

COMO CORTAR

LÁCTEOS

■ PRODUCTOS ■



RODELAS | CUBOS | TIRAS | DESFIADOS | GRANULADOS



URSCHTEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology



AValiação

As características dos queijos, variam muito em termos de; gordura, teor de humidade, dureza e outros parâmetros. Esses parâmetros, têm de ser levados em consideração para determinar o produto que se deseja obter no final – o nosso apoio reside nesta tarefa. Consulte a tecnologia de corte da Urschel, a fim de descobrir a máquina certa para sua linha de produção.

Os equipamentos de corte em rodela, cubos e moagem da Urschel; são adequados a cada operação de redução de tamanho. Estas máquinas de elevado rendimento, possuem capacidade de corte de precisão numa operação contínua para produção ininterrupta. Para além das máquinas referidas na presente brochura, consulte as restantes máquinas que compõem os equipamentos de corte disponíveis da Urschel, em www.urschel.com.



Ensaio gratuito de corte com o seu produto, podem ser agendados nas nossas instalações; o objectivo é ajudar na avaliação e escolha da solução que melhor se adequa ao seu caso.

EXPLORAR A PRECISÃO DA URSCHEL

A Urschel, fornece equipamentos de elevada qualidade de fabrico e sólida construção. As máquinas de corte da Urschel, são construídas de raiz com todos os componentes cruciais projectados e criados na nossa fábrica. Assim, garantimos tolerâncias de produção apertadas e o funcionamento adequado de cada máquina de corte. Desde chapas metálicas, a sofisticadas e complexas cabeças de corte, passando por porcas e parafusos – todas as peças são fabricadas sob o mesmo tecto. Nas instalações próprias de fundição, derretem-se metais para produzir peças robustas e de qualidade, enquanto as unidades mais recentes de fabricação se concentram na produção tendo em conta o trabalho ergonómico empregando métodos de produção de última geração.

Além de uma força de vendas global e profissionais de manutenção dedicados, a Urschel tem um elevado stock das peças mais vendidas. Apesar do elevado custo na manutenção deste stock, isto permite que as peças possam ser fornecidas rapidamente aquando das necessidades dos clientes. Assim contribuimos de forma efectiva para diminuir os custos relativos e tempos de inactividade dos nossos clientes.

PRODUTOS EM DESTAQUE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Queijo Cheddar
Cubos de 1/8" (3.2 mm)
Cortadora Affinity®</p> <p>2. Queijo Cheddar
Tiras de 1/8 x 1/8 x 1-1/2"
(3.2 x 3.2 x 38.1 mm)
Cortadora Affinity®</p> <p>3. Queijo Parmesão, Cubos de
3/4" x .030" (19.1 x .762 mm)
Cortadora DiversaCut 2110A®</p> <p>4. Queijo Azul
Granulados de 3/8" (9.5 mm)
Cortadora Affinity Integra®</p> <p>5. Queijo Cheddar Branco
Tiras Onduladas de 3/8 x 1-1/4 x 3/8" (9.5 x 31.8 x 9.5 mm)
Cortadora Affinity</p> | <p>6. Queijo Cheddar
Rodelas Onduladas de .480" (12.2 mm)
Modelo CC-D</p> <p>7. Queijo
Ralado, Modelo CC-D</p> <p>8. Queijo Mozzarella
Cubos de 1/8" (3.2 mm)
Cortadora Affinity</p> <p>9. Queijo Cheddar
Cubos de 1/4" (6.4 mm)
Cortadora Affinity Integra</p> <p>10. Queijo Ricotta
Comitrol Processor
Modelo 1700</p> <p>11. Queijo Mozzarella
Tiras de 1/8 x 1/8 x 1-3/8"
(3.2 x 3.2 x 34.9 mm)
Cortadora Affinity</p> | <p>12. Queijo Parmesão
Comitrol Processor
Modelo 1700</p> <p>13. Queijo Mozzarella
1/4 x 3/8 x 3/8"
(6.4 x 9.5 x 9.5 mm)
Modelo RA-D</p> <p>14. Queijo Cheddar
1/8 x 1/8 x 1-1/2"
(3.2 x 3.2 x 38 mm)
Modelo RA-D</p> <p>15. Queijo Parmesão
Ralados Oval Largo
Modelo CC-D</p> <p>16. Queijo Cheddar
Ralados Completos de .097" (2.5 mm)
Modelo CCX-D</p> <p>17. Queijo Cheddar
Cubos de 3/8" (9.5 mm)
Cortadora Affinity</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



