

# COMMENT COUPER

# LES PRODUITS

FROMAGERS



NOUVEAU

■ Coupeuse Affinity®  
Integra-D  
page 5



■ Tête MicroAdjustable®  
SH-14  
page 7



TRANCHE | CUBE | BATONNET | RAPE | POUDRE



# EVALUER

Les caractéristiques du fromage varient beaucoup en fonction de la teneur en matières grasses et en humidité, de la dureté et d'autres paramètres. Tous ces facteurs doivent être pris en compte lors de l'évaluation du produit final désiré. Et c'est là que nous intervenons. Utilisez les techniques de coupe Urschel pour découvrir la machine qui vous convient.

Urschel fabrique des trancheuses, des coupeuses et des broyeurs qui conviennent à tous les aspects de la réduction dimensionnelle. Chaque machine possède les qualités nécessaires à une coupe de précision pour un travail en continu, une production ininterrompue et fluide à forte capacité de production. Visitez notre site [www.urschel.com](http://www.urschel.com) pour découvrir encore plus de machines.



Urschel peut tester votre application de coupe dans un de ses centres d'essai, sans obligation de votre part, afin de vous aider à déterminer la machine la mieux adaptée.

## PRODUITS

### 1. Fromage Suisse

Bâtonnet  
3,2 x 3,2 x 34,9 mm  
Affinity®

### 2. Cheddar

Râpé Section Pleine 2,5 mm  
Modèle CCX-D

### 3. Ricotta

Processeur Comitrol  
Modèle 1700

### 4. Cheddar

Cube 9,5 mm  
Affinity

### 5. Cheddar

3,2 x 3,2 x 38,1 mm  
Affinity®  
Integra-D

### 6. Cheddar Blanc

Bâtonnet Ondulé  
9,5 x 31,8 x 9,5 mm  
Affinity

### 7. Fromage Fondu

Râpé Section Pleine  
1,8 mm  
Modèle CC-D

### 8. Parmesan

Processeur Comitrol  
Modèle 1700

### 9. Cheddar

9,5 x 1,27 mm  
Modèle CC-D

### 10. Cheddar Doux

12,7 mm  
Affinity®

### 11. Bleu

Crumble 9,5 mm  
Affinity Integra®

### 12. Cheddar

Tranche Ondulée 12,2 mm  
Modèle CC-D

### 13. Parmesan

Râpé -0,762 mm  
Modèle CCX-D

### 14. Parmesan

Poudre Grille 14-3  
Modèle CC-D

### 15. Cheddar

Cube 3,2 mm  
Cube 12,7 mm  
Affinity®

Râpé Flat-V Plein  
Modèle CCX-D

### 16. Mozzarella

6,4 x 9,5 x 9,5 mm  
Affinity® Integra-D

### 17. Mozzarella

1,6 x 6,4 mm  
Affinity® Integra-D

### 18. Parmesan

Râpé Ovale Large  
Modèle CC-D

### 19. Cheddar

Cube 6,4 mm  
Affinity® Integra-D

### 20. Parmesan

19,1 x 0,76 mm  
Modèle CC-D

### 21. Cheddar

Bâtonnet 3,2 x 3,2 x 38,1 mm  
Affinity®

### 22. Cheddar

3,2 mm  
Affinity®

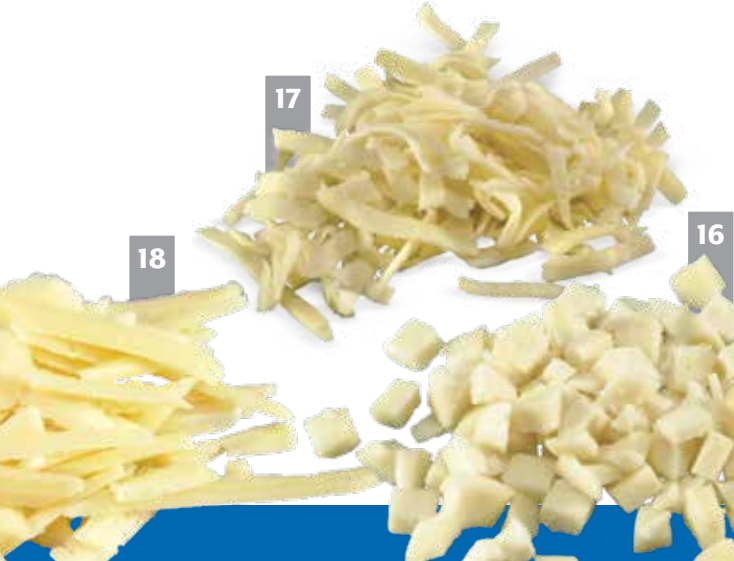




## DECouvrez LA PRECISION URSCHEL

Urschel fabrique des machines robustes et de haute qualité. Toutes les machines, ainsi que leurs composants principaux, sont entièrement conçus et fabriqués dans nos usines afin de garantir les tolérances les plus précises et le fonctionnement optimal de chaque machine. D'une plaque de tôle à la fabrication d'une pièce, qu'il s'agisse de têtes de coupe complexes, d'écrous ou boulons; toutes les pièces essentielles sont fabriquées à l'usine. Nos fonderies produisent des pièces robustes et de haute qualité, en utilisant des méthodes de fabrication à la fois cellulaires et de pointe, destinées à favoriser l'ergonomie d'utilisation du matériel.

