ダイスおよびストリップ



レタス
3/4 インチ (9.1 mm) チョップ



ピーツ
1/8 インチ (3.2 mm) スライス



サンドクッキー
小さな顆粒状



ハム
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



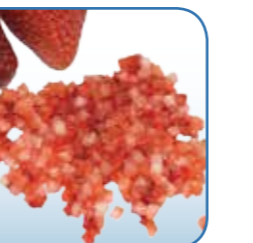
パプリカ
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



オリーブ
1/8 インチ (3.2 mm) ダイス



ジャガイモ
3/8 インチ (3.2 mm) ストリップ



イチゴ
1/8 インチ (3.2 mm) ダイス

*1 Sprint 2[®] Dicer は、DiversaCut Sprint をベースに、ロングセラーモデルである G Dicer からヒントを得て開発されました。Sprint 2 は、食品加工業界で実績のあるアーシェル社の Model G Dicer の後継となる機種であり、DiversaCut Sprint の機能をさらに高めました。Sprint 2 は、様々な野菜、果物、ベーカリー製品、肉類をダイス状、ストリップ状、顆粒状、スライス状に均一にカットします。

動力には Model G や DiversaCut Sprint のパフォーマンスを凌ぐ VFD (可変周波数ドライブ) 制御のステンレス製 3 馬力 (2.2 kW) モーターもお選びいただけます。ロックダウンノブを使用した新しいダイヤルインスライス調整機能により、生産中を通してカットの精度を維持します。衛生的な設計で、食品カットゾーンが駆動ゾーンから完全に隔てられています。チューブフレームに丸みを持たせ、シートメタルを傾斜させたことで、機械全体のサニタリー性も向上しました。ヒンジ式アクセスパネルも、サニタリー性とメンテナンス性の向上に寄与しています。投入できる原料の最大サイズは 6.5 インチ (165.1 mm) です。

コンベア無しバージョン

- ・コンパクトなカットゾーンと幅広いカットサイズ
- ・コンベアバージョンと比べて低コスト。
- ・3 馬力 (2.2 kW) VFD、3 馬力 (2.2 kW) ソフトスタート、または 1.5 馬力 (1.1 kW) ソフトスタートモーターをお選びいただけます。

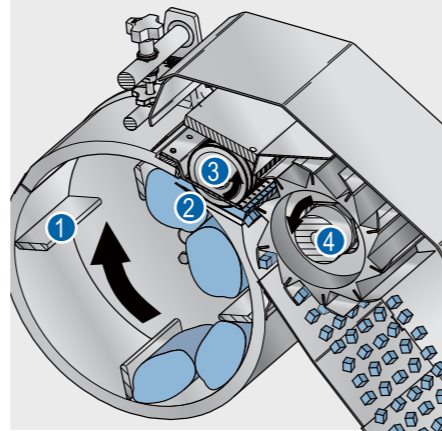
コンベアバージョン

- ・コンパクトなカットゾーンと幅広いカットサイズ
- ・同等の設置面積である Model G または H シリーズダイサーの後継機種としてお選びいただけます。
- ・カットした製品を最適に制御された内蔵コンベアで完全に排出し、カットロス削減します。
- ・3 馬力 (2.2 kW) VFD または 3 馬力 (2.2 kW) ソフトスタートモーターをお選びいただけます。
- ・1 つのモーターで、カッティングパーツとコンベアの両方を駆動します。



カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



Sprint 2[®] with Conveyor Belt

CUTTING ADVANTAGES OF THE DIVERSACUT SPRINT[®]

カットの種類

スライス: クロスカットスピンドルとサーキュラーナイフスピンドルを取り外すことにより、以下の厚さにスライスできます。

フラットスライス: 1/16 ~ 1 インチ (1.6 ~ 25.4 mm)

クリンクルスライス: 1/8 ~ 1 インチ (3.2 ~ 25.4 mm)

ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルまたはサーキュラーナイフスピンドルアセンブリを取り外すことにより、フラットストリップ状およびクリンクルストリップ状にカットできます。サーキュラーまたはクロスカットナイフを組み合わせることで、ストリップの長さを短くできます。

ダイス / 顆粒状: ダイスクットには、スライシングナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、およびクロスカットナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズを変更するには、必要なカッティングスピンドルを取り付け、スライス厚を調整します。

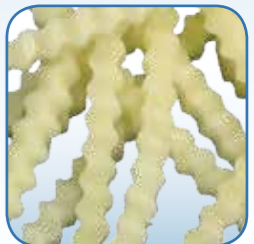
サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 3 インチ (3.2 ~ 76.2 mm)

クロスカットナイフでのカット: 3/32 ~ 1-1/2 インチ (2.4 ~ 38.1 mm)

クロスカットナイフでのクリンクルカット: 9/32 ~ 9/16 インチ (7.1 ~ 14.3 mm)



ペパローニ (サラミ)
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



ジャガイモ
9/32 インチ (7.1 mm)
クリンクルストリップ



マンゴー
3/4 インチ (19.1 mm) ダイス



ジャガイモ
1/4 インチ (6.4 mm) ダイス



マッシュルーム
1/4 インチ (6.4 mm) スライス



ニンジン
1/4 インチ (6.4 mm) ダイス



チョコチップクッキー
大きな顆粒状



ジャガイモ
1/8 インチ (3.2 mm) スライス



キャベツ
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



イチゴ
1/4 インチ (6.4 mm) スライス

DiversaCut 2110A[®] Dicer

VERSATILE, HIGH CAPACITY SLICER, STRIP CUTTER & DICER



タマネギ
1/4 インチ (6.4 mm) ダイス



糖衣がけ菓子
顆粒状



ジャガイモ
3/8 インチ (9.5 mm)
クリンクルカット



パプリカ
1 インチ (25.4 mm) ダイス



ハム
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



キャベツ
1/8 x 1-1/2 x 1-1/2 インチ
(3.2 x 38.1 x 38.1 mm)



トマト
5/8 インチ (15.9 mm) ダイス



ナス
3/4 インチ (19.1 mm) ダイス



パニーニ
1 x 3/4 x 1 インチ
(25.4 x 19 x 25.4 mm)



ニンジン
1/8 インチ (3.2 mm)
ストリップカット

DiversaCut シリーズ中最大の機種である*1 DiversaCut2110A[®] Dicer は、高い処理能力でダイス状、ストリップ状、スライス状、顆粒状、およびシュレッド状にカットします。最大 10 インチ (254 mm) の原料が投入可能なため、原料をプレカットする手間とコストが省けます。スライス調整機能とロックダウン機能によってより精密なカット精度を実現しました。よく加工される製品は以下の通りです。ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、キャベツ、パプリカ、セロリ、トマト、アロエベラ、リンゴ、ベーコン、ローストターキーまたはローストビーフ、キャンディー (顆粒)、パパイア、パン、クッキー (顆粒)、ハム、魚、ペパローニ、カボチャ、ベトフード、キャッサバ、コールラビ、キュウリ、ナス、ズッキーニ、マンゴー、ショウガ、ケール、ポロネギ、桃、パイナップル、およびイチゴ。

カットの種類

スライス: クロスカットおよびサーキュラーナイフスピンドルを取り外すことにより、以下の厚さにスライスできます。

フラットスライスまたはクリンクルスライス: 1/16 ~ 1 インチ (1.6 ~ 25.4 mm)

ダイス / 顆粒状: ダイスカットには、スライジングナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、およびクロスカットナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズを変更するには、必要なカッティングスピンドルを取り付け、スライス厚を調整します。

サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 3 インチ (3.2 ~ 76.2 mm)
クロスカットナイフでのカット: 3/32 ~ 1-1/2 インチ (2.4 ~ 38.1 mm)

クロスカットナイフでのクリンクルカット (深さ .076 インチ): 9/32 ~ .583 インチ (7.1 ~ 14.8 mm)

クロスカットナイフでのディープクリンクルカット (深さ .125 または .145 インチ): 3/8 ~ 1/2 インチ (9.5 ~ 12.7 mm)

クロスカットナイフでの V カット: 5/16 ~ 1/2 インチ (7.9 ~ 12.7 mm)

ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルまたはサーキュラーナイフスピンドルアセンブリを取り外すことにより、様々な幅のフラットストリップカット状およびクリンクルストリップ状にカットできます。

シュレッド: 調理済み肉製品 (高温または低温) を、細・中・粗シュレッド状にカットできます。



仕様

長さ:64.07 インチ (1627 mm)

幅:*63.62 インチ (1616 mm)

高さ:68.44 インチ (1738 mm)

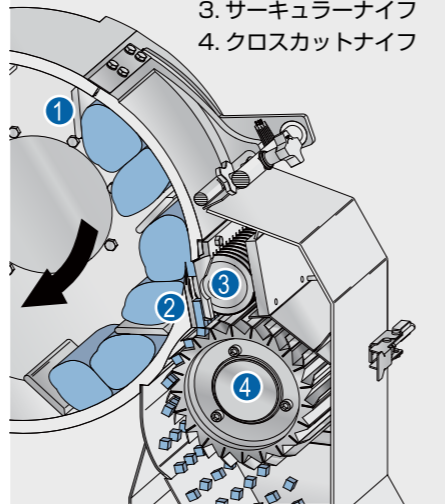
正味重量:1500 ポンド (681 kg)

モーター:5 または 10 馬力
(3.7 または 7.5 kW)

* 様々な排出シュートをご使用いただけます。機械の幅は排出シュートによって異なります。表に記載されている機械の幅は、最大時のものです。

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライジングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



仕様

長さ:53.81 インチ (1367 mm)

幅:53.86 インチ (1368 mm)

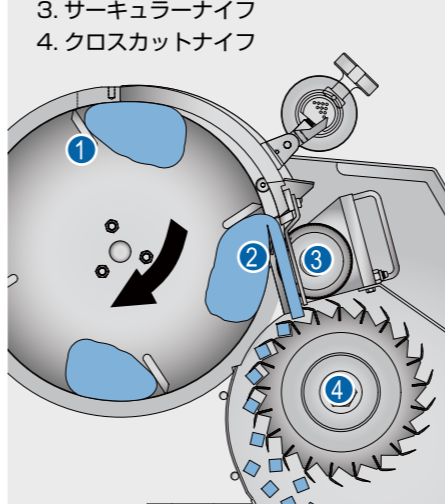
高さ:65.59 インチ (1666 mm)

正味重量:860 ポンド (390 kg)

モーター:1.5 馬力 (1.1 kW)

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライジングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



DiversaCut Sprint[®] Dicer

HIGH PERFORMANCE SMALL DICER

*1 DiversaCut Sprint[®] Dicer は、様々な野菜、果物、肉類をダイス状、ストリップ状、およびスライス状に均一にカットするようにデザインされた高性能ダイサーです。Sprint の主な特徴として、優れた効率性と柔軟性が挙げられます。機械がコンパクトであることに加え、カットのサイズや種類を簡単に切り替えることができるため、加工の可能性は無限に広がります。

連続運転による生産が可能で、容易にクリーニングおよびメンテナンスができるデザインになっています。投入できる原料の最大サイズは、6.5 インチ (165.1 mm) です。

カットの種類

スライス: クロスカットスピンドルおよびサーキュラーナイフスピンドルを取り外すことにより、以下の厚さにスライスできます。

フラットスライス: 1/16 ~ 1 インチ (1.6 ~ 25.4 mm)

クリンクルスライス: 1/8 ~ 1 インチ (3.2 ~ 25.4 mm)

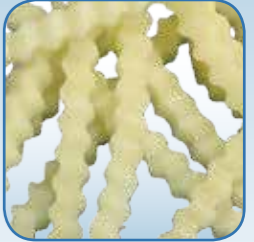
ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルまたはサーキュラーナイフスピンドルアセンブリを取り外すことにより、様々な幅のフラットストリップ状およびクリンクルストリップ状にカットできます。

ダイス / 顆粒状: ダイスカットには、スライジングナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、およびクロスカットナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズを変更するには、必要なカッティングスピンドルを取り付け、スライス厚を調整します。

サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 3 インチ (3.2 ~ 76.2 mm)

クロスカットナイフでのカット: 3/32 ~ 1 インチ (2.4 ~ 25.4 mm)

クロスカットナイフでのクリンクルカット: 9/32 ~ 9/16 インチ (7.1 ~ 14.3 mm)



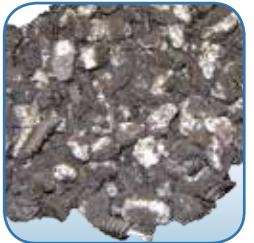
ジャガイモ
9/32 インチ (7.1 mm)
クリンクルストリップ



トマト
1/4 インチ (6.4 mm) ダイス



サーモン
1/4 インチ (6.4 mm) ストリップ



クリームサンドクッキー
5/16 インチ (7.9 mm) 顆粒状



ガーキン
3/8 インチ (9.5 mm) ダイス



イチゴ
1/8 インチ (3.2 mm) ダイス



トマト
3/4 インチ (19.1 mm) ダイス



グリーンマンゴー
1/2 インチ (12.7 mm) ダイス



ニンジン
1/8 x 1-1/2 x 1/8 インチ
(3.2 x 38.1 x 3.2 mm) ストリップ



ジャガイモ
1/4 インチ (6.4 mm)
ストリップカット

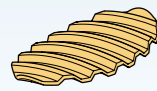
Model CC Series

VERSATILE SLICERS, SHREDDERS, & GRANULATORS

*4 Model CC シリーズは、様々な食品を高い処理能力、優れたカット品質でスライス状、ストリップ状、シュレッド状、顆粒状に均一にカットします。処理対象の原料には、ポテトチップス用ジャガイモ、ピザトッピング用シュレッドチーズ、サラダ具材用のマッシュルーム、キャベツ、レタス、タマネギおよびニンジン、および製菓製パン材料用のナッツ類などがあります。カッティングヘッドを交換できるため、わずか数分でカットの種類を変更することができます。また、特殊デ

ザインの使い捨てナイフが採用されているため、ナイフを研磨する必要がなく、交換コストも安価で済みます。連続運転による生産が可能で、容易にクリーニングおよびメンテナンスができるデザインになっています。Model CC は、最大 4 インチ (101.6 mm) の原料に対応しています。Model CCX-D、CC-DL、および CC-D は、最大 3-1/2 インチ (88.9 mm) の原料に対応しています。

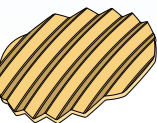
カットの種類



*Flat-V® スライス

スライス厚は最大 .180 インチ (4.6 mm) で、1 インチあたり 2.1 個の溝。溝の深さは .125 インチ (3.2 mm)、溝のピッチは .473 インチ (12 mm) です。

*用途によって販売を控えていただくことがあります。お求めの際は、アーシェルジャパンまでお問い合わせください。



*Z カットスライス

スライス厚は最大 .325 インチ (8.3 mm) で、1 インチあたり 2.1 個の溝。溝の深さは .135 インチ (3.4 mm)、溝のピッチは .394 インチ (10 mm) です。

*用途によって販売を控えていただくことがあります。お求めの際は、アーシェルジャパンまでお問い合わせください。



V スライス

スライス厚は最大 .500 インチ (12.7 mm)
.125 インチスライス: 1 インチあたり 8 個の V 字形。V 字形の深さは .050 インチ (1.3 mm)、V 字形のピッチは .125 インチ (3.2 mm) です。

.212 インチスライス: 1 インチあたり 4.7 個の V 字形。V 字形の深さは .084 インチ (2.1 mm)、V 字形のピッチは .212 インチ (5.4 mm) です。



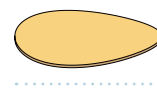
クリンクルスライス

1 インチあたり 3.5 個の波形で、スライス厚は最大で .500 インチ (12.7 mm) です。

.175 スライス: クリンクルの深さは .084 インチ (2.1 mm)、クリンクルのピッチは .175 インチ (4.4 mm)、

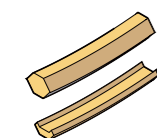
.300 スライス: クリンクルの深さは .080 インチ (2.0 mm)、クリンクルのピッチは .300 インチ (7.6 mm) です。

.480 スライス: クリンクルの深さは .076 インチ (1.9 mm)、クリンクルのピッチは .480 インチ (12.2 mm) です。



フラットスライス

スライス厚は最大で .500 インチ (12.7 mm)



フル Flat-V® シュレッドおよび Flat-V® シュレッド
フル Flat-V シュレッド: 六角形の断面で、全側面の幅が約 .150 インチ (3.8 mm)。
Flat-V シュレッド: 上部と下部が平らな溝状のシュレッド。

フルシュレッドおよび V シュレッド

フルシュレッド: 菱形の断面で、4 種類の厚みが選べる: .070、.097、または .125 インチ、*.285 インチ (1.8、2.5、3.2、または *7.2 mm)。
V シュレッド: V 字型の断面

*用途によって販売を控えていただくことがあります。お求めの際は、アーシェルジャパンまでお問い合わせください。

オーバルシュレッドおよびクレセントシュレッド

.250 オーバルシュレッド: 楕円形の断面で、厚さ約 .125 インチ (3.2 mm)、幅約 .250 インチ (6.4 mm)。
.480 ワイドオーバルシュレッド: 厚さ .152 インチ (3.7 mm)、幅 .480 インチ (12.2 mm)。
クレセントシュレッド: 三日月形の断面。
ワイドクレセントシュレッド: 幅広い三日月形の断面。

ストリップカット

長方形の断面。
幅: 3/32、1/8、3/16、1/4、3/8、1/2、9/16、および 3/4 インチ (2.4、3.2、4.8、6.4、9.5、12.7、14.3、および 19 mm)

グレイディングオプション

グレイディングヘッドでできるカットは、粉末パルメザン、粗顆粒、および各種シュレッドです。



ジャガイモ .080 インチ (2 mm) V スライス
アーモンド .080 インチ (2 mm) および .125 インチ (3.2 mm) V スライス およびフラットスライス
ココナッツ 1/16 インチ (1.6 mm) V シュレッド

Model CC Series

VERSATILE SLICERS, SHREDDERS, & GRANULATORS



MODEL CCX-D

長さ: 58.58 インチ (1488 mm)、インクロージャー径 24"
 65.33 インチ (1659 mm)、インクロージャー径 32 インチ
 幅: 32.95 インチ (837 mm)
 高さ: 32.35 インチ (822 mm)、インクロージャー径 24 インチ
 33.91 インチ (861 mm)、インクロージャー径 32 インチ
 正味重量: 1,000 ポンド (454 kg)
 モーター: 10 馬力 (7.5 kW)

USDA (米国農務省) 乳製品部門による認証取得

CCX-D は、CC シリーズのプレミアムチーズシュレッターです。全閉型 10 馬力モーターと、クランクスイングアウェイ投入ホッパーを搭載しており、24 または 32 インチのカッティングチャンバーをお選びいただけます。



MODEL CC STANDARD HOPPER

長さ: 48.03 インチ (1220 mm) - 2 または 5 馬力
 51.74 インチ (1314 mm) - 10 馬力
 幅: 35.26 インチ (896 mm)
 高さ: 31.47 インチ (799 mm) - 2 または 5 馬力
 30.28 インチ (769 mm) - 10 馬力
 正味重量: 550 ポンド (250 kg) - 2 または 5 馬力
 680 ポンド (310 kg) - 10 馬力
 モーター: 2、5、または 10 馬力 (1.5、3.7、または 7.5 kW)

CC はポテトスライスの業界標準機ですが、他の用途にも幅広く使用されています。スイングアウェイホッパーを搭載しており、2、5、または 10 馬力のモーターをお選びいただけます。



MODEL CC-DL

長さ: 62.40 インチ (1585 mm)
 幅: 35.59 インチ (904 mm)
 高さ: 33.93 インチ (862 mm)
 正味重量: 700 ポンド (318 kg)
 モーター: 10 馬力 (7.5 kW)

USDA (米国農務省) 乳製品部門による認証取得

CC-DL チーズシュレッターは、CC-D と同等ですが、クランクスイングアウェイ投入ホッパー、10 馬力モーター、32 インチのカッティングチャンバーを搭載しています。



MODEL CC FUNNEL HOPPER WITH EXTENSION

長さ: 48.59 インチ (1234 mm) - 2 または 5 馬力
 52.23 インチ (1327 mm) - 10 馬力
 幅: 35.60 インチ (904 mm)
 高さ: 38.95 インチ (989 mm) - 2 または 5 馬力
 40.39 インチ (1026 mm) - 10 馬力
 正味重量: 550 ポンド (250 kg) - 2 または 5 馬力
 680 ポンド (310 kg) - 10 馬力
 モーター: 2、5、または 10 馬力 (1.5、3.7、または 7.5 kW)

ファンネルホッパー付き CC は、ヨーロッパ全土で、チーズシュレッドの他、各種用途に使用されています。スイングアウェイホッパーを搭載しており、2、5、または 10 馬力のモーターをお選びいただけます。



MODEL CC-D

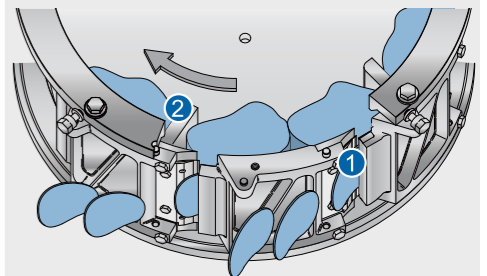
長さ: 48.03 インチ (1220 mm) - 5 馬力
 51.74 インチ (1314 mm) - 10 馬力
 幅: 35.59 インチ (904 mm)
 高さ: 29.92 インチ (760 mm) - 5 馬力
 31.36 インチ (797 mm) - 10 馬力
 正味重量: 550 ポンド (250 kg) - 5 馬力
 680 ポンド (310 kg) - 10 馬力
 モーター: 5 または 10 馬力 (3.7 または 7.5 kW)

USDA (米国農務省) 乳製品部門による認証取得

CC-D チーズシュレッターは乳業界標準機です。リフトオフ投入ホッパー、5 または 10 馬力モーター、および 24 インチ標準カッティングチャンバーを搭載しています。

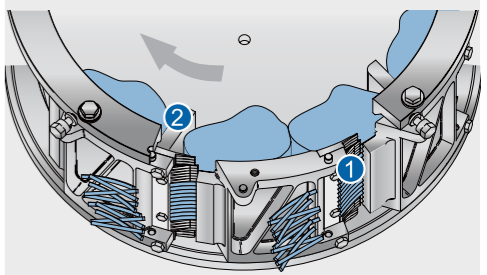
スライスの概要

1. スライシングナイフ
2. インペラー



シュレッドの概要

1. スライシングナイフ
2. インペラー



ニンジン 1/4 インチ (6.4 mm) シュレッド
モッツアレラチーズ .070 インチ (1.8 mm) フルシュレッド
パルメザンチーズ 480 インチ (12.2 mm) ワイドオーバル
サツマイモ .076 インチ (1.7 mm) Flat-V スライス

アーシェル社の機器でカットした製品の全リストは、右記 URL でご覧いただけます。 www.urschel.com/cutting-applications

Comitrol® Processors

UNIFORMLY MILL, GRANULATE, FLAKE CUT, OR PUREE



ニンニクペースト
Model 1700



チリソース
Model 1700



ピーナッツバター
Model 1700



ゼリーサンドクッキー
Model 1700



ケチャップ
Model 1500

Comitrol® Processorは、乾燥からペースト状、さらに液体まで多様な状態の原料を微粒子化するための効果的な機器として世界中で使用されています。複数のモデルを用意しており、お客様の加工要件に合わせてお選びいただけます。Comitrol Processorは、投入/排出の方式、カッピングヘッドおよびインペラー、モーター馬力について様々なオプションを用意しております。全モデルで連続運転による生産が可能であり、処理能力が高く、容易にクリーニングができます。標準的な作用として、粒状化、フレークカット、スライス、磨砕、シュレドカット、液化、ピューレ加工、および分散を行います。「Comitrol」は「controlled comminution」すなわち「微粒子化をコントロールする」という意味です。微粒子化は、物をより小さなサイズに細かくするプロセスです。Comitrolは、インクリメンタルシア原理を採用しており、固定されたリダクションヘッド内で原料を高速回転させてヘッドを通過させることで、均一な微粒子への加工を高い処理能力で安定して行うことができます。

カットの種類

Model 1700

6インチスライシングヘッドでは、厚さ .020 ~ .060 インチ (.5 ~ 1.5 mm) に粉砕可能です。

Model 1500 および Model 1700

6インチマイクロカットヘッドでは、最小粒径 .0012 ~ .0237 インチ (.03 ~ .6 mm) に粉砕可能です。

Model 1700 および Model 3600

6インチカッピングヘッドでは、.010 ~ 1.5 インチ (.254 ~ 38.1 mm) のサイズに粉砕可能です。

Model 9300

12インチマイクロカットヘッドでは、マイクロレベルから .0420" (1.1 mm) のサイズまで粉砕可能です。

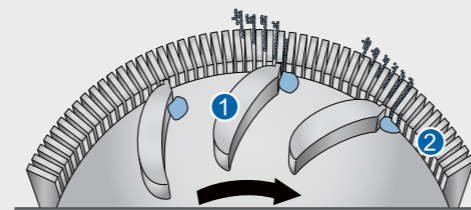


Model 9300 (左) に使用している直径 12 インチ (304.8 mm) のマイクロカットヘッドおよびインペラーは、Model 1700 (右) に使用しているマイクロカットヘッド/インペラーの 2 倍のサイズです。

カットの概要

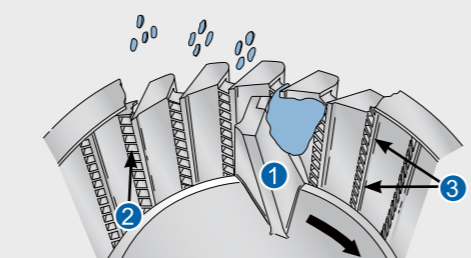
マイクロカットヘッド

1. インペラー
2. カッピングブレード



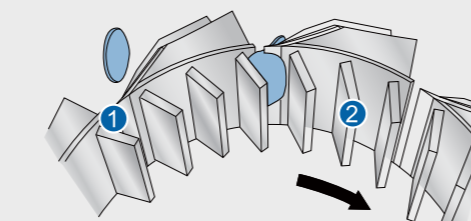
カッピングヘッド

1. インペラー
2. 水平セパレータ
3. 垂直ナイフ



スライシングヘッド

1. インペラー
2. スライシングナイフ



豆乳
Model 9300

ピーナッツバター
クラッカー
Model 3600



MODEL 1500

長さ:51.42 インチ (1306 mm)
幅:33.31 インチ (846 mm)
高さ:*72.13 インチ (1832 mm)
正味重量: ...1100 ポンド (500 kg)
モーター: ...15, 30, または 40 馬力
.....(11.2, 22.4, または 30 kW)

*40 馬力モーター搭載時の高さ。
機械の高さは、馬力とモーターメーカーによって異なります。

Comitrol® Processor Model 1500は、さらさらとした液体または粘性スラリーの精製や仕上げといった用途に特にお勧めです。用途は以下の通りです。ピーナッツバター、ナッツミルク、豆乳用大豆、フルーツジュース用ピューレ、マッシュまたはホットソース用ペーパー、ケチャップ用トマト、ベビーフードおよびスープ用の果物・野菜。

投入できる原料の最大サイズは 3/8 インチ (9.5 mm) です。ただし、使用するマイクロカットヘッドとインペラーによって異なります。



MODEL 1700

長さ:50.69 インチ (1288 mm)
幅:33.31 インチ (846 mm)
高さ:*72.13 インチ (1832 mm)
正味重量: ...1100 ポンド (500 kg)
モーター: ...15, 30, または 40 馬力
.....(11.2, 22.4, または 30 kW)

*40 馬力モーター搭載時の高さ。
機械の高さは、馬力とモーターメーカーによって異なります。

Comitrol® Processor Model 1700は、Comitrol シリーズで最も汎用性に優れた機種です。スパイス、調味料、スープ、ペースト、サルサ、ソース、飲料などの幅広い用途に使用できます。エンクロージャーが二つに分かれているため、容易に分解および清掃ができます。オプションパーツにより、カットゾーンの機密性を高めることができます。回収システムと組み合わせて設置すれば、塵、蒸気、液体の漏れを防ぐことができます。

投入できる最大の原料サイズは、カッピングヘッドとインペラーのタイプによって異なります。



MODEL 3600

MODEL 3600 SLANT

長さ:*35.69 インチ (907 mm)
幅:*29.21 インチ (742 mm)
高さ:*38.64 インチ (981 mm)
正味重量: ...*400 ポンド (180 kg)
モーター: ...10, 40, 60, または 75 馬力
.....(7.5, 29.8, 44.8
または 56 kW)