A linha Affinity® de cortadoras em cubos, consiste de 3 máquinas; a cortadora em cubos Affinity standard aprovada pela Divisão Láctea, U.S.D.A., a Affinity com o transportador integrado e a Affinity Integra. A diferença nos equipamentos dessa linha, reside na capacidade de processar produtos com elevado teor de gordura, produtos que têm de ser trabalhados a baixas temperaturas e produtos difíceis de trabalhar. A vantagem, está na assistência adicional de alimentação via rolo e tambor de alimentação, à medida que o produto passa por toda a área de corte. A área de corte e as áreas mecânicas, estão completamente separadas entre si. Estruturas de tubos arredondados, limitam a superfície sujeita a acção microbiana e promovem a auto-drenagem. Permite cortes bidimensionais ou tridimensionais, ajustando a espessura de corte e os eixos de corte transversal e circular, numa gama completa de cubos, granulados ou tiras.

CORTADORAS EM CUBOS AFFINITY®

ROBUSTA, CORTADORA HEAVY-DUTY

Esta cortadora em cubos para aplicações difíceis, tem um desenho que privilegia a higienização, saída de produto maximizada e elevada capacidade de corte de precisão. Esta Affinity, está disponível em dois modelos – a versão aprovada pela Divisão Láctea USDA, versão (mostrada já à direita) e a versão com tremonha com tapete de alimentação (figura mais afastada à direita) a qual não está aprovada pela USDA.

A Affinity aprovada pela USDA, permite a utilização ou alimentação de uma ampla variedade de produtos com diferentes formas e tamanhos. A tremonha de alimentação, aceita produtos com máximo até 178 mm (7"). Associado a um desenho que privilegia a higienização, saída otimizada de alta capacidade e corte de precisão, a máquina que tem tremonha com tapete de alimentação, fornece todos os recursos descritos, bem como um fluxo melhorado do produto. A Affinity com tremonha com tapete de alimentação, aceita blocos com dimensão de no máximo até 178 mm (7") ou 254 mm (10") na maior dimensão, dependendo do tipo de produto.

TIPOS DE CORTES

Rodelas: Espessura da Rodela: 1/8 – 3/4" (3.2 – 19.1 mm)

Cubos: Para o corte em cubos, são utilizadas uma faca de laminagem, um eixo de corte circular e um eixo de corte transversal. A alteração do tamanho dos cubos, é feita ajustando a espessura de corte, o variador de velocidade e os eixos de corte, conforme necessário.

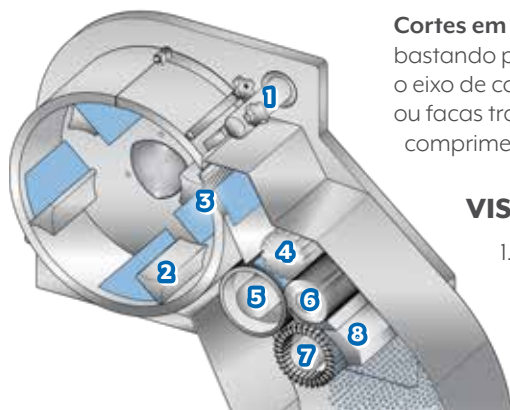
Faca de Corte Circular, cortes: 1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

Faca de Corte Transversal, cortes: 1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

Cortes em tiras: Os cortes em tiras lisas, podem ser obtidos bastando para isso remover o eixo de corte transversal ou o eixo de corte circular. Combinações de facas circulares ou facas transversais, podem ser usadas para encurtar o comprimento das tiras. 1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Porta de corte ajustável
2. Pás do Impulsor
3. Faca de Laminagem
4. Rolo de Alimentação
5. Tambor de Alimentação
6. Facas Circulares
7. Facas Transversais
8. Pente de Separação



ESPECIFICAÇÕES

AFFINITY

Versão aprovada pela Divisão Láctea U.S.D.A.