En plus de sa force de vente mondiale et de son réseau de professionnels spécialisés, Urschel dispose d'un stock de pièces les plus vendues d'une valeur de plusieurs millions de dollars. Ce stock, bien que coûteux à gérer, permet d'expédier les pièces à la demande des clients et de réduire ainsi un temps d'immobilisation onéreux.



**La gamme des coupeuses Affinity®.** Ce qui différencie cette gamme des autres est sa capacité à transformer les produits à haute teneur en matières grasses, réfrigérés et les produits généralement difficiles à couper. Le plus de cette gamme est l'aide à l'alimentation du produit grâce à un rouleau et un tambour d'alimentation qui entraînent le produit vers la zone de coupe. Les zones de coupe sont entièrement séparées des zones mécaniques. Les châssis tubulaires limitent le développement microbien. Il est possible d'obtenir des coupes en 2 ou 3 dimensions en réglant l'épaisseur de tranche, les arbres de coupe transversale et circulaire pour obtenir une gamme complète de cubes, crumble/granulations ou bâtonnets.

## COUPEUSES AFFINITY®

### COUPEUSE ROBUSTE, EXECUTION RENFORCEE

La conception de cette coupeuse permet un usage intensif, favorise l'hygiène, et produit un rendement optimal avec des coupes de qualité. Il existe deux modèles d'Affinity : la version agréée par l'USDA, Division des Produits Laitiers (machine illustrée juste à droite) et la version avec tapis d'alimentation (illustrée à l'extrême droite), non agréée par l'USDA.

Le modèle agréé par l'USDA accepte une grande variété de produits entrants de formes et de dimensions variées. La taille du produit entrant ne doit pas dépasser 178 mm dans aucune dimension. En plus d'une conception hygiénique, d'un rendement optimal et d'une coupe de qualité, la machine avec tapis d'alimentation permet d'accroître le flux du produit. L'Affinity avec tapis d'alimentation accepte des produits entrants ne dépassant pas 178 mm dans toutes les dimensions ou 254 mm pour la dimension la plus grande, en fonction des produits.

### TYPES DE COUPES

**Tranches:** Epaisseur de tranche: 3,2 à 19,1 mm

**Cubes:** Il faut utiliser un couteau trancheur, la coupe circulaire et la coupe transversale pour obtenir des cubes. Le changement de dimension de coupe s'obtient en réglant l'épaisseur de tranche, le variateur de fréquence et les arbres de coupe en fonction des besoins.

**Coupes Circulaires:** 3,2 – 50,8 mm    **Coupes Transversales:** 3,2 – 50,8 mm

**Bâtonnets:** des bâtonnets droits peuvent être obtenus en démontant soit la coupe transversale soit la coupe circulaire. Grâce aux combinaisons des couteaux circulaires et transversaux la longueur des bâtonnets peut être diminuée. Longueur de 3,2 à 50,8 mm



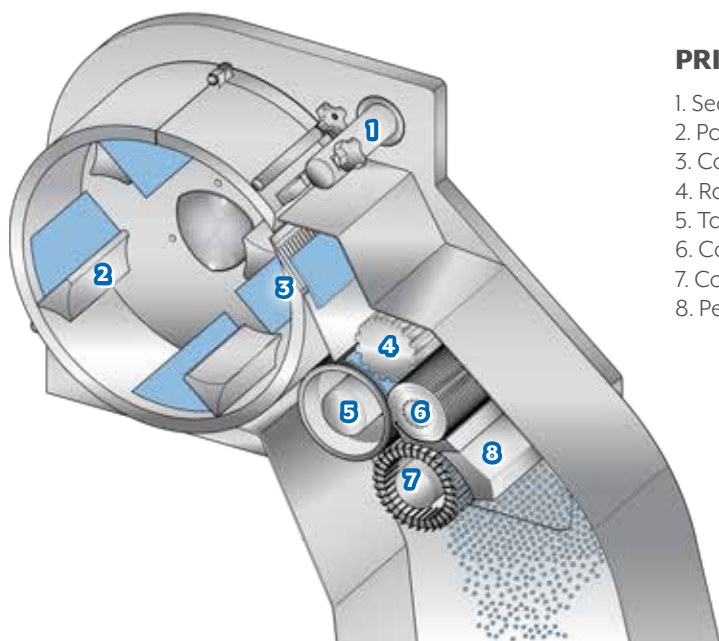
### SPECIFICATIONS

#### AFFINITY AGREEE PAR L'U.S.D.A., DIVISION DES PRODUITS LAITIERS

**Longueur:**... 1533 mm  
**Largeur:**..... 1588 mm  
**Hauteur:**..... 1769 mm  
**Poids Net:**..... 1270 kg  
**Moteurs:** ..... 25 CV (18 kW)  
..... 5 CV (3,6 kW) -  
Arbre de Coupe Transversale

#### AFFINITY avec tapis d'alimentation

**Longueur:**... 1688 mm  
**Largeur:**..... 1588 mm  
**Hauteur:**..... 1769 mm  
**Poids Net:**..... 1270 kg  
**Moteurs:** ