

---

**MICROADJUSTABLE®**

---

# TÊTE DE RÂPAGE



AGRÉÉE PAR LE DÉPARTEMENT DES  
PRODUITS LAITIERS U.S.D.A.



**URSCHEL®**

The Global Leader in Food Cutting Technology

Une Technologie  
Evolutive pour

## DES SOLUTIONS DE POINTE À VOS PROBLÈMES DE RÂPAGE



Urschel propose depuis longtemps des solutions de coupe qui s'adressent à l'ensemble des industries agro-alimentaires, en s'adaptant aux impératifs de chaque application et en développant continuellement son expertise. Grâce à son expérience dans les techniques de coupe, Urschel présente un nouveau concept de coupe, à savoir la tête de râpage MicroAdjustable® (SH-14).

Cette tête de râpage, agréée par la Division des Produits Laitiers U.S.D.A., permet grâce à ses 14 postes de coupe, de pratiquement doubler la capacité de production, comparée à une tête de coupe à 8 flasques. L'espacement des stations de coupe a été soigneusement étudié et idéalement conçu pour optimiser le passage du râpé.

Outre la nouvelle tête SH-14, la tête de coupe standard entièrement réglable à 8 postes de coupe agréée U.S.D.A., est toujours disponible.



### NETTOYAGE SIMPLIFIÉ ET OPTIMISÉ

Le démontage et le remontage rapides ainsi que le nombre limité d'outils et de pièces permettent un nettoyage complet de chaque pièce.







## NOUVELLE CONCEPTION MICROADJUSTABLE

- **Permet de pratiquement doubler la capacité de production** grâce à ses 14 postes de coupe, comparé à une tête standard à 8 postes de coupe.
- **Réglage de l'épaisseur du râpé** à l'aide d'une came graduée. Les chiffres gravés sur la bague supérieure permettent de repérer facilement l'épaisseur du râpé.
- **Le bloc et la clé coudée facilitent le remplacement des couteaux**, leur démontage et remontage pour un nettoyage complet.
- **Maintien de tolérances strictes tout au long de la production** avec la possibilité de faire des micro-réglages d'épaisseur du râpé à l'aide des tiges de réglage, ce qui permet de fléchir le contre-couteau alors que le porte-couteau et l'arête du couteau restent fixes.
- **Se met à la place des têtes de coupe** double anneau double réglage standard en utilisant un anneau inférieur autobloquant. Aucun adaptateur n'est nécessaire.
- **Légère**, seulement 16 kg avec poignées de levage intégrées pour être facilement soulevée.
- **Types de râpé** : le nouveau modèle SH-14 permet un micro-réglage simple.



### Turbines en Option

Pour les applications fromage, faites confiance à la turbine en acier inox agréée U.S.D.A. (à gauche). Pour les autres applications, découvrez la nouvelle turbine brevetée (à droite) dont les striures et les angles facilitent l'orientation et l'alimentation correcte du produit.

## CARACTERISTIQUES



Le contre-couteau fléchit lorsque l'on tourne les tiges de réglage et permet d'effectuer des micro-réglages d'épaisseur du râpé.



Les chiffres gravés sur la bague supérieure permettent de repérer et régler facilement l'épaisseur du râpé.



L'anneau inférieur autobloquant se monte sur le support de la tête de coupe du modèle CCX-D standard.

# MODELE CC URSCHEL®

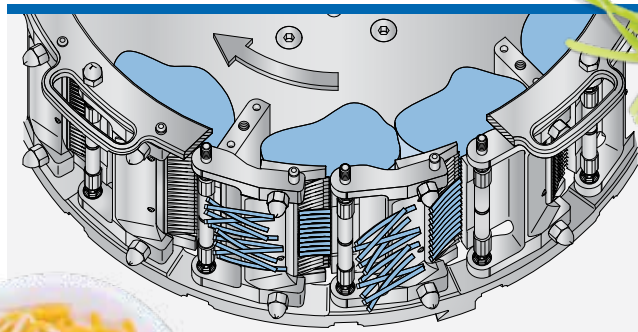
MODELE POLYVALENT POUR LE TRANCHAGE, LE RAPAGE ET LA POUDRE



La tête de râpage MicroAdjustable SH-14 est conçue pour être utilisée sur le Modèle CCX-D dans les usines respectant les recommandations de la Division des produits Laitiers U.S.D.A. Cette tête de coupe peut être utilisée sur d'autres modèles de la série CC pour le râpage de différents produits, y compris les légumes.