*10 馬力モーター付き 3600 スラントの場合です。モーターによって仕様は異なります。

MODEL 3600 F

長さ:61.18 インチ (1554 mm)
幅:32.13 インチ (816 mm)
高さ:69.41 インチ (1763 mm)
正味重量: ...820 ポンド (372 kg)
モーター: ...インペラー-10 馬力 (7.5 kW)
..スクルーフィーダー-2 馬力 (1.5 kW)

Comitrol® Processor Model 3600はコンパクトサイズで、少量~大量の生産に最適です。ペーカリー製品の細断、果物や野菜のペースト、調味料、粒状化、サルサ、レリッシュ、および小片化などの用途があります。

投入できる原料の最大サイズは、2.5 インチ (63.5 mm) です。



MODEL 9300

MODEL 9300

長さ:59.74 インチ (1517 mm)
幅:60.06 インチ (1526 mm)
高さ:88.00 インチ (2235 mm)
正味重量: ...3146 ポンド (1427 kg)
モーター: ...150 または 200 馬力
.....(112 または 149.1 kW)

MODEL 9300 WITH FEEDER (図)

長さ:94.06 インチ (2389 mm)
幅:60.06 インチ (1526 mm)
高さ:88.00 インチ (2235 mm)
正味重量: ...3500 ポンド (1590 kg)
モーター: ...150 または 200 馬力
.....(112 または 149.1 kW)

Comitrol® Processor Model 9300は、Comitrol シリーズで最大のモデルです。スラリー、ペースト、液体または粉末等の最終製品を作る場合に、ワンパスで粉砕できるデザインになっています。

最大 200 馬力 (149 kW) を使用することで、処理能力が大幅に向上します。

標準装備のソフトスタートは、突入電流を低減して徐々に電源が入るため、より効率的にユーティリティ設備を管理できます。

投入できる原料の最大サイズは、3/8 インチ (9.5 mm) です。

COMITROL®
BY URSCHEL THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

AFFINITY[®] Dicer

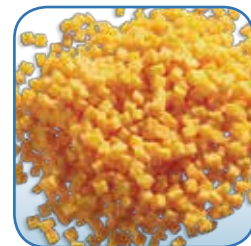
ULTIMATE ROBUST, HEAVY-DUTY DICER



プロセスチーズ
1インチ (25.4 mm) ストリップ



フェタチーズ
1/2インチ (12.8 mm) クランブル



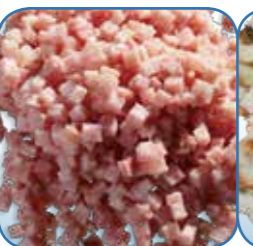
チェダーチーズ
1/8インチ (3.2 mm) ダイス



スイスチーズ
1/8 x 1/8 x 1-1/2インチ
(3.2 x 3.2 x 38.1 mm) ストリップ



ドライクランベリー
1/8インチ (3.2 mm) ストリップ



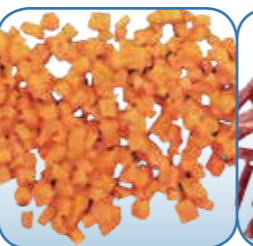
ハム
1/8インチ (3.2 mm) ダイス



パン
1/4 x 1/8 x 1/8インチ
(6.4 x 3.2 x 3.2 mm)



刻みピクルス
1/8インチ (3.2 mm) ダイス



ニンジン
1/8インチ (3.2 mm) ダイス



サラミ
1/8 x 1 x 1/8インチ
(3.2 x 25.4 x 3.2 mm)

Affinity Dicer は、アーシェル社が製造する最大のチーズダイサーです。この頑丈なダイサーは、衛生的に設計され、最大の処理能力と高いカット精度を提供します。この堅牢な機械は、チーズ、イミテーションチーズ、ソフトミート、砂糖漬け果実、冷温での用途、脂肪含有量の多い製品など、カットが困難な製品に特化しています。2つのモデルを用意しており、一つは USDA 認証を取得しているモデル (A) で、もう一つはコンベア内蔵投入シュートモデル (B) です。後者は、USDA 認証は取得していません。Affinity には、形状とサイズの異なる様々な製品を投入できます。USDA 認証バージョンに投入できる原料の最大サイズは、7インチ (178 mm) です。コンベア投入バージョンには、一辺が最大7インチ (178 mm) のブロック、または一辺のみ最大 10インチ (254 mm) までのブロックを投入できます。

カットの種類

スライス厚: 1/8 ~ 3/4インチ (3.2 ~ 19.1 mm)

ダイス: ダイスカットには、スライシングナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、およびクロスカットナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズを変更するには、必要に応じてスライス厚、可変周波数ドライブ、およびカッティングスピンドルを調整します。

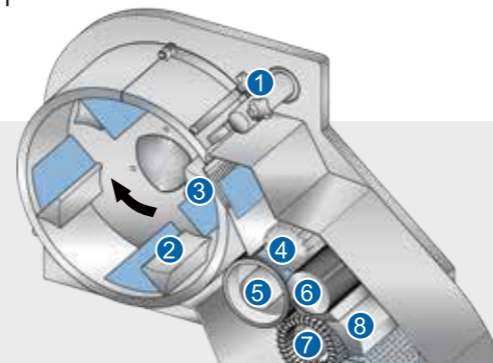
サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 2インチ (3.2 ~ 50.8 mm)
クロスカットナイフでのカット: 1/8 ~ 2インチ (3.2 ~ 50.8 mm)

ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルまたはサーキュラーナイフスピンドルを取り外すことにより、フラットストリップ状にカットできます。サーキュラーナイフまたはクロスカットナイフを組み合わせることで、ストリップの長さを短くできます。

・長さ 1/8 ~ 2インチ (3.2 ~ 50.8 mm)

カットの概要

1. 調節可能なスライスゲート
2. インペラー
3. スライシングナイフ
4. フィードロール
5. フィードドラム
6. サーキュラーナイフ
7. クロスカットナイフ
8. ストリッパープレート



仕様

USDA (米国農務省) 乳製品部門による認証取得バージョン

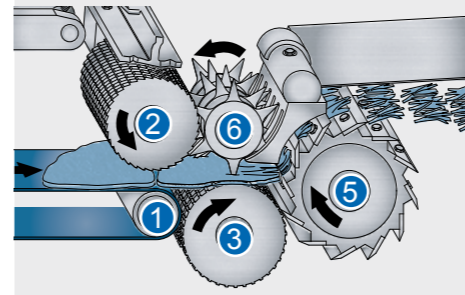
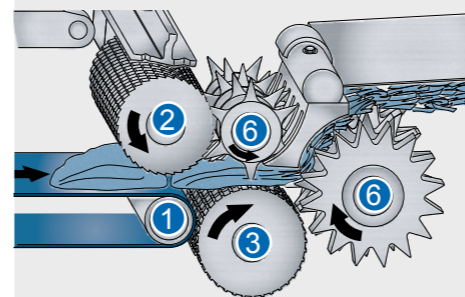
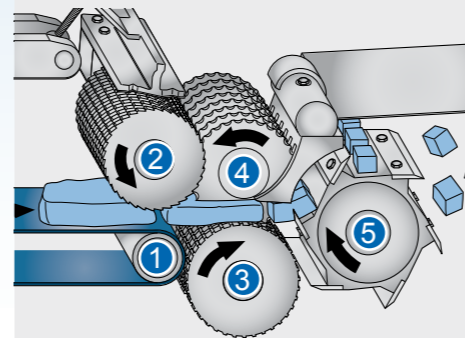
長さ:64.92インチ (1649 mm)
幅:62.52インチ (1588 mm)
高さ:69.46インチ (1764 mm)
正味重量:2800ポンド (1270 kg)
モーター:5馬力 (3.7 kW)、
.....25馬力 (18 kW)

