

L'HISTOIRE D'URSCHEL



HISTOIRE d'Urschel Laboratories, Inc.

L'histoire d'Urschel a commencé avec son fondateur, William Emmett Urschel, un inventeur passionné de mécanique, pour qui hobby et subsistance n'étaient qu'une seule et même chose. William a créé un grand nombre d'inventions, mais sa plus grande gloire a été le développement de matériel pour la réduction dimensionnelle. Son héritage demeure grâce à ses descendants qui sont indissociables du succès constant de l'entreprise. L'histoire de l'entreprise est étroitement liée à celle de la famille Urschel, de ses employés et de la croissance de l'industrie agroalimentaire.

William a transmis à ses fils de nombreux principes toujours présents dans la philosophie de l'entreprise. Traiter les employés avec respect, honnêteté, et équité. Leur donner un salaire correspondant à la qualité du travail attendu pour leur fonction. Redonner et investir pour la communauté, car nos employés ne travaillent pas seulement ici mais vivent aussi ici. Ces valeurs fondamentales ont été transmises d'une génération à l'autre, et Urschel est fier d'être un employeur respecté. Notre réputation d'entreprise traitant bien ses employés, nous permet de recruter uniquement les meilleurs candidats pour tous les postes quels qu'ils soient. Il est rare qu'un employé quitte l'entreprise pour d'autres raisons que la retraite, et il est également rare que des clients se plaignent de problèmes de qualité. Comme vous le découvrirez sûrement en lisant cet historique, l'entreprise se concentre sur le matériel de coupe et de broyage pour les produits alimentaires. En gardant ce cap, Urschel a pu fournir à ses clients des machines, des pièces et des couteaux sans prendre le risque de se disperser dans d'autres domaines que le matériel pour la réduction dimensionnelle.

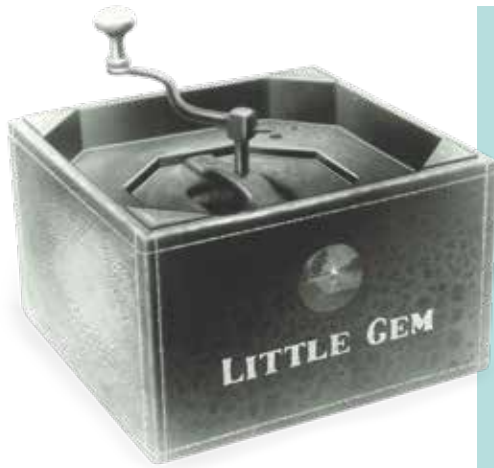
LES PRÉSIDENTS URSCHEL

William E. Urschel
1910 – 1948

Joe R. Urschel
1948 – 1983

Robert R. Urschel
1983 – 2013

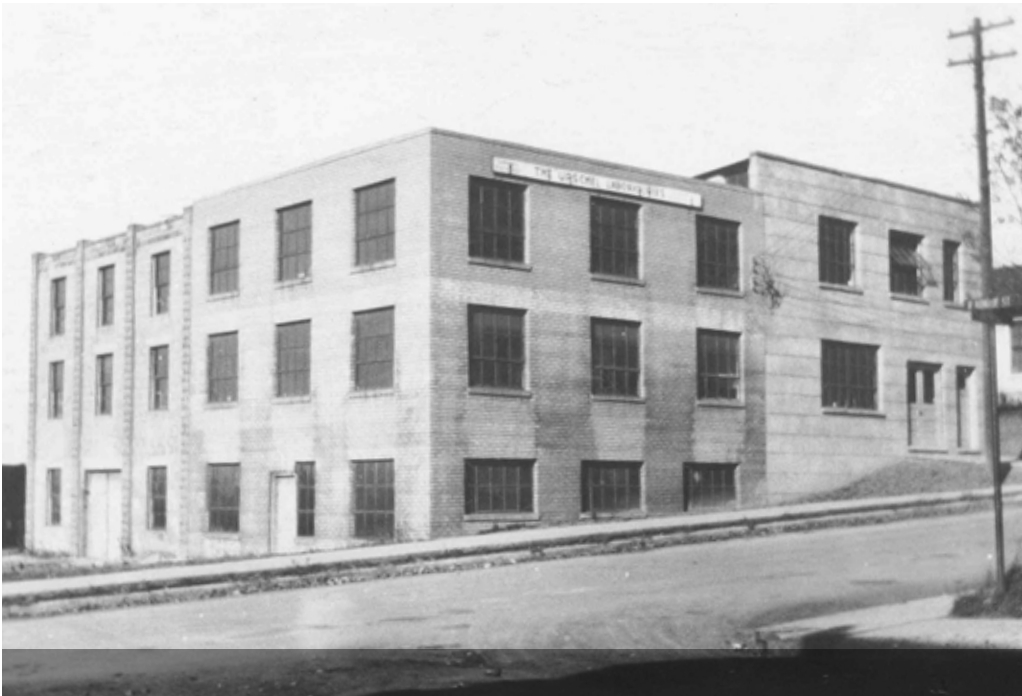
Patrick C. Urschel
2013 – A aujourd'hui



► 1908

William Urschel (1880 – 1948) dépose son premier brevet pour l'invention de l'Équeuteuse de Groseilles à Maquereau dont il continuera à améliorer la conception.



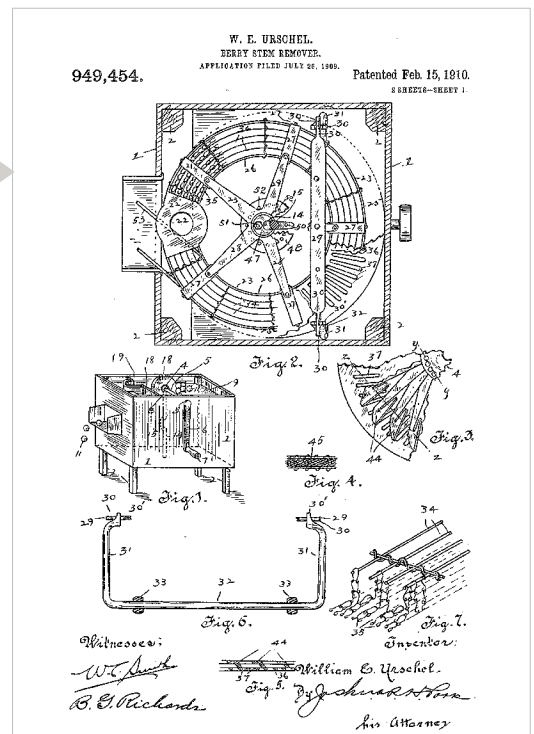


► 1910

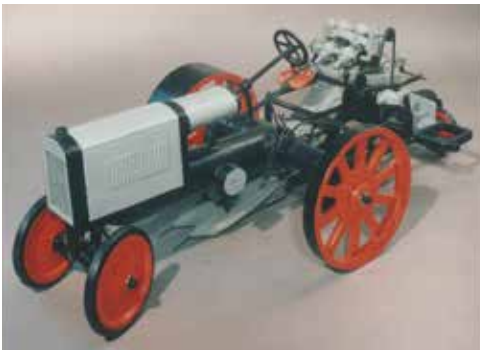
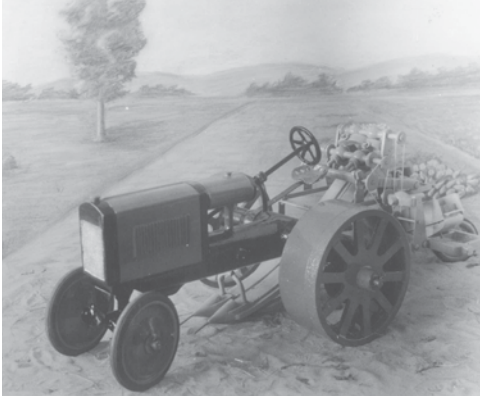
William Urschel crée l'usine d'Equeuteuse de Groseilles à Maquereau dans un petit atelier près de la cuisine familiale à Valparaiso, Indiana. Lui et sa femme Ruth (1883 – 1975), ne disposaient que d'une ampoule électrique, qu'ils faisaient passer de la cuisine à l'atelier en fonction des besoins. Ruth a joué un rôle essentiel dans la réussite de l'entreprise. Ensemble ils ont fait du porte à porte avec une charrette tirée par un cheval pour vendre des boîtes de groseilles à maquereau. Ruth faisait aussi fonctionner les machines dans l'atelier et s'occupait de la comptabilité.

William se rendit compte qu'il y avait un important marché pour son invention dans le Michigan et commença à vendre ses machines aux conserveries. Jusqu'alors les queues et les fleurs des groseilles à maquereau étaient enlevées à la main. Une Equeuteuse de Groseilles à Maquereau pouvait faire le travail de cent ouvriers.

Plusieurs versions de l'Equeuteuse de Groseilles à Maquereau ont été produites y compris la Little Gem dont toutes les pièces étaient cachées pour en protéger la conception brevetée.



Plus de 80 brevets ont été délivrés à William. Beaucoup d'entre eux pour la transformation des produits alimentaires et les autres dans le domaine des mouvements mécaniques et de la construction.



A l'âge de 13 ans (1929), Gerald Urschel a reproduit l'arracheuse de betterave de William en modèle réduit, et il trône toujours aujourd'hui dans le hall d'Urschel Laboratories.



► Années 20

La deuxième génération de la famille Urschel, Joe (1913 – 1996) et Gerald Urschel (1916 – 2005), commence à concevoir des machines de coupe de produits alimentaires. Ces inventeurs talentueux ont déposé plus de 70 brevets tout au long de leur vie. Joe conçoit sa première machine à l'âge de 13 ans et la dernière à l'âge de 80 ans.

Brevets pour : des équeuteuses de fruits, du matériel de récolte, des coupeuses de haricots, du matériel de coupe et d'enrobage de glaces, et la fabrication de briques de béton.

► 1923

William Urschel invente une machine qui débite des briques de crème glacée en barres et les plonge automatiquement dans du chocolat fondu pour en faire des esquimaux.



► 1923

William Urschel a également mis au point de nombreuses autres machines telles que des machines pour la récolte, l'équeutage des cerises, l'épluchage des légumes et aussi une machine qui fabrique des briques de béton et les positionne pour la construction des bâtiments.

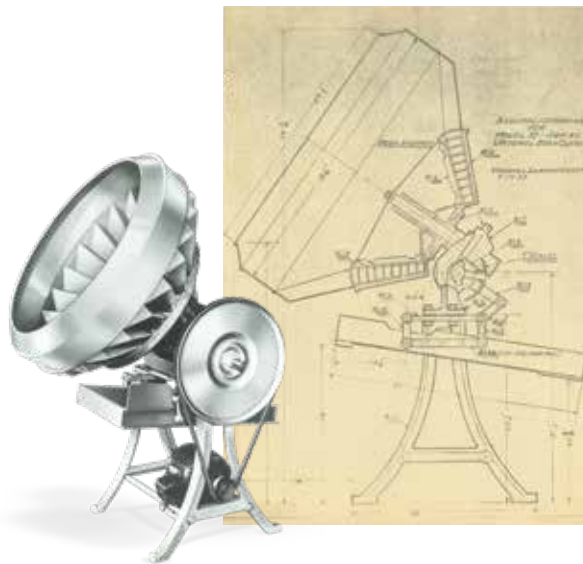
► 1929

Les machines de récolte de haricots de William sont vendues à la conserverie Fremont Canning Company à Fremont, Michigan. Jusqu'alors les haricots étaient récoltés à la main. Cette invention a permis de réduire considérablement la main d'œuvre et les coûts.

Circa 1929,
l'entreprise
est renommée
Urschel
Laboratories.

MANUFACTURED AND SOLD BY
Urschel Laboratories, Inc.
Valparaiso, Indiana





William Urschel (L) avec les propriétaires de Scott-Viner Harvesting Co.

► Années 30

Invention de la Coupeuse Modèle 30 pour couper les haricots verts en tronçons. Cette machine est encore fabriquée de nos jours.

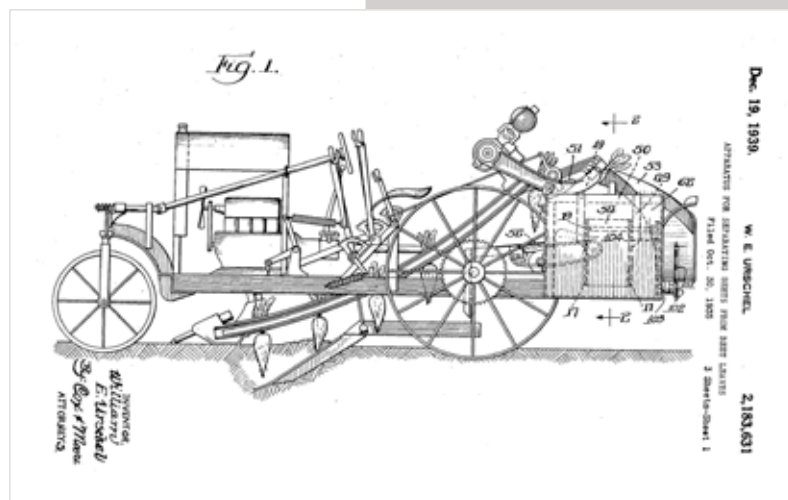
Lancement de la Cubeuse Modèle 6. Mise au point pour couper en cubes les légumes et les fruits destinés à la conserve ; elle sera ensuite remplacée par des versions plus modernes.



Brevets pour : du matériel de récolte, des machines pour tronçonner les haricots, mouvement mécanique de levage et d'élimination des excroissances de certaines cultures, des mécanismes nécessaires au positionnement de briques de béton pour la construction des bâtiments, des coupeuses de fruits et légumes, des machines pour la coupe en tranches et en lanières des légumes, et diverses inventions pour la réduction des produits alimentaires.

► 1936

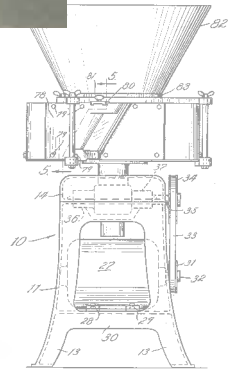
Le contrat du premier agent commercial international canadien, Chisholm Machinery Sales, est conclu par une simple poignée de main.





William Urschel participa au banquet annuel de la Old Guard Society of the Canning Industry. Chicago, 1930.

W. E. URSCHEL ET AL. 2,195,879
 SLICING MACHINE
 Filed Dec. 22, 1937 5 Sheets-Sheet 1



INVENTORS
 WILLIAM E. URSCHEL
 & JOSE H. URSCHEL
 BY [Signature]
 ATTORNEY

► 1937

Lancement de la Trancheuse Modèle M pour couper les champignons, les betteraves, les fraises, les pêches, etc. C'est la première machine de réduction dimensionnelle fonctionnant grâce à la force centrifuge. Elle sera par la suite remplacée par des trancheuses plus performantes.



Brevets pour des machines de coupe en tranches en propulsant le produit à l'aide de la force centrifuge.

► 1939

Lancement de la Cubeuse Modèle B pour la coupe des légumes en cubes, une révolution dans l'industrie de la soupe en conserve. Elle sera remplacée par des cubeuses plus perfectionnées.



L'histoire d'Urschel est étroitement liée aux inventions et aux machines de coupe. Beaucoup d'entre elles mais pas toutes, sont décrites dans cet historique.





► Années 40

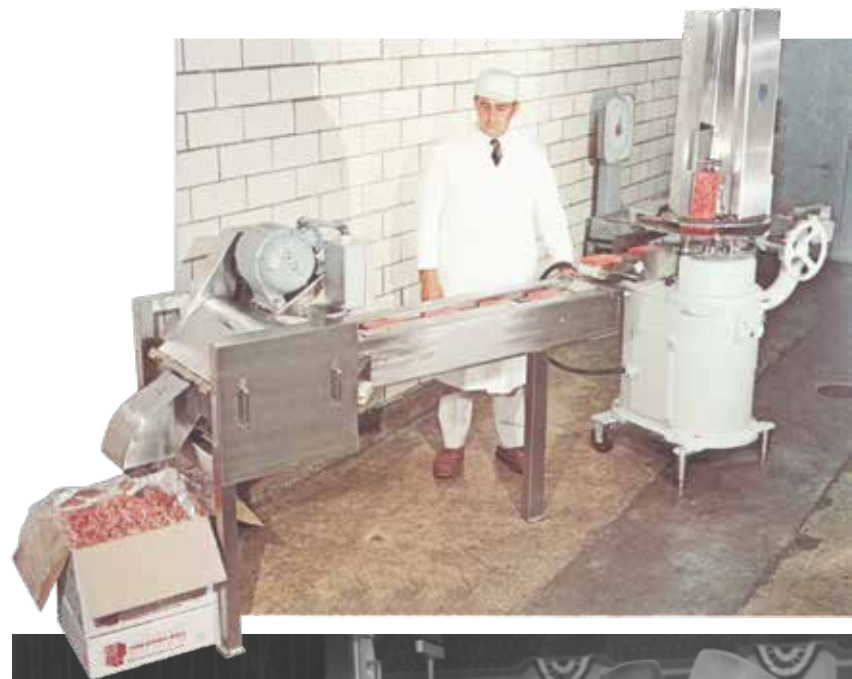
- Modèle L & Modèle SL > Spécialement conçus pour les industries de la viande et de la volaille.

Une multitude de brevets pour des machines de coupe en cubes et en tranches : des trancheuses utilisant la force centrifuge à chaque étape de coupe, des cubeuses pour la réduction des fruits et des légumes.