Comprimento:...64.2" (1649 mm)

Largura:62.52" (1588 mm)

Altura:69.46" (1764 mm)

Peso Líquido:.....2800 lb (1270 kg)

Motores:25 CV (18 kW)

.....5 CV (3.6 kW) -

Conjunto de Eixo de Corte Transversal

AFFINITY

Com tremonha com tapete de alimentação

Comprimento:...71.46" (1815 mm)

Largura:62.52" (1588 mm)

Altura:69.45" (1764 mm)

Peso Líquido:.....2800 lb (1270 kg)

Motores:25 CV (18 kW)

.....5 CV (3.6 kW) -

Conjunto de Eixo de Corte Transversal

.....1/6 CV (12 kW) -

Transportador de Alimentação



PROCESSADOR COMITROL MODELO 1700

REDUÇÃO CONTROLADA DO TAMANHO DAS PARTÍCULAS

O Processador Comitrol, é um moinho versátil com um princípio exclusivo de redução de tamanho da partícula. Este moinho, pode processar produtos secos, semi-secos, pastas ou produtos líquidos. O produto é reduzido em incrementos precisos, emergindo um tamanho e forma consistentes. As operações standard incluem: granulação, corte em flocos, corte em laminas, moagem, trituração, liquefação, purés e dispersão.

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:...50.69" (1288 mm)

Largura:33.31" (846 mm)

Altura:*72.13" (1832 mm)

Peso Líquido:.....1,100 lb (499 kg)

Motor:.....15, 30, ou 40 CV

(11.2, 22.4, ou 30 kW)

A nova cortadora Affinity Integra, é a mais recente das Cortadoras da Linha Affinity e oferece cortes de tamanho pequeno a médio. Tratando-se de uma versão ligeiramente reduzida da Affinity grande, a Integra é projectado para trabalhar com produtos difíceis tais como; queijos com elevados teores de gordura que precisam de ser trabalhados a baixa temperatura. Esta cortadora, incorpora elementos de projecto das séries RA e Affinity. A Integra, foi projectada para substituir em linha as máquinas da série RA- oferecendo aos utilizadores uma actualização melhorada com alimentador maior, caixa do impulsor maior, desenho moderno, operações de higienização melhoradas e capacidades de produção aumentadas de 20 a 50%. A nova Integra, trabalha os cubos noutra dimensão desde uma gama pequena a média.

CORTADORA EM CUBOS AFFINITY INTEGRA®

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE CORTE DIFÍCIL

A Cortadora em Cubos Integra (Affinity), aceita a alimentação de produtos com dimensão até 4.5" (114 mm). Com características semelhantes às da Affinity maior, está também preparada para o desafio apresentado por aplicações difíceis. Vem equipada com um motor de 10 CV (7.5 kW).

TIPOS DE CORTES

Rodelas Lisas: 1/8 – 1/2" (3.2 – 12.7 mm)

Cubos / Granulados / Tiras:

Cortes bi e tridimensionais, envolvem o ajustamento da espessura de corte e utilização

dos eixos de corte circulares ou transversais requeridos.

Faca de corte circular, cortes: 1/8 – 1" (3.2 – 25.4 mm)

Faca de corte transversal, cortes: 1/8 – 1-1/2" (3.2 – 38.1 mm)

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:54.45" (1383 mm)

Largura:54.05" (1373 mm)

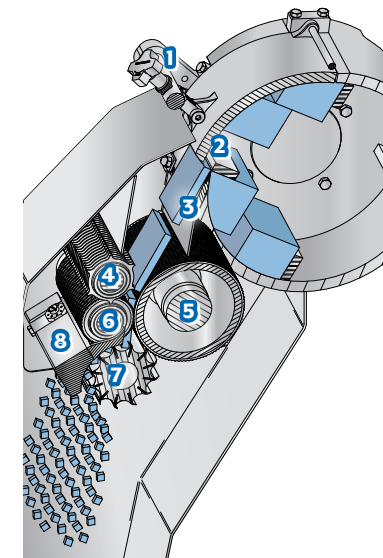
Altura:70.97" (1803 mm)

Peso Líquido:...1500 lb (680 kg)

Motor:.....10 CV (7.5 kW)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Maçaneta de Ajustamento de Corte
2. Pás do Impulsor
3. Faca de Laminagem
4. Eixo de Alimentação
5. Tambor de Alimentação
6. Facas Circulares
7. Facas Transversais
8. Pente de Separação



CORTADORES EM CUBOS DA SERIE RA

PERCURSOR DA INTEGRA

Os modelos RA-D e RA-A, produzem ralados, cubos ou tiras de queijo. A dimensão máxima do produto na entrada, é de 3-1/2" (88.9 mm) em qualquer dimensão. Ambos oferecem um princípio de corte semelhante, variando no tamanho do motor, opções para aplicações pesadas, ligas metálicas dos componentes interiores de corte e estilos de tremonhas de alimentação.

TIPOS DE CORTES

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 de corte e utilizando os eixos de corte conforme necessário.

Espessura da rodela: 1/16 – 3/8" (1.6 – 9.5 mm)

Faca de corte circular, cortes: 1/8 – 1" (3.2 – 25 mm)

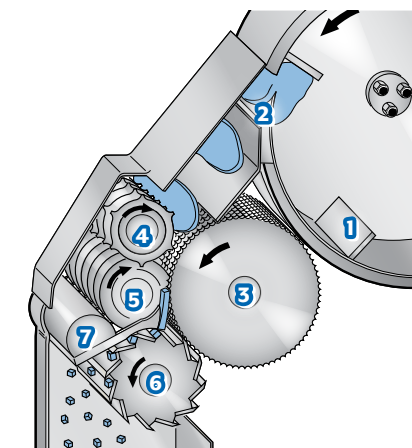
Faca de corte transversal, cortes: 1/8 – 1-1/2" (3.2 – 38.1 mm)

Cortes em Tiras: A remoção do eixo de corte transversal e do veio, permitirá ao utilizador cortar tiras com uma

ampla variedade de dimensões.

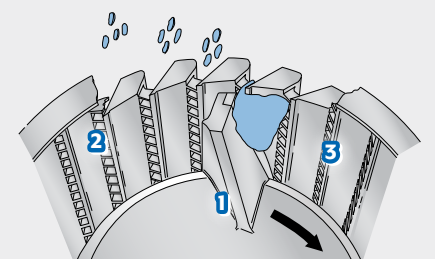
VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Laminagem
3. Tambor de Alimentação
4. Eixo de Alimentação
5. Facas Circulares
6. Facas Transversais
7. Pente de Separação



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Separadores Horizontais
3. Facas verticais



O Modelo CCX-D, aprovada pela Divisão Láctea U.S.D.A., produz ralados de alta capacidade.

Combinando um poderoso motor de 10 CV com uma grande câmara de corte de 32 polegadas, esta raladora de queijos, oferece cortes de elevada precisão num desenho sanitário, higiénico em aço inox. Anel duplo de bloqueio rápido intercambiável e cabeças de corte de ajuste único, permitem que os utilizadores alterem o tipo de ralado, em apenas alguns minutos. Facas descartáveis especialmente projectadas, não requerem ser afiadas, sendo económica a sua substituição. A espessura do ralado, pode ser ajustada a fim de atender os requisitos de aplicação do produto. Estas máquinas, têm características adaptadas ao funcionamento contínuo para produção ininterrupta e, são projectadas para fácil limpeza e manutenção. A dimensão máxima do produto na entrada, é de aproximadamente 3-1/2" (89 mm), em qualquer dimensão.

MODELO CCX-D**CORTADORA & RALADORA APROVADA PELA DIVISÃO LÁCTEA U.S.D.A.**

O modelo CCX-D, com um motor de 10 CV e com opções de câmara de corte de 24 ou 32 polegadas (610 ou 813 mm), aumenta a sua produtividade. Para otimizar o fluxo do produto, recomenda-se a opção de maior câmara. Desta forma, evita-se a acumulação de produto e aumenta-se o fluxo do mesmo quando este sai da cabeça de corte.

A tremonha de alimentação basculante e integrada, facilita as operações de desmontagem e de higienização. As peças da transmissão e o motor totalmente fechado, são separadas da área de corte; permitindo o fácil acesso através de painéis articulados rigidamente fixados. O quadro de arranque é integrado na caixa, originando um desenho elegante.

Todas as superfícies são inclinadas e as superfícies de contacto do produto são altamente polidas, tendo um acabamento Ra-32, a fim de impedir o crescimento microbiano. Estrutura de tubo redondo opcional, está disponível de acordo com as especificações do cliente.

**ESPECIFICAÇÕES****MODELO CCX-D com Câmara de Corte de 32"****Comprimento:** 65.33" (1659 mm)**Largura:** 32.95" (837 mm)**Altura:** 33.91" (861 mm)**Peso Líquido:** 1,000 lb (454 kg)**Motor:** 10 CV (7.5 kW)**Aprovada pela Divisão Láctea U.S.D.A.**(visite www.urschel.com para dimensões do CCX-D com Câmara de Corte 24")**TIPOS DE CORTES: SÉRIES MODELO CC****RALADOS COMPLETOS & RALADOS REDUZIDOS**

Ralados Completos: Secção transversal em forma de diamante disponível em quatro espessuras: .070, .097, ou .125", *285" (1.8, 2.5, 3.2, ou *7.2 mm).

Ralados reduzidos em V: secção transversal em forma de "V".

RALADOS OVAL
Ralado Oval .250: secção transversal oval com aproximadamente .125" (3.2 mm) de espessura por .250" (6.4 mm) de largura.

RALADO CRESCENTE
Secção transversal em forma de crescente.

RODELAS LISAS
Espessura da Rodela de até .500" (12.7 mm)

Nem todos os componentes listados nos seguintes tipos de corte, estão disponíveis com acabamento em aço inoxidável altamente polido, aprovado pela Divisão Láctea U.S.D.A:

RALADO OVAL LARGO
.480 Ralado Oval Largo: .152" (3.7 mm) de espessura por .480" (12.2 mm) de largura.

RALADO CRESCENTE LARGO
Secção transversal em forma de crescente largo

RALADOS LISOS COMPLETOS & REDUZIDOS-V*
Ralados Completos
Lisos-V: secção transversal em forma de hexágono de aproximadamente .150" (3.8 mm) em todos os lados.
Ralados Reduzidos Lisos-V: Topos superior e inferior lisos, formam um ralado ondulado.

***RODELAS LISAS - V (FLAT-V* SLICE)**
Espessura de rodela até .180" (4.6 mm) com 2.1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de .125" (3.2 mm); Centros: .473" (12 mm).

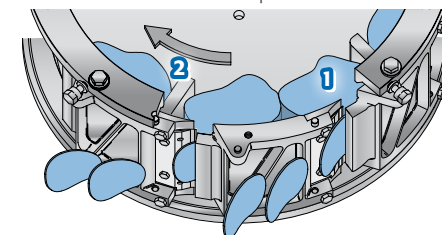
RODELAS EM V (V SLICES)
Espessura da Rodela até .500" (12.7 mm)
.125" Rodela: 8 "V's" completos por polegada. Profundidade "V" de .050" (1.3 mm); Centros: .125" (3.2 mm).
.212" Rodela: 4.7 "V's" por polegada. Profundidade "V" de .084" (2.1 mm); Centros: .212" (5.4 mm).

***RODELAS CORTE EM Z**
Espessura de corte até .325" (8.3 mm) com 2.1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de .135" (3.4 mm); Centros: .394" (10 mm).