Les 5Modèles de la série CC Urschel coupent régulièrement en tranches, bâtonnets, râpés et poudre une grande variété de produits alimentaires à de fortes capacités de production et avec d'excellents résultats. [Découvrez la série CC sur www.urschel.com](http://www.urschel.com).

## TYPES DE COUPE



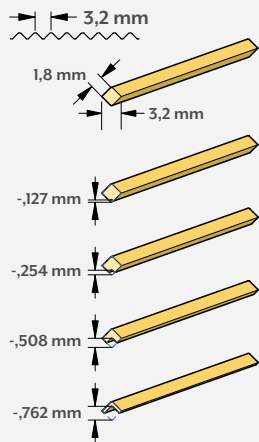
### RAPE SECTION PLEINE ET RAPE EN V

**Râpé Section Pleine** : section losangée disponible en trois épaisseurs : 1,8, 2,5 ou 3,2 mm.  
**Râpé en V** : section en V prononcée.

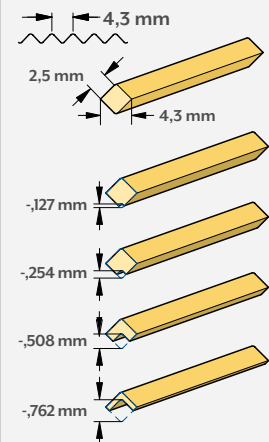
### RAPES ET COSSETTES OVALES

**Râpés ovales .300** : section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur et 7,6 mm de largeur.  
**Cossettes ovales** : section ovale creusée.

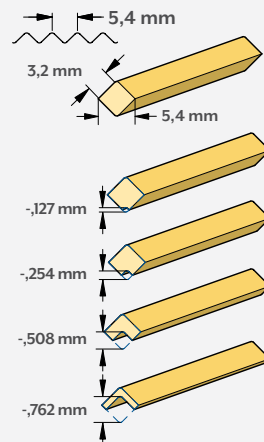
**Épaisseur 1,8 mm**  
Couteau V Cut .125"



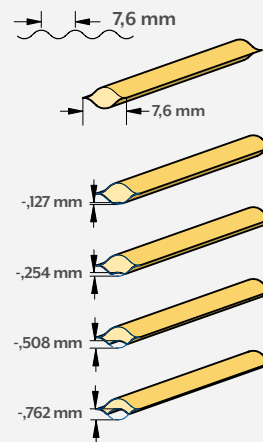
**Épaisseur 2,5 mm**  
Couteau V Cut .170"



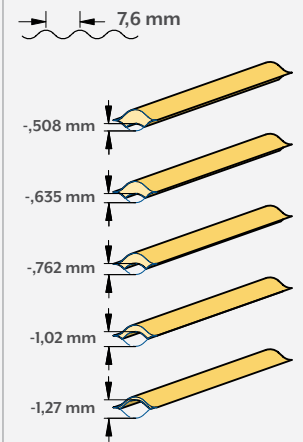
**Épaisseur 3,2 mm**  
Couteau V Cut .212"



**Section ovale 0 à .030"**



**Section ovale .020 à .050"**



**CHIPS GAUFRETTES, BATONNETS  
ET POUDRE EN OPTION**

Découvrez encore plus d'options de coupe pour les modèles polyvalents de la série CC sur le site internet d'Urschel.

## NOUS VOUS INVITONS A EFFECTUER UN ESSAI DE COUPE AVEC VOTRE PRODUIT

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel qualifié partout dans le monde prêt à effectuer pour vous tous les essais de réduction dimensionnelle. Contactez votre représentant Urschel pour programmer des tests sans frais ni obligation de votre part.



**URSCHEL®**

The Global Leader in Food Cutting Technology

fr.urschel.com | france@urschel.com

<sup>5</sup>Les brevets Urschel suivants sont protégés par la loi : Grooved Impeller US 7,658,133 et Locking Cutting Head Support US 7,270,040.

© Urschel, The Global Leader in Food Cutting Technology, et MicroAdjustable sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. | L3609FR JAN 2021