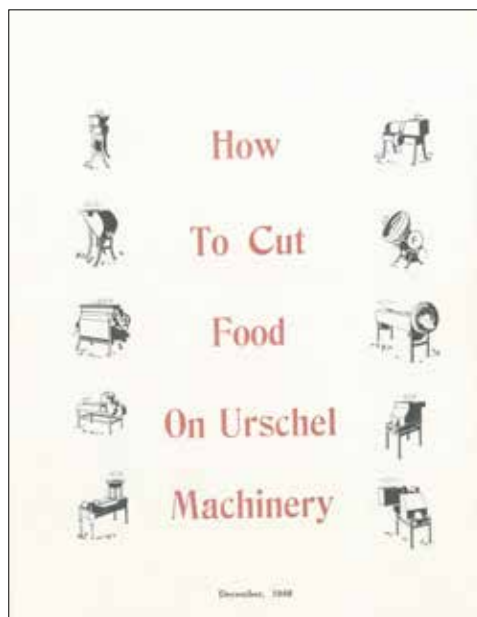


► 1948

- Modèle AA > Coupe en quartiers ou en deux de condiments, betteraves, carottes ou tomates.
- Modèle O > Trancheuse transversale de condiments : coupe transversale de produits allongés.

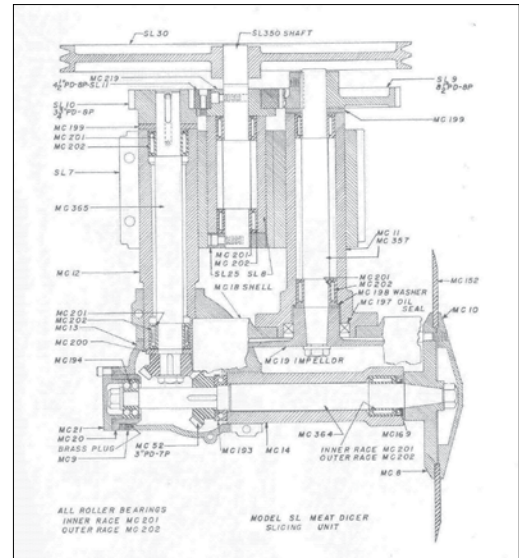


Modèle X (années 40). 121 machines ont été vendues. Mais les tomates en conserve avaient un trognon dur et vert qui devait être enlevé.



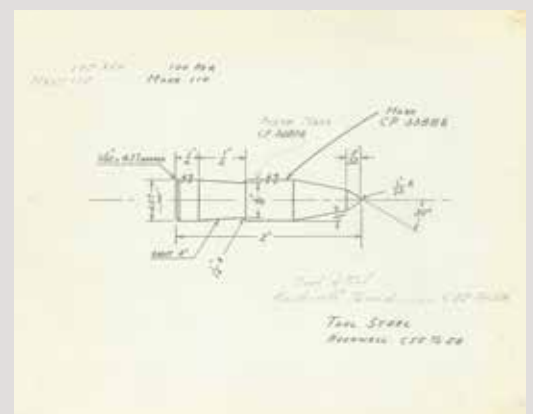


Joe Urschel perfectionne le principe de tranchage qui sera utilisé sur les Modèles O, OC, OV et inspirera la gamme des TranSlicer.



► Années 40

Durant la Seconde Guerre Mondiale, Urschel a participé à l'effort de guerre. Urschel a cessé de fabriquer des machines destinées à l'agroalimentaire pour fabriquer du matériel pour le chargement et l'assemblage des obus de même qu'un certain nombre de pièces d'avion.



Multi-Product Dicing Now Possible



This one unit can be used for:

1. SLICING
2. STRIP-CUTTING
3. DICING

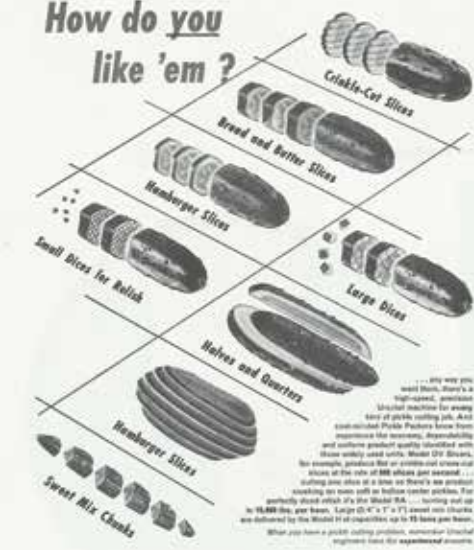
To eliminate production bottlenecks

- On all type fruits and vegetables
- Baby food
- Pickles
- Pastes
- Cherry dicing for ice cream dip
- Pineapple dicing for crushed pineapple
- Slicing jalapeno peppers
- Mushroom dicing
- Walnuts
- Peanuts ... and many others

URSCHEL LABORATORIES, INC.
VALPARAISO, INDIANA

For full details write for Bulletin "D" to:

How do you like 'em ?

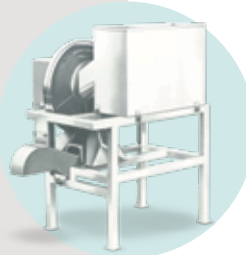
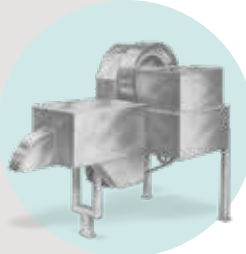


... why not you want them, there's a registered, patented Urschel machine for every kind of produce cutting job. And you'll find that the quality of the produce is important to the success. Dependability and uniform product quality identified with those widely used units, Model D'F Slicer, for example, produce flat or crinkle-cut orange and slices of the size of 800 slices per second. ... cutting one slice at a time as there's no product backing up more stuff in before center position. For perfectly round slices it's the Model RA ... having cut up to 10,000 lbs. per hour. Large D'F T & T Slicer with chunks are delivered by the Model H of capacities up to 15 tons per hour. When you have a produce cutting problem, remember Urschel equipment has the experienced experts.

URSCHEL LABORATORIES, INC.
VALPARAISO, INDIANA

Designers and manufacturers of precision, high speed cutting equipment for food products

CANNING/PACKER for August, 1952



► 1950 – 1952

► Modèle R > Mis au point pour la fabrication des condiments. Il sera remplacé par le Modèle RA.

► Modèle U > Coupeuse de pommes de terre en bâtonnets

Brevet pour des machines de coupe transversale basé sur de précédentes inventions.

► Modèle SPS > Pour la réduction des grains de maïs en crème

► Modèle Y > Trancheuse pour betteraves

Brevets pour des machines destinées à l'équeutage de fruits, la coupe des champignons, le tranchage du maïs et des betteraves.

See the New URSCHEL MODEL Y Beet Slicer

for Uniform, Smooth Slices

on display on the "Main Street" of the Canning Industry...

See it in Actual Operation at Urschel Booth A10, Canners Show, Atlantic City, Jan. 19-23, 1952

URSCHEL LABORATORIES, INC.
VALPARAISO, INDIANA

manufacturers of precision, high speed cutting equipment for delicate food products

THE CANNING TRADE - January 14, 1952

SLICING

Bamboo Shoots • Beans • Carrots
Celery • Cassava • Fish • Lentils
Onion • Cucumbers • Pickles • Pineapple (including for chips) • Pork
Shoulder • Water Chestnuts
Use the Urschel Model "D" Slicer

STRIP CUTTING

Beets • Carrots • Cukes • Potatoes
Salsinagas • Sweet Potatoes
Turnips
Use the Urschel Model "D" Slicer

DICING

Apples • Beets • Cabbage (for chopped beef) • Carrots • Cukes (raw, sliced, canned) • Kidney Beans • Mushrooms (sliced) • Onions
Potatoes • Salsinagas • Sweet Potatoes • Turnips
Use the Urschel Model "D" Slicer

Celery • Cabbage • Greens (all kinds) • Cukes (raw, sliced, canned) • Spinach
Turnip Greens
Use the Urschel Model "D" Slicer

Peas • Peas
Use the Urschel Model "D" Slicer

Beans (all kinds)
Use the Urschel Model "D" Slicer

Celery • Chickens • Cukes (raw, sliced, canned) • Parsnips • Peppers (raw, sliced, canned)
Use the Urschel Model "D" Slicer

Apples • Cauliflower (raw dicing for relish) • Celery (raw dicing for relish)
Chickens • Cukes • Cukes (raw dicing for relish) • Parsnips (raw dicing for relish)
Onions • Potatoes (raw dicing for relish) • Peppers (raw dicing for relish)
Pineapple (dicing for crushed pineapple)
Use the Urschel Model "D" Slicer



► 1953

Kenneth Urschel (1922 – 1996), le plus jeune frère de Joe et Gerald, utilise ses talents pour parfaire et améliorer la logistique, le contrôle des coûts, le stock et les procédures d'expédition. Il a aussi utilisé ses talents d'architecte et de designer à travers la construction de la nouvelle usine en 1957.

► 1955

► Scarificateur Modèle SC > Pour inciser la peau des fruits et des légumes tels que les myrtilles, les pois et les airelles avant transformation.

Brevet pour une machine destinée à couper les grains de maïs.

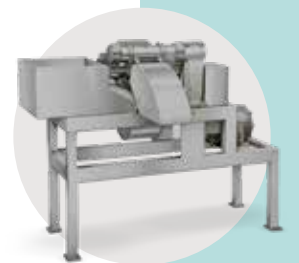
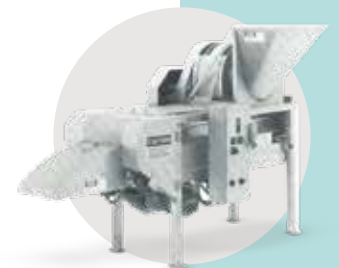
► 1956

► Modèle W > Coupe en longueur à la française d'haricots plats.

Machine brevetée pour réaliser des coupes entrecroisées. Technique et dispositifs brevetés pour fendre les haricots. Technique et machine brevetées pour perforer une couche ou la peau d'un produit alimentaire.

► Cubeuse Modèle G > Mise au point pour la coupe en cubes et en bâtonnets des fruits et des légumes. Elle sera remplacée par les Modèles G-A (1972) et GK-A (1972).

Machine brevetée de comminution de la viande.





► 1957

Afin de poursuivre son développement, Urschel Laboratories quitte le 158 S. Napoleon St. et s'installe dans des locaux neufs d'une superficie de plus de 2000 mètres carrés au 2503 Calumet Avenue.

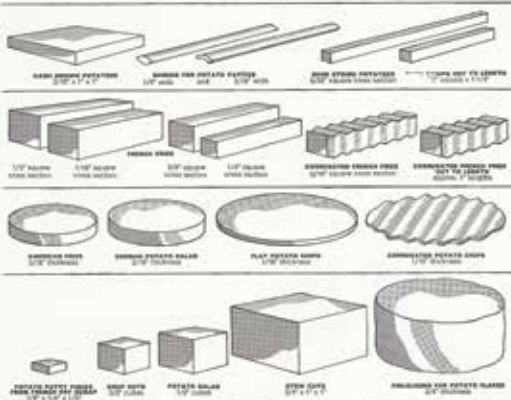
Dépôt de brevet pour des machines de tranchage proposant des renforts longitudinaux, une avancée progressive du produit et un tranchage de précision.

► Trancheuse Modèle OV > Créée pour la coupe transversale des produits allongés tels que les condiments, les carottes et le céleri. Elle peut débiter des tranches d'épaisseur identique à raison de 500 tranches par seconde. Remplace le Modèle O avec une conception simplifiée et une plus grande capacité.



how do you cut potatoes ?

New potato shapes, created to revitalize lagging appetites, are making important sales inroads all along the nation's shopping fronts. Urscchel machines can cut practically any shape you want. They feature precision uniformity, highest yields, lowest product loss, unusually high appetites, low maintenance, and complete product protection (product contacts only stainless steel or special non-corroding metal surfaces).



Consult with our selling specialists

URSCHEL
LABORATORIES INC.
VALPARAISO, INDIANA

Designers and manufacturers of precision, high speed cutting equipment for food products.



CANNERS/PACKERS for November, 1959

► 1958

Premier agrandissement qui double la taille de l'usine.

► La Cubeuse Modèle RA > Remplace le Modèle R et réalise des coupes de meilleure qualité tout en augmentant la capacité de production. Elle sera remplacée par le Modèle RA-A en 1972.



► Modèle OC > Coupe transversale en biais de 30° pour les produits allongés tels que le céleri et les haricots verts.

► Modèle RS > Petite trancheuse centrifuge avec une enceinte de coupe de 12" de diamètre.

► Modèle HT > Spécialement conçu pour la coupe en cubes de tomates fraîches ou en conserve et pour retenir le liquide—vendu en quantité limitée.

► Modèle HS > Trancheuse centrifuge pour la production de tranches plates/droites.

► Modèle GKS > Trancheuse centrifuge pour la production de tranches ondulées.



► 1959

► Modèle CC > Mise au point du Modèle CC destiné à la coupe des pommes de terre pour la fabrication des chips. Cette machine a été actualisée au fil du temps, et reste la trancheuse de pommes de terre pour la fabrication des chips la plus vendue dans le monde.



POTATO SLICER may be the first of many vegetable cutters in line "Kas-ways" line.



AUTOMATIC BAGGER for potato chips replaces operators of aging and costly package.

New Slicer, New Bagger for Potato Chips

Kas Foods, Inc., Centralia, Ill., tests a new approach to slicing. Quality is improved.

"We used to cut the knives against the thickness of a dime," Ralph Kennedy, president of Kas Foods, Inc., Centralia, Ill., said. He was starting with the knives on a spare slicing head of a new potato chip slicer, an Urscchel Model "CC."

He moved a gauge to the knife edge and watched as the dial hand spun to show the setting in thousandths of an inch.

Behind him, the disc-topped slicer was tearing through some 1,000 lbs. of potatoes an hour, at the capacity

of the line but at about one-third the normal operating capacity of the new machine.

Across the room, was one of the old slicers, a sagable machine, Mr. Kennedy said, but not a precise one. It is still in use at Kas Foods, and so many other modern potato chip plants across the country.

Filter Is Automatic

In the packing room at Kas Foods, Inc., a battery of Woodman filling and packaging machines handle the

3,500 lbs. of chips per hour that come from the production room. Chunks are weighed automatically and pushed into a chute. Film from a roll bag forms a bag. The chips enter the bag and the bag is sealed and conveyed to an accumulating bin. One operator handles the entire bagging operation. Girls at the die plant the packages in shipping cases.

However, at the end of the line, the last machine is an experimental Woodman model. Potato chips are weighed automatically and pushed into a chute. Film from a roll bag forms a bag. The chips enter the bag and the bag is sealed and conveyed to an accumulating bin. One operator handles the entire bagging operation. Girls at the die plant the packages in shipping cases.

Slicer Is Precise

Both of these developments, the filter and die slicer, are significant for the dry food industry and possibly for the processing of many other foods. The hunt for a more precise slicer was begun by the potato chip manufacturers several years ago. The National Potato Chip Institute named the problem over to Urscchel Laboratories—with recommendations for a new machine—that would cut a chip accurately. Mr. Kennedy was one of the N.P.C.I.V. Research Committee.

The new slicer was developed and tested and the first production model was moved into the Kas Foods plant in February.

Machines Are Tested

The new machine is radically different from the conventional slicing machines in two respects. The slicing head is held stationary and the potato moves across it. In the conventional slicer, the potato knives which moved and the potato moves past them.



PRODUCTION LINE at the Kas Foods, Inc., includes slicer, washer, filter, bagger and packer.

CANNERS/PACKERS for November, 1959

Brevet concernant la technique de tranchage ; la machine comprend une tête de coupe fixe et une turbine rotative.



THE *Comitrol* HAS A
WONDERFUL WAY WITH FOODS



The Comitrol Control is giving its "beauty treatment" to a growing list of products. It features a wide range of precision cut particle sizes, with low frictional heat to avoid discoloration. Result: smoother juices and purees, more reliable emulsions and suspensions, finer nut butters, more uniform granulations. Medium to high capacities to match your needs.

Pictured are a few of the many foods transformed by this versatile unit into a special taste class tempting consumers back for more and more.

Comitrol has a wonderful way with products. Why not yours? We'll be happy to arrange a test run in our Research Kitchen. Simply phone or write.



Universal cutting machine designed for controlled comminution.



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
VAL PARADISO, INDIANA 46385 U.S.A.
TELEPHONE 317-933-3100

Designers and manufacturers of precision, high speed cutting equipment for food products

ROY ZEFF & ASSOCIATES

674 MAR 70

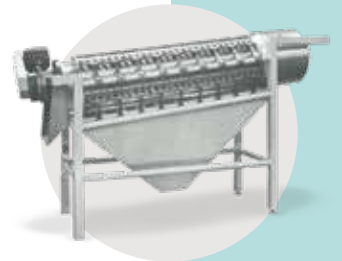
► 1963

- Lancement du broyeur Modèle MG. Il fonctionne par force centrifuge et permet la réduction de produits en particules allant des plus fines aux plus grosses. C'est le début de la gamme des broyeurs Processeurs Comitrol®.



► 1964

- Modèle FF > Equeuteuse à Haricots.



De nombreux brevets pour les procédés de convoyage et de rotation concentrique des produits pour les modèles CCL et CC et les procédés de tranchage sont déposés, ainsi que des brevets relatifs aux améliorations apportées à l'équeuteuse de haricots.