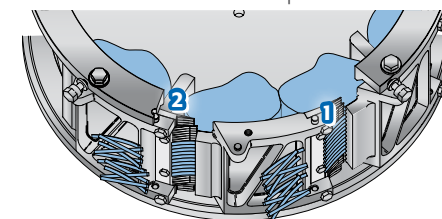
A Série CC, é composta pelos modelos CCX-D e CC, CC-D e CC-DL. Cada modelo opera utilizando a força centrífuga, usando um impulsor rotativo dentro de uma cabeça de corte fixa para reduzir uniformemente a dimensão do produto, à medida que este é introduzido na estação de corte de; rodela, ralado ou na superfície de granulação. Todos os modelos, oferecem facas de corte económicas e cabeças de mudança rápida. Estes modelos apresentam entre si várias diferenças, principalmente em termos das opções existentes no que respeita a; tremonha de alimentação, forma de aceder aos componentes de corte, dimensão da câmara de corte, opções de motor e ligas metálicas usadas na construção dos equipamentos. Uma maior câmara de corte, permite maior alívio do espaço ao redor da cabeça de corte, facilitando a descarga do produto ao mesmo tempo que impede a acumulação de produto com os problemas daí decorrentes.

VISÃO GERAL DE CORTE

1. Faca de Corte 2. Impulsor



1. Faca de Ralados 2. Impulsor

**MODELOS CC, CC-D, CC-DL****CORTADORAS VERSÁTEIS DE TIRAS, RALADOS E GRANULADOS****ESPECIFICAÇÕES****MODELO CC****Câmara de Corte de 24" (610 mm)****Comprimento:** 48.03" (1220 mm) - 2 ou 5 CV
51.74" (1314 mm) - 10 CV**Largura:** 35.26" (896 mm)**Altura:** 39.11" (993 mm) - 2 ou 5 CV
40.67" (1033 mm) - 10 CV**Peso líquido:** 550 lb (250 kg) - 2 ou 5 CV
680 lb (310 kg) - 10 CV**Motor:** 2, 5, ou 10 CV
(1.5, 3.7, ou 7.5 kW)**MODELO CC-D****Câmara de corte de 24" (610 mm)****Comprimento:** 48.03" (1220 mm) - 5 CV
51.74" (1314 mm) - 10 CV**Largura:** 35.59" (904 mm)**Altura:** 29.92" (760 mm) - 5 CV
31.36" (797 mm) - 10 CV**Peso líquido:** 550 lb (250 kg) - 5 CV
680 lb (310 kg) - 10 CV**Motor:** 5 ou 10 CV (3.7 ou 7.5 kW)**MODELO CC-DL****Câmara de corte de 32" (813 mm)****Comprimento:** 62.40" (1585 mm)**Largura:** 35.59" (904 mm)**Altura:** 33.93" (862 mm)**Peso Líquido:** 700 lb (318 kg)**Motor:** 10 CV (7.5 kW)

RODELAS ONDULADAS
Rodela com espessura até .500" (12.7 mm) com 3-1/2 ondas por polegada
Rodela .175: Profundidade de ondulação de .084" (2.1 mm), Centros .175" (4.4 mm),
Rodela de .300: Profundidade de ondulação .080" (2.0 mm). Centros .300" (7.6 mm).
Rodela de .480: Profundidade de ondulação .076" (1.9 mm), Centros .480" (12.2 mm).

CORTES EM TIRAS
Seção transversal retangular. Largura: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 e 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3 e 19 mm)

OPÇÕES DE GRANULAÇÃO
Cabeças de Granulação oferecem cortes que incluem Parmesão em pó, grânulos grossos e uma variedade de ralados.

DISPONIBILIZANDO SOLUÇÕES DE CORTE ESPECÍFICAS PELO MUNDO



A Urschel, continua a desenvolver novos métodos de corte, trabalhando para isso de perto com os seus clientes. Esta brochura, mostra uma gama de cortes disponíveis da Urschel e estamos sempre abertos a novos desafios. Além das máquinas referidas nesta brochura, podem ser vistas mais soluções de corte da Urschel em www.urschel.com.