内蔵コンベア投入シュートバージョン

長さ:71.46インチ (1815 mm)
幅:62.52インチ (1588 mm)
高さ:69.46インチ (1764 mm)
正味重量:2900ポンド (1315 kg)
モーター:5馬力 (3.7 kW)、
.....25馬力 (18 kW)

カットの概要

1. 駆動ロール
2. フィードロール
3. フィードドラム
4. サーキュラーナイフ
5. クロスカットナイフ
6. シュレディングディスク



2次元カッター Model M6 は、あらかじめ決められた厚さの多様な原料をダイス状、ストリップ状、またはシュレッド状にカットするようデザインされた汎用性に優れた機械です。葉物野菜やベーカリー/スナック製品に加えて、冷凍、冷蔵や加熱調理した牛肉、豚肉、鶏肉のカットに最適です。

カットの種類

ダイス: サーキュラーナイフの間隔とクロスカットナイフスピンドルの組み合わせによって決まります。

サーキュラーナイフでのカット: 3/16 ~ 1-1/2インチ (4.8 ~ 38 mm)

クロスカットナイフでのカット: 1/8 ~ 5.66インチ (3.2 ~ 144 mm)

ストリップカット: 機械からクロスカットナイフスピンドルを取り外すことにより、ストリップカット状にカットできます。ストリップの長さおよび厚さは、原料のサイズによって異なります。

シュレッド: フィードディスクや専用のシュレディングディスクまたはプラントナイフを使用することで、太いものから細いものまで安定してシュレッド状に加工できます。シュレッドの長さを様々なに設定できます。

仕様

長さ:119.03インチ (3023 mm)
幅:33.48インチ (850 mm)
高さ:50.37インチ (1280 mm)
正味重量:1640ポンド (745 kg)
モーター:5馬力 (3.7 kW)
.....または 7.5馬力 (5.6 kW)



クルトン
1インチ (25.4 mm) ダイス



ホウレンソウ
3/4 x 1インチ (19.1 x 25.4 mm)



牛肩バラ肉
粗シュレッド



冷凍鶏胸肉
3/8 x 3/8インチ (9.5 x 9.5 mm)



生の鶏胸肉
3/16インチ (4.8 mm) ストリップ



焼きベーコン
1/4 x 3/8インチ (6.4 x 9.5 mm)



フラットブレッド
1インチ (25.4 mm) 正方形



ブラウニー
1/2 x 1/2インチ (12.7 x 12.7 mm)



調理済み豚肉
ミディアムロングシュレッド



ポロネギ
1/4 x 3/8インチ (6.4 x 9.5 mm)

E TranSlicer® Cutter

PRECISION SLICING OF ELONGATED PRODUCTS



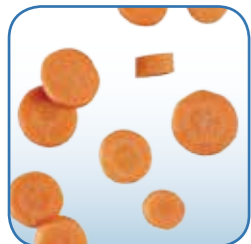
セロリ
3インチ (76 mm) スティック
1/2インチ (12.7 mm) スライス



タマネギ (半分)
3/8 x 1-1/2インチ (9.5 x 38.1 mm)



ピクルス
1/8インチ (3.2 mm) スライス



ニンジン
1/4インチ (6.4 mm) スライス



ピーマン (半分)
3/8 x 1-1/2インチ (9.5 x 38.1 mm)



調理済み鶏ささみ
3/4インチ (19.1 mm)



サヤインゲン
1インチ (25.4 mm) スライス



ペパローニ (コショウの実なし)
1/8インチ (3.2 mm) クリソールスライス



バナナペッパー
5/16インチ (7.9 mm) クリソールスライス



タロイモ
.060インチ (1.5 mm) スライス

*2 E TranSlicer Cutter は、キャッサバ、プランテン、タロイモ、ジャガイモ、ブレードスティックなどの細長い原料のカットに最適です。ステンレス製のカッティングホイールを交換することで様々な用途にご利用いただけます。連続運転による生産が可能です。E TranSlicer では、堅い原料については直径4インチ (101.6 mm) まで、柔らかくてかさかさが縮む原料については直径6インチ (152.4 mm) までの原料に対応しています。

カットの種類

スライシングホイール

フラットまたはクリソール 1/32 ~ 3インチ (.8 ~ 76.2 mm)

ジュリアンホイール

1/2 x 1/2インチ ~ 2 x 2インチ (12.7 x 12.7 mm ~ 50.8 x 50.8 mm)

シュレッドホイール

長さ 3/8インチ (9.5 mm) ~ 3インチ (76.2 mm) と、スライス厚 1/16 ~ 9/32インチ (1.6 ~ 7.1 mm)。

*3 MicroSlice® ホイール

フラットスライス : .020 ~ .240インチ (.5 ~ 6.4 mm)

ジュリアンストリップ : 3/32 ~ 3/4インチ (2.4 ~ 19.1 mm) x .020 ~ .120インチ (.5 ~ 3.0 mm)



仕様

長さ : 100.78インチ (2560 mm)
..... 117.26インチ (2978 mm)

準備台付き

幅 : 35.31インチ (897 mm)

高さ : 61.79インチ (1569 mm)

..... 66.36インチ (1686 mm)

リモートストップ付き

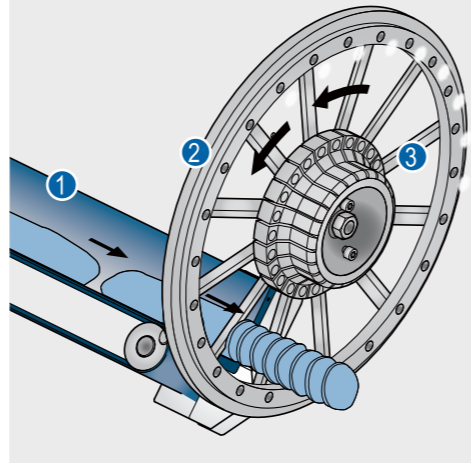
正味重量 : 1328ポンド (600 kg)

モーター : 3馬力 (2.2 kW)

フィードベルトモーター : 1馬力 (.75 kW)

カットの概要

1. フィードベルト
2. スライシングホイール
3. スライシングナイフ



TranSlicer® 2510 Cutter

SPECIALIZES IN CUTTING LEAFY VEGETABLES



仕様

長さ : 150.82インチ (3831 mm)

幅 : 49.88インチ (1267 mm)

高さ : 66.75インチ (1695 mm)

正味重量 : 1500ポンド (680 kg)

モーター : 3馬力 (2.2 kW)

フィードベルトモーター (2) : 1馬力 (.75 kW)

*2 TranSlicer® 2510 Cutter は、TranSlicer シリーズで最大の機械です。ロメインレタス、玉レタス、ケール、赤チコリ、キャベツ、ハウレンソウ、セロリ、キュウリ、ナス、ハネデューメロン、カンタローブ、ポロネギなどの葉物野菜のカットに最適です。直径25インチ (635 mm) のカッティングホイールを交換することで、TranSlicer シリーズ最大の処理能力で様々な種類のスライス状、シュレッド状、ジュリアン状にカットします。投入を補助するためのオプションとしてスタティックホールドダウンアセンブリーを用意しております。TranSlicer 2510 は、堅い原料については直径6-3/4インチ (171 mm) まで、葉物原料については直径8インチ (203 mm) までの原料に対応しています。

カットの種類

スライシングホイール

フラットまたはクリソール : 1/32 ~ 3-1/2インチ (.8 ~ 88.9 mm)

シュレディングホイール

長さ 3/8 ~ 3インチ (9.5 ~ 76.2 mm)、スライス厚 1/16 ~ 9/32インチ (1.6 ~ 7.1 mm)。

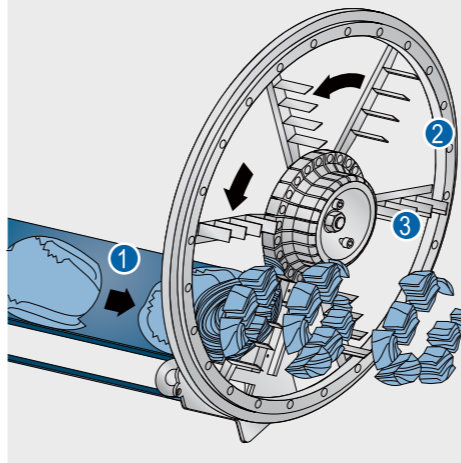
ジュリアンホイール

3/8 x 3/8インチ ~ 3 x 2インチ (9.5 x 9.5 mm ~ 76.2 x 50.8 mm)



カットの概要

1. フィードベルト
2. ジュリアンホイール
3. ジュリアンナイフ



キャベツ
3/16インチ (4.8 mm) スライス



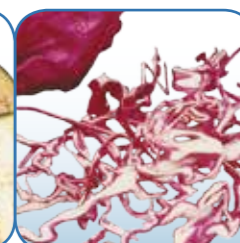
カンタローブ (半分)
1/2インチ (12.7 mm) スライス



ロメインレタス
3/8インチ (9.5 mm) ジュリアンストリップ



ナス
3/16インチ (4.8 mm) スライス



赤キャベツ
1/8インチ (3.2 mm) スライス



ロメインレタスの芯
1インチ (25.4 mm) チョップ



玉レタス
1-3/8 x 1-1/2インチ (34.9 x 38.1 mm)



パパイヤ
3/4インチ (19.1 mm)



ポロネギ
3/16インチ (4.8 mm) スライス



フダンソウおよびハウレンソウ
3/8インチ (9.5 mm) ストリップ

Model G-A Dicer

DICER & STRIP CUTTER

3次元 Model G-A Dicerは、果物やパンなどの多様な原料をスライス状、ストリップ状、およびダイス状に均一にカットします。連続運転による生産が可能で、容易にクリーニングおよびメンテナンスができるデザインになっています。投入できる原料の最大サイズは、5-1/2インチ（140mm）です。

カットの種類

スライス: 1/16 ~ 3/4インチ（1.6 ~ 19.1mm）

ダイス: ダイスカットには、スライジングナイフ、クロスカットナイフスピンドル、およびサーキュラーナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズを変更するには、必要なカッティングスピンドルを取り付け、スライス厚を調整します。

スライス厚: 1/8 ~ 3/4インチ（3.2 ~ 19.1mm）

クロスカットナイフでのカット: 9/32 ~ 7/8インチ（7.1 ~ 22.2mm）

サーキュラーナイフでのカット: 3/32 ~ 3インチ（2.4 ~ 76mm）

ストリップカット: 機械からクロスカットナイフスピンドルを取り外すことによりストリップ状にカットできます。ストリップの長さおよび厚さは、原料のサイズによって異なります。



パン
1/2インチ（12.7mm）ダイス



パパイヤ
3/4インチ（19.1mm）ダイス



リンゴ
3/8インチ（9.5mm）ダイス



ズッキーニ
3/16インチ（4.8mm）ジュリアンストリップ
（長さ2インチ（51mm）にプレカット）

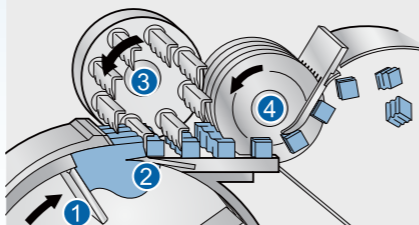


仕様

長さ:73.73インチ（1873mm）
幅:45.94インチ（1167mm）
高さ:49.25インチ（1251mm）
正味重量:770ポンド（349kg）
モーター:2馬力（1.5kW）

カットの概要

1. インベラー
2. スライジングナイフ
3. クロスカットナイフ
4. サーキュラーナイフ

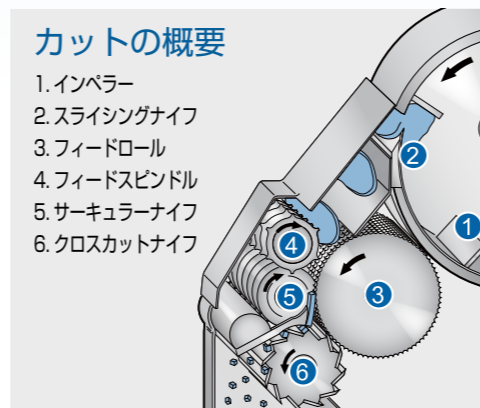


仕様

長さ:46.11インチ（1171mm）
幅:36.93インチ（938mm）
高さ:71.39インチ（1833mm）
正味重量:700ポンド（320kg）
モーター:5馬力（3.7kW）

カットの概要

1. インベラー
2. スライジングナイフ
3. フィードロール
4. フィードスピンドル
5. サーキュラーナイフ
6. クロスカットナイフ



Model N

GRANULATOR & SCARIFIER

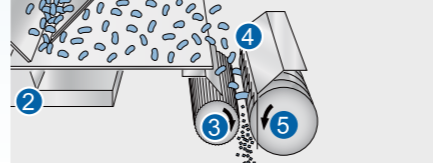
Model N グラニューレーターは、ナッツ、クッキー、およびクラッカーを顆粒状にカットし、冷凍フルーツやドライフルーツの表面にスリットを入れることができます。ゲート、フィードロール、およびストリッパープレートは調節可能で、製品サイズの変更に対応できます。ハンマーミルやチョッパーとは異なり、製品をカットする機構のためパウダーが少ないサイズのそろった顆粒製品が得られます。Model Nは操作がシンプルで連続運転による生産が可能であり、容易にクリーニングとメンテナンスができるデザインになっています。ゲート、ストリッパープレート、フィードロールがご希望の製品サイズに応じて簡単に再調整できるため、粒子径をより小さくしたい場合には複数回製品を通過させることもできます。

仕様

長さ:39.96インチ（1015mm）
幅:26.67インチ（677mm）
高さ:30.08インチ（764mm）
正味重量:450ポンド（200kg）
モーター:3/4馬力（.56kW）

カットの概要

1. 調節可能なゲート
2. 振動フィーダー
3. 調節可能なフィードロール
4. 調節可能なストリッパープレート
5. サーキュラーナイフ



カットの種類

ダイス / 顆粒状:

サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 1インチ（3.2 ~ 25.4mm）

クロスカットナイフでのカット: 1/16 ~ 3インチ（1.6 ~ 76.2mm）

ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルを取り外すことにより、ストリップ状にカットできます。ストリップの長さは、原料のサイズによって異なります。



アーモンド
1/8インチ（3.2mm）顆粒状



グラハムクラッカー
3/16インチ（4.8mm）顆粒状



クルミ
1/4インチ（6.4mm）顆粒状

Model RA-A Dicer

DICER & STRIP CUTTER

3次元 Model RA-Aは、果物、野菜、ナッツ、加工肉などの多様な原料をダイス状、ストリップ状、もしくはスライス状にカットします。交換可能な駆動部品により、最大限の汎用性が実現され、小～中サイズのカットに最適です。また、連続運転による生産が可能で、容易にクリーニングとメンテナンスができるデザインになっています。投入できる原料の最大サイズは、3-1/2インチ（88.9mm）です。

カットの種類

スライス / 顆粒状

スライス厚: 1/16 ~ 3/8インチ（1.6 ~ 9.5mm）

サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 1インチ（3.2 ~ 25.4mm）

クロスカットナイフでのカット: .050 ~ 3インチ（1.3 ~ 76.2mm）

ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルを取り外すことにより、ストリップ状にカットできます。ストリップの長さは、原料のサイズによって異なります。サーキュラースピンドルの交換も必要な場合があります。



コーントルティーヤチップス
1/4インチ（6.4mm）ダイス



サンドクッキー
3/4インチ（19mm）顆粒状



イチゴ
1/4インチ（6.4mm）ダイス



刻みピクルス
1/8 x 1/8 x 1/4インチ（3.2 x 3.2 x 6.4mm）



Model CD-A

DICER, GRANULATOR, AND STRIP CUTTER

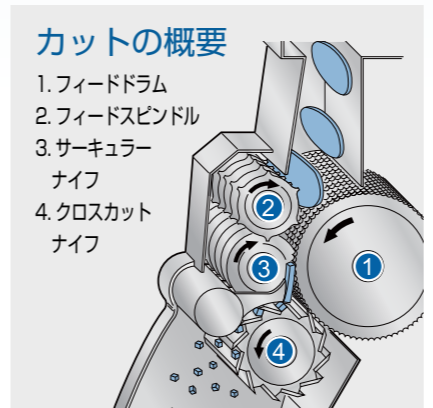
2次元 Model CD-Aは、小～中サイズ帯においてダイス状およびストリップ状に均一にカットします。Model CD-Aは、生または塩漬けした柑橘類の皮、ナッツ、ドライブルーベリー、およびレーズンをカットします。連続運転による生産が可能で、容易にクリーニングとメンテナンスができるデザインになっています。投入できる原料の最大厚は、3/8インチ（9.5mm）です。

仕様

長さ:41.37インチ（1051mm）
幅:38.60インチ（981mm）
高さ:49.21インチ（1250mm）
正味重量:556ポンド（250kg）
モーター:2馬力（1.5kW）

カットの概要

1. フィードドラム
2. フィードスピンドル
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



カットの種類

ダイス / 顆粒状

サーキュラーナイフでのカット: 1/8 ~ 1インチ（3.2 ~ 25.4mm）

クロスカットナイフでのカット: 1/16 ~ 3インチ（1.6 ~ 76.2mm）

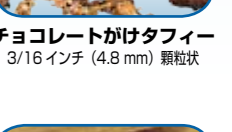
ストリップカット: クロスカットナイフスピンドルを取り外すことにより、ストリップ状にカットできます。ストリップの長さは、原料のサイズによって異なります。



ピーカンナッツ
3/16インチ（4.8mm）顆粒状



チョコレートチップ
3/16インチ（4.8mm）顆粒状



クリームサンドのウェハースクッキー
1/4インチ（6.4mm）顆粒状

Model CCL

LATTICE SLICER

Model CCL は、独自のラティス（格子）カットを行います。スライスの両面にクリンクルが織り合わされたような模様ができます。本機を使用することで、格子状のポテトチップスおよび厚切りポテトワッフルフライを作ることができます。Model CC Slicer は Model CCL Lattice Slicer に変換することができます。



仕様

長さ：.....48.03 インチ (1220 mm)
幅：.....35.26 インチ (896 mm)
高さ：.....32.68 インチ (830 mm)
正味重量：...540 ポンド (245 kg)
モーター：...2 または 5 馬力
.....(1.5 kW または 3.7 kW)



ジャガイモ
粗い格子



ジャガイモ
細かい格子



ジャガイモ
深い格子

Model OC

BIAS SLICER



仕様

長さ：.....143.34 インチ (3641 mm)
幅：.....31.96 インチ (812 mm)
高さ：.....44.92 インチ (1141 mm)
正味重量：...884 ポンド (400 kg)
モーター：...3 馬力 (2.2 kW)
フィードベルトモーター：...3/4 馬力 (.56 kW)

Model OC は、ピクルス、ニンジン、セロリ、ルバーブ、オクラ、ジャガイモ、カボチャなどの細長い原料のクロスカットバイアススライス（斜め切り）を特徴とする機械です。Model OC は、様々なクリンクルバイアススライスまたはフラットバイアススライスを行います。



プランテン
1/16 インチ (1.5 mm)
バイアスフラットスライス



ニンジン
1/8 インチ (3.2 mm)
バイアスフラットスライス



アスパラガス
3/8 インチ (9.5 mm)
バイアスフラットスライス



ご来社の上、御社の製品の カットをお試ください。

アーシェル社は世界各地にテストカット施設を展開しており、経験豊富なスタッフがあらゆる製品のテストカットに対応いたします。

テストカットをご希望のお客様は、アーシェルジャパンまでお気軽にお問い合わせください。



本書に記載の製品とその他のカットオプションの詳細については、アーシェルジャパンまでお問い合わせください。

アーシェルジャパン株式会社

東京ラボ：〒116-0001 東京都荒川区町屋1丁目38番16号
(菱興町屋ビル別棟)
TEL: 03-5901-7800 FAX: 03-3810-5110

URL : <https://www.urschelj.co.jp>

E-MAIL : 829-uj@itcmt.co.jp



* Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol, および MicroSlice は、Urschel Laboratories, Inc. の登録商標です。

* DiversaCut 2110A デザイナー, DiversaCut Sprint デザイナー および Sprint 2 デザイナーには、米国特許第 6883411 号および欧州特許第 1377415 号によって保護されている部品が含まれる場合があります。

* E TranSlicer カッターには、米国特許第 5992284 号、第 6148702 号、第 6792841 号、第 6460444 号、および第 61487094 号、欧州特許第 EP1042107 号および第 07983781 号、ならびにその他の外国特許によって保護されている部品が含まれる場合があります。

* MicroSlice ホイールは米国特許第 5992284 号、第 6148702 号、第 6148708 号、第 7178440 号、第 7721637 号、欧州特許第 EP1042107 号ならびにその他の外国特許によって保護されています。

* モデル CC スライサーには、米国特許第 5694824 号、第 7658133 号、および欧州特許第 EP0756534 号、ならびにその他の外国特許によって保護されている部品が含まれる場合があります。