► 1966

- Modèle CCL > La seule machine pour la coupe gaufrette des pommes de terre.
- Coupeuse en Bâtonnets Modèle GRL > Produit des frites ondulées ou plates et porte le nom de l'actrice burlesque alors célèbre, Gypsy Rose Lee.

Brevets protégeant les dispositifs et les machines de coupe en bâtonnets.

► Années 70

La gamme des processeurs Comitrol s'agrandit avec les processeurs Comitrol Modèles 2100, 3600, et 4200.

La troisième génération de la famille Urschel, Dan, Bob, et Elena Urschel a un rôle actif dans le domaine de la gestion de la société.

Brevets déposés pour des pièces spécifiques appartenant à la gamme Comitrol, ainsi que des brevets concernant des améliorations exceptionnelles apportées à la structure des couteaux, les ensembles couteaux et autres techniques de coupe existantes.

DE GAUCHE
A DROITE, DE
HAUT EN BAS :
Kenneth Urschel
Bob Urschel
Gerald Urschel
Elena Urschel
Joe Urschel
Dan Urschel



... it looks like any other burger... but what a difference! Flake cutting makes the difference!

*Flake cutting ... the meat tissue is uncrushed ... the taste of steak
Flake cutting ... the gristle is parchment thin ... eliminates hard pellets
Flake cutting ... the flakes interlock ... patties hang together
Flake cutting ... fat becomes transparent when frozen ... better appearance*

The Urschel Comitrol cuts thin flakes with flavor, texture and processing properties superior to ground beef.

Urschel machines are widely used in the food industries for precision, high speed cutting of meats, poultry, fruits and vegetables into varied shapes and sizes ... from large dices to micro particles. If you're interested in upgrading your products, let us cut them in our modern research kitchen. Write for literature.



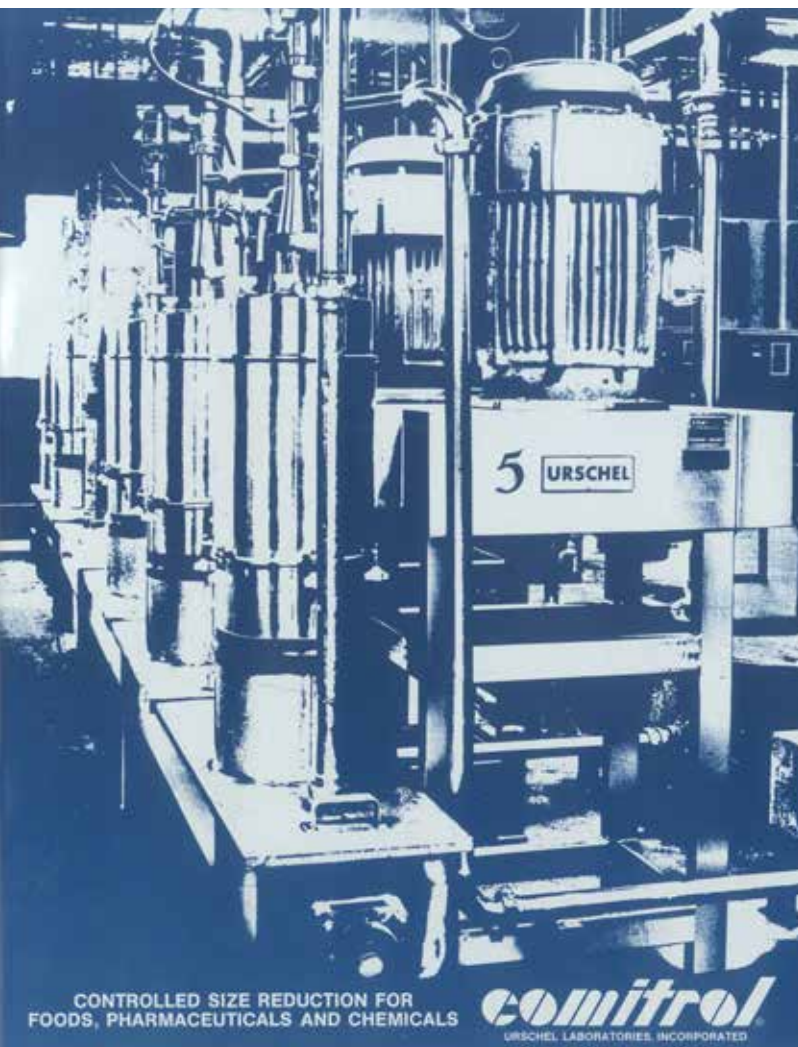
The Comitrol®



URSCHEL
LABORATORIES INCORPORATED
VALPARAISO, INDIANA 46385 U.S.A.

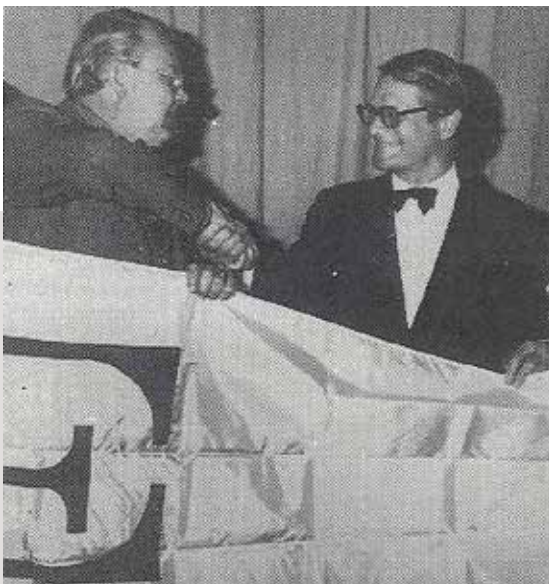
What's an Urschelburger? Find out at Urschel Booth 308-11, A. M. I. show, September 17-20, Palmer House, Chicago

Designers and manufacturers of precision, high speed cutting equipment for food products



► 1972

Ouverture de la première filiale d'Urschel International Ltd. en Angleterre. D'autres filiales ont depuis été créées à travers l'Europe.



► 1975

Urschel reçoit le President's "E" Award pour son excellence en matière d'exportation. A cette date, Urschel exportait avec succès dans plus de 70 pays.



► 1978

Peu à peu Urschel Laboratories s'agrandit et dépasse maintenant les 10 000 mètres carrés.

► 1983

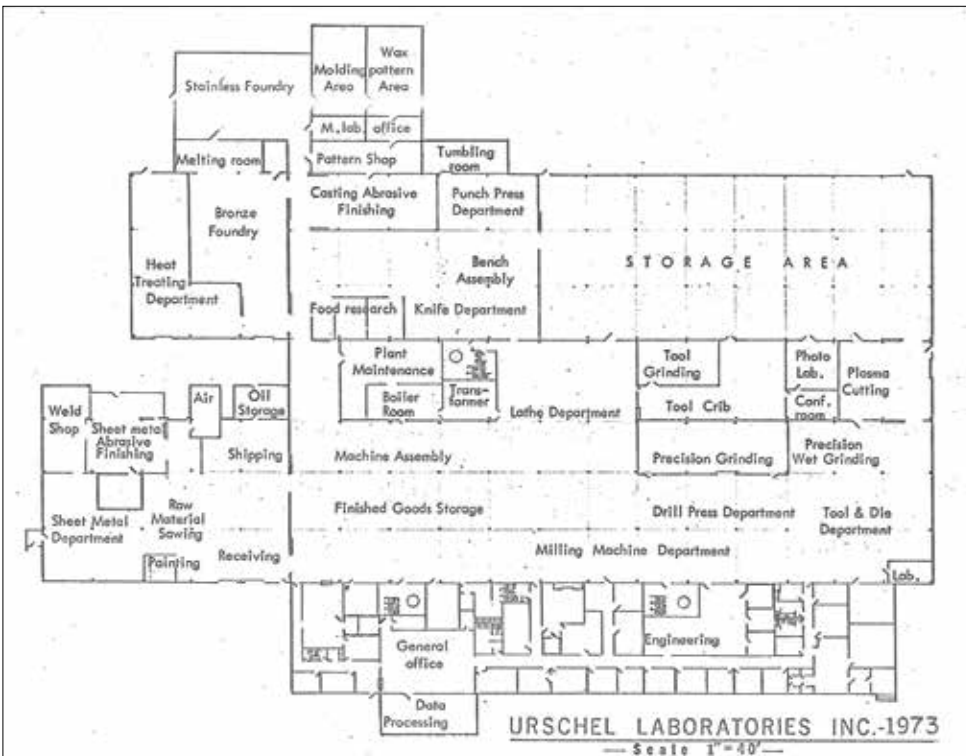
Agrandissement des halls d'essais de 280 mètres carrés.

Brevets pour : arbre de coupe transversale utilisé avec d'autres composants pour la réduction dimensionnelle.

► 1985

► Granulateur Modèle N > Système de granulation compact pour les noix et noisettes.





WHEN IT COMES TO Slicing, Dicing, Strip Cutting

It's natural to look to Urschel. The Model G, for example, is one of the most versatile units ever designed for cutting foods. On this one compact, rugged machine, you can uniformly slice a variety of products including soft ripe fruits and brittle root vegetables. With interchangeable parts, its versatility extends to dicing, strip cutting and the production of special pieces. The Model G noticeably upgrades quality of cut for best pack appeal and salability. Features simplified, gentle operation up to 11 tons per hour with negligible product waste.

SLICE	any thickness to 1/4"	into circles only
FRENCH FRY CUTS	3/16", 5/16", 1/4", 11/16", 1/2"	
JALAPENO CUTS	3/16", 5/16", 1/4"	
SHRIMP	1/4", 5/16", 1/4"	
SPECIAL	3/16" x 3/16" x 1/4", 1/4" x 1/4" x 1/4", 5/16" x 5/16" x 1/4", 1/2" x 1/2" x 1/4", see above	

Write for Bulletin 566 today

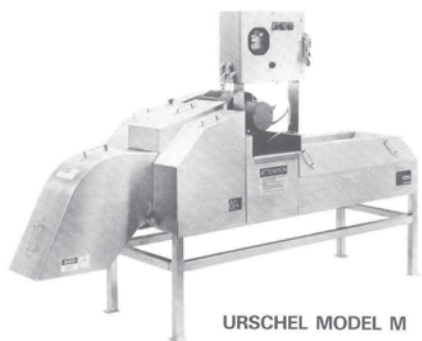
URSCHEL LABORATORIES INCORPORATED
VALPARAISO, INDIANA 46086 U.S.A.
TELEPHONE 317/466-9100

Model G

Designers and manufacturers of precision, high speed cutting equipment for food products

ROY ZEPF & ASSOCIATES

Introducing A New Way to Cut Fresh or Frozen Tempered Meat



URSCHEL MODEL M

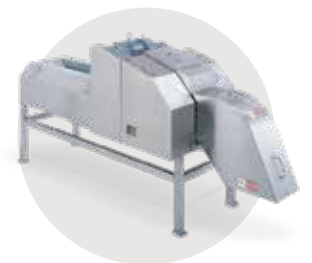
URSCHEL
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

► 1986

Brevets pour des turbines et du matériel de comminution Comitrol, ainsi que des brevets concernant les améliorations apportées aux couteaux circulaires et aux techniques de coupe circulaire

► 1988

► Cubeuse Modèle M > Présentée aux industriels de la viande et de la volaille pour la coupe en cubes, en bâtonnets et en lanières de produits dans une large gamme de températures.



Brevet pour l'ensemble couteau utilisé pour la coupe canon.



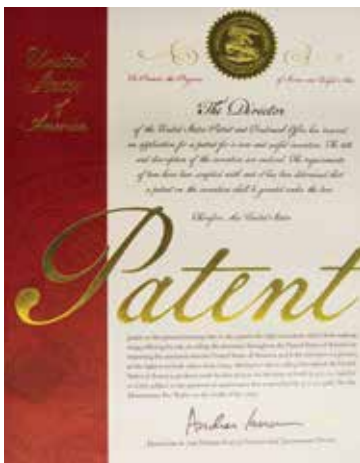
► 1989

Lancement de la Râpe à Fromage
Modèle CC-D, agréé par l'U.S.D.A.,
division produits laitiers.

*Brevet pour une trancheuse rotative comprenant
un ensemble de coupe de forme cylindrique
avec une goulotte de sortie allongée.*

► Années 90

*Nombreux brevets pour : la fabrication d'un
couteau avec une arête de coupe scalloped ;
des machines pour la coupe de viande fraîche ou
tempérée ; des lames de couteaux et ensembles
de couteaux maintenus sous tension ; des têtes de
coupe pour le tranchage ; boîtier de manutention
et de positionnement d'arbre de coupe ; des
convoyeurs pour produits alimentaires de
dimensions variées ; des dispositifs rotatifs avec
une multiplicité de couteaux utilisés sur une roue
de coupe ; roulements haute performance.*



The \$100,000
Spare Part.



Downtime is expensive. So when it takes weeks to get the spare part you need for a production machine, it can really cost you in lost production time and wasted product. You can't wait for spares! That's why any spare part for an Urschel® food cutting machine is shipped from inventory in hours, not weeks, anywhere in the world. Urschel precision. And they're genuine, precision-manufactured Urschel parts. From washers to complete cutting head assemblies, every spare part is designed with the same exacting tolerances and craftsmanship as your Urschel machine. They fit and perform just like the original.

What are your needs? Urschel manufactures a full line of milling equipment and the quality spare parts to meet even the most demanding food, chemical or pharmaceutical size reduction applications.

Find out more. For a free video and brochure about Urschel Laboratories' line of precision milling machines, call us today at 219/464-4811.

URSCHEL
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

250 Grand Ave • PO Box 2200 • Warsaw, Indiana 46784-2200 • Phone (219) 464-4811 • Fax (219) 465-3070 • www.urschel.com • Email: marketing@urschel.com
© Urschel and Urschel are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc.

HIGH CAPACITY



SLICERS & DICERS

FROM URSCHEL



Whether you're slicing, dicing, shredding, or strip-cutting, Urschel® equipment achieves high capacity, precision size reductions for thousands of products and applications. Since 1910, Urschel Laboratories has been providing profitable solutions to the food, chemical, and pharmaceutical industries around the world. Find out how Urschel's full line of slicers and dicers can maximize your yield and make your size reduction operations. For a free catalog call us today at 219/464-4811.

URSCHEL
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS



■ The new Model 9300 series can be equipped with or without feeder. The massive twelve inch diameter reduction parts (twice the size of reduction heads in other Comitrol models) make it possible to achieve smaller particle sizes and generate less frictional heat.

■ By using as much as 200 horsepower, much larger throughputs are possible. In some cases, the Model 9300 can process certain products that cannot be accomplished with any other size reduction equipment.

A Better Way to Cut Segments, Strips, and Slices

The patented Urschel® Model VSC is a versatile multi-line capable of making segments, slices, and square or rectangular strips from products such as carrots, potatoes, cucumbers, and zucchini. The system employs the same type of cutting technology that will now also available only with larger watergun cutting systems. With the Urschel Model VSC, processors of all types can benefit from the proven cutting principle. The Model VSC features variable speed drive, forged accents panels, quick changeover of cutting heads, and easy clean up and maintenance. Depending on your production requirements, the Model VSC is available in either hand or auto feed configurations. Take advantage of our comprehensive, non-stop ton best cutting facility and install the Urschel Model VSC with your product. For more information, contact Urschel Laboratories or your Urschel Sales Engineer.

Urschel Laboratories, Inc.
2500 Calumet Ave., P.O. Box 2000
Joliet, IL 60584-2000 U.S.A.
Phone: 219/424-4911
Fax: 219/424-3679
www.urschel.com
E-mail: info@urschel.com

© 1993 Urschel Laboratories, Inc.

URSCHEL
THE BEST BECAUSE WE'RE DIFFERENT



▶ 1991

- ▶ Lancement de deux nouvelles machines. La Coupeuse en Segments Modèle VSC dotée de lames sous tension pour la coupe de produits de forme allongée tels que les carottes et les cornichons.
- ▶ La Coupeuse de fromage Modèle RA-D, est agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers.

▶ 1993

- ▶ Lancement du Processeur Comitrol® Modèle 9300. Le plus grand processeur de la gamme Comitrol® se distingue par le broyage fin du beurre de cacahuètes obtenu en une seule passe.

Brevet : Broyeur de la gamme Comitrol®

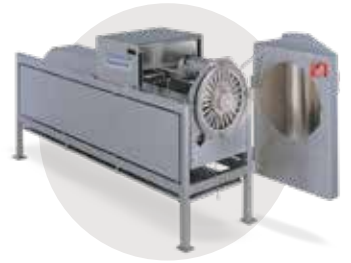


ENGLAND



► 1998

- Lancement de deux machines :
La Trancheuse TranSlicer 2000® destinée à la coupe en rondelles de produits allongés.
- La Cubeuse QuantiCut®, machine de la gamme Urschel ayant la plus grande capacité de production et acceptant des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254mm dans toutes les dimensions.



► 1999

Le siège social Européen d'Urschel International Ltd inaugure ses nouveaux locaux à Leicester, Grande-Bretagne.

Ouverture du Hall d'Essais Urschel Asia à Singapour.

Brevet pour des couteaux et des dispositifs de roue de coupe pour le tranchage des produits alimentaires.



**COMPACT DESIGN
COMMANDING CAPABILITIES**

**DiversaCut 2110™
Dicer from Urschel**

Compact yet powerful, the DiversaCut 2110™ Dicer uses less floor space than other size reduction equipment yet offers high production capacity and less waste. Specially designed and manufactured to accept a wide range of products, the DiversaCut 2110™ Dicer will satisfy many of your cutting requirements.

- Several cutting options - slices, discs, strip cuts
- Compact design
- Power to handle tough jobs
- Accepts large products without pre-cutting
- Easy to clean and maintain
- Stainless steel construction resists rust and corrosion
- Compact cutting zone improves quality of cuts

For more than 90 years, food processors worldwide have relied on Urschel's specially designed size reduction equipment because it's simple to operate, proven to work and it's backed by our tradition of excellent service.

URSCHEL
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

2500 Calumet Avenue • P.O. Box 2200 • Valerius, IN 46284-2209 U.S.A.
Phone: 219-454-4811 • Fax: 219-452-3479 • www.urschel.com • E-mail: info@urschel.com

Manufactured in accordance with ISO 9001:2008. © 2010 Urschel Corporation



DE GAUCHE A DROITE, DE HAUT EN BAS :
Rick Urschel, Heather Lynch, Andy Urschel
Dan Urschel, Bob Urschel



► Années 2000

La quatrième génération de la famille Urschel, Rick et Andy Urschel et Heather Lynch, rejoint la société.

Nombreux brevets pour : des techniques de tranchage uniforme utilisant des roues de coupe rotatives, des composants de coupe transversale, une multiplicité de couteaux maintenus sous tension, et de couteaux et porte-couteaux des roues de coupe; outillages pour cubeuse améliorant la perpendicularité; des lames de couteau concaves et incurvées; cubeuses alimentaires avec peignes de dégagement réglables; des turbines, têtes de coupe et supports de montage améliorés; des ensembles pompe.

► 2002

Lancement de la Cubeuse DiversaCut 2110®. Elle se distingue par des coupes d'excellente qualité, son faible encombrement et sa capacité d'accepter des produits entrants allant jusqu'à 254 mm.



► 2003

Pour fêter le 150ème anniversaire de la chips de pomme de terre, Urschel et les industriels des chips de l'Ohio produisent le plus grand paquet de chips du monde. L'équipe d'Urschel s'est rendue à la foire de l'Ohio (Ohio State Fair), avec le Modèle CC sur une remorque. Une ligne de production complète est installée sous un grand chapiteau de 6 x 12 m. 8 heures plus tard, le paquet de 2,4 m de haut par 1,5 m de large et 1,5 m de profondeur, spécialement fabriqué pour cet évènement, est entièrement rempli d'une étonnante quantité de chips atteignant 490 kg et bat ainsi le précédent record Guinness (Guinness World Record) de 204 kg.



► 2004

Création d'Urschel Asia Pacific Pte. Ltd. (UAP) (anciennement Hall d'Essais Urschel Asia) avec l'ouverture de bureaux de vente directe à Singapour, en Chine, en Thaïlande et en Inde.

Un agrandissement des locaux aux Etats-Unis de 1 300 m2 incluant une fonderie dernier cri porte leur superficie totale à plus de 21 000 m2.

► 2005

Le Hall d'Essais s'agrandit de 450 mètres carrés, ce qui double l'espace disponible pour répondre à la demande des clients, augmente l'espace de stockage et facilite la recherche et le développement.



FRANCE



► 2006

- Lancement de la Cubeuse Modèle M6. Elle possède tous les atouts des précédentes Cubeuses Modèles M, M3, et M-L et bénéficie d'une conception plus hygiénique et d'un aérodynamisme amélioré.

Urschel ouvre Urschel Equipment, un département de la société chargé d'acheter et de vendre les machines Urschel reconditionnées.

Inauguration des nouveaux locaux de la filiale Française d'Urschel International Ltd.


Lancement de la machine à râper le fromage Modèle CCX-D, agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers. Le modèle CCX-D présente une finition de polissage intérieure et extérieure de très haute qualité garantissant une meilleure hygiène et un entretien facilité grâce à ses panneaux d'accès à charnières et à sa goulotte pivotante.



The Magazine of the Greater Valparaiso Chamber of Commerce Volume 5 Issue 4
Fall 2005

Valparaiso magazine

Great for Families
& Great for Business



It's Great to
Make it Home

CHEESE CUTTING SOLUTIONS

From Your Dairy Food Products Size Reduction Specialists



URSCHEL MODEL CC-D



URSCHEL MODEL RA-D



COMITROL® PROCESSOR
MODEL 1700

Successful size reduction of dairy products depends upon many variables including temperature, moisture content, and the selection of a suitable cutting machine. Whether you are slicing, shredding, grating, paring, dicing, granulating, or cubing, Urschel size reduction equipment delivers a consistently, uniform product with excellent results. Urschel equipment incorporates innovative design features which allow processors to change the type and size of cut for a variety of product applications. All units operate continuously at high production capacities and feature simplified design for easy cleanup and maintenance. Additional savings are realized with a larger percentage of useable product, less waste, and fast, efficient size reduction.

2501 Colman Avenue
P.O. Box 2200
Valparaiso, IN 46384-2200 U.S.A.
Phone: 219.464.4811
Fax: 219.462.3877
Email: marketing@urschel.com
www.urschel.com

URSCHEL®
THE SIZE REDUCTION SPECIALISTS

© Urschel and Comitrol are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc.



► 2007

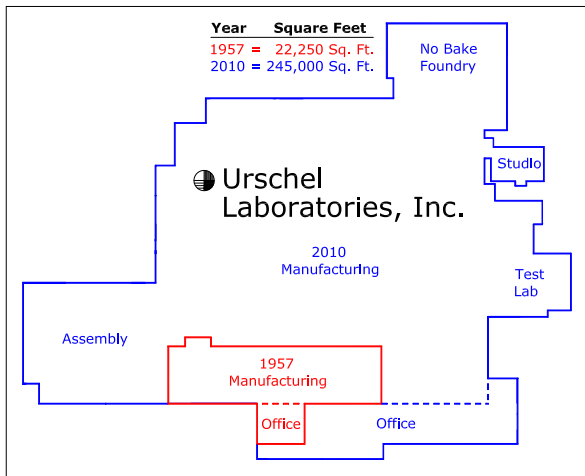
- Lancement de la DiversaCut Sprint™, une Cubeuse solide et compacte conçue pour des productions précises et rapides à petite échelle.



► 2009

- La Trancheuse TranSlicer® 2510 remplace le modèle TranSlicer 2500. Cette coupeuse offre une goulotte de sortie plus grande, des surfaces inox inclinées et d'autres améliorations techniques.





► 2010

Urschel fête ses 100 ans d'expertise dans le matériel de précision pour la coupe des produits alimentaires.

Urschel continue de déposer de nombreux brevets de 2010 à nos jours pour : des têtes de coupe et turbines, des couteaux et roues de coupe, des couteaux et roue de coupe en tranches, des roues de coupe en tranches avec stabilisateurs intégrés, plusieurs équipements pour la coupe de produits alimentaires, des techniques de réduction dimensionnelle pour produits alimentaires et non alimentaires, des dispositifs de coupe transversale pour cubeuses, un certain nombre de cubeuses et techniques de coupe en cubes.

► 2011

Ouverture en Argentine du premier bureau Urschel sud-américain.
Urschel ouvre une nouvelle filiale en Italie.

You're Invited to an

**OPEN
HOUSE**

*Celebrating
100 Years*
URSCHEL
A Division of Precision Castparts Corporation

NEW LARGE CHEESE DICER
An **AFFINITY™**
for Precision Dices

Introducing a heavy duty cheese dicer with a sanitary design that even excels at dices as small as 1/8" — **precision cutting at its finest.** U.S.D.A., Dairy Division accepted.

Learn more about the **NEW AFFINITY™ DICER** at www.urschel.com/newcheesedicer.html

www.URSCHEL.com
phone +1 219 464 4811

URSCHTEL
The Global Leader in Food Cutting Technology



► 2012

Urschel annonce son intention de construire un nouveau site. Le site de Valparaiso ayant été agrandi de nombreuses fois au fil des ans est confronté à une pénurie de terrain à son emplacement actuel. Urschel envisage différents lieux suffisamment grands pour permettre son expansion future. Beaucoup de facteurs ont été pris en considération lors du processus de décision afin d'éviter les perturbations dont le temps de trajet moyen des employés. Les délais de production et d'expédition de pièces de rechange ont été minutieusement évalués afin d'accroître la production et pouvoir répondre au flux incessant des commandes. Priorité a été donnée aux projets de recherche et développement pour s'assurer que les objectifs soient atteints pendant ce déménagement de grande envergure.

- Lancement de la Coupeuse Modèle Affinity® agréée par l'U.S.D.A., division produits laitiers.



100 YEARS OF URSCHTEL >>

100 and still cutting edge

American company Urschel Laboratories was established in 1910 when William Urschel designed the Decumberty Slinger in Indiana to remove the stem and blossom ends from gooseberries. Now, 100 years later, it is a global company with a worldwide factory-trained network comprised of service, sales, and support staff.

100 years

Not settling on its design, Urschel Laboratories is continuously manufacturing precision food cutting equipment by continuing to improve its worldwide reputation for excellence by working in partnership with customers to meet the ever-changing challenges in the food processing marketplace.

Business is growing, the demand for new processing machinery is vast as is the need for precision cuts, and just a few of the ways the engineers at Urschel have risen to the demand of the American industry.

Every machine Urschel manufactures is an original Urschel design. That is why it can reduce waste and increase production. It is not that all in a word, that's how Bill Urschel, President and CEO of Urschel Laboratories, maintains that "innovation is something that truly, revealed a cutting edge to his company."

He said: "My grandfather's machine kept and adds to that of something from an encompassing competitive one would see the company's ongoing success."

"The factory was located at 1500 Riverside Street and parts of the building are still in existence today. It had two sets of windows with curtains and two sets, both. Their house was

WILLIAM URSCHTEL



► 2013

Succédant à son père Bob, Rick Urschel est nommé PDG. Bob Urschel reste activement impliqué dans l'entreprise en tant que président du conseil d'administration.

Urschel achète un terrain de 647 500 mètres carrés dans la région de Coffee Creek, Chesterton, Indiana, une ville voisine de Valparaiso. Plus de 300 employés participent à la cérémonie d'inauguration du nouveau site Urschel.

Urschel ouvre une nouvelle filiale en Espagne. Urschel Portugal, Urschel Allemagne, Urschel Inde et Urschel Thaïlande déménagent dans des locaux plus vastes. Suite à une tornade qui a endommagé ses locaux, Urschel Pays-Bas a été dans l'obligation de transférer ses activités vers un nouvel établissement.

► 2014

Nomination de deux nouveaux agents commerciaux en Colombie et au Chili. Urschel entretient des relations de qualité avec ses représentants à travers le monde. Ils sont une ressource estimée et renforcent le réseau Urschel de ventes et service au niveau mondial.

- Lancement de la DiversaCut 2110A®, construite sur la base de la DiversaCut 2110.
- Présentation de la Cubeuse Sprint 2®. Elle bénéficie des avancées technologiques de la DiversaCut Sprint tout en offrant des avantages supplémentaires.





► 2015

La construction du bâtiment accueillant à la fois le siège social et l'usine est terminée et l'activité est déplacée de Valparaiso vers le nouveau campus de Chesterton. Le stock de pièces a été augmenté pour minimiser les inconvénients subis par les clients Urschel. Les différents services déménagent progressivement. Dans certains cas, le personnel des différents services est réparti entre les deux sites.

Plus de 80 millions de dollars ont été investis pour ce nouveau site de 35 000 mètres carrés, 40% plus grand que le précédent. Ce nouveau bâtiment ultramoderne au 1200 Cutting Edge Drive offre de nombreuses améliorations industrielles et permettra de futurs agrandissements.

URSCHEL GLOBAL HEADQUARTERS
GRAND OPENING • 2015 • CHESTERTON, IN USA



Urschel workers now owners

Employees will own food-slicing equipment maker

JOSEPH S. PETE
joseph.pete@nwi.com, (219) 933-3316

Chesterton-based Urschel Laboratories, a global leader in food-cutting equipment that's been family owned for a century, has been sold to its employees.

Urschel, which makes food-slicing equipment that's used to make McDonald's French fries, Lay's potato chips, and virtually every bagged salad one can

find at the grocery store, decided to give employees an ownership interest because of "uncertainty of the ability or willingness of the fifth generation to run the business."

"This decision was not an easy one to come by, and has been in the works for nearly a year," said Rick Urschel, president and CEO. "I am grateful that the shareholders of the company were able to realize what an incredible benefit this would be for the employees, and what a wonderful way we can reward them for their years of dedicated service. Now, instead of the Urschel

family being the stewards of the company, we have passed that obligation on to the employees. Today, we're all part of the same family."

About 400 employees will get shares in the company every year just on the basis of working there and then sell them back to the Employee Stock Ownership Plan for cash when they retire. They will not have to pay for the shares and will have control over any future transfer of the company, so it would be difficult to ever sell or merge.



Rick Urschel, president/CEO of Urschel Laboratories Inc. in Chesterton, sold the company to his employees Thursday.

Please see Urschel, Page A4



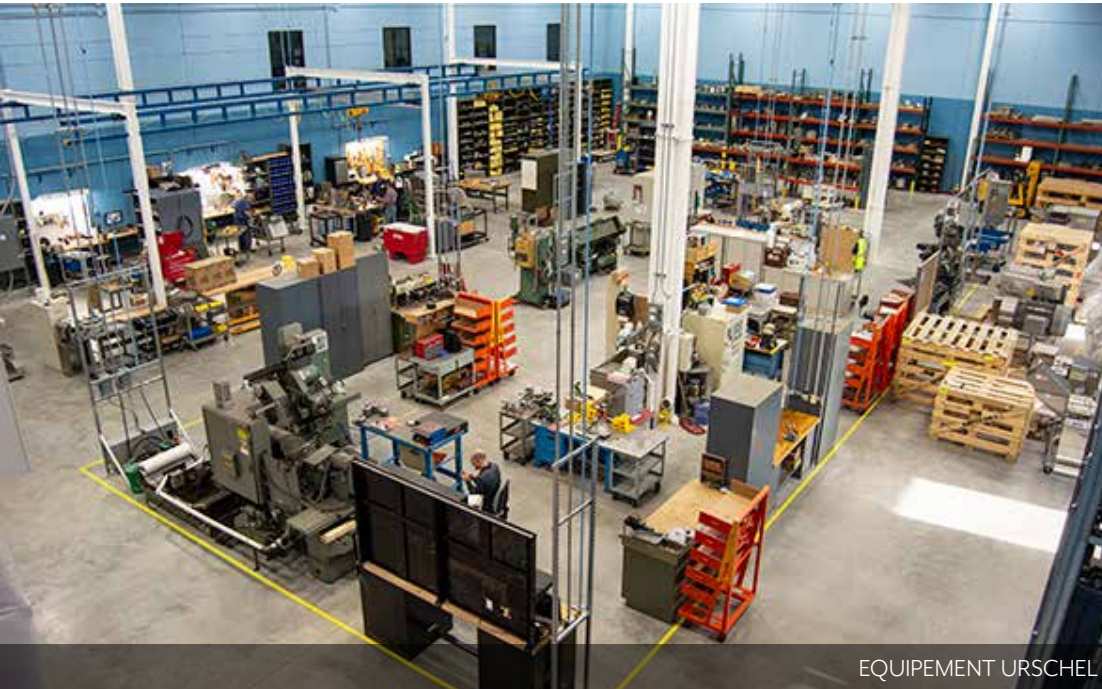
► 2016

Rick Urschel annonce que la société propriété de la famille Urschel pendant des générations a été transformée en une société détenue à 100% par les employés (ESOP - Employee Stock Ownership Plan). Les employés accueillent ce changement avec fierté. Rick Urschel, Président Directeur Général et Bob Urschel, Président du Conseil d'Administration, conservent leur fonction dans la société.

► 2017

- La Cubeuse Affinity Integra® Dicer complète la gamme Affinity®.





EQUIPEMENT URSCHEL



► 2018

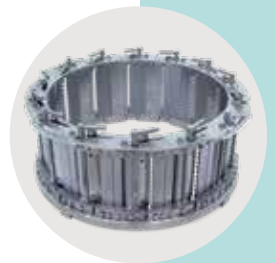
Urschel s'agrandit pour intégrer plus de halls d'essais, Urschel Equipment, un centre de fitness et des zones de stationnement. Le site dépasse maintenant les 36 000 mètres carrés.

- Lancement de la tête de coupe MicroAdjustable® SL-14, un nouveau concept de coupe en tranches de pommes de terre à utiliser avec le Modèle CC.
- Les machines E TranSlicer Bias Slicer et DiversaCut 2110A LPI (large product input) sont conçues pour répondre aux marchés de niche émergents pour la transformation des produits alimentaires.

► 2019

Urschel s'agrandit encore avec 700 mètres carrés supplémentaires de bureaux pour accueillir les services en pleine expansion. La surface totale atteint les 37 100 mètres carrés.

- Evolution constante de la recherche et du développement, et lancement de nouveaux types de têtes de coupe MicroAdjustable pour le Modèle CC.





URSCHEL®

Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

www.urschel.com | info@urschel.com

L3420 FEB 2020

® Comitrol, TranSlicer, QuantiCut, DiversaCut 2110, DiversaCut Sprint, Affinity, DiversaCut 2110A, Sprint 2, Affinity Integra, MicroAdjustable, Urschel, et Urschel logo symbol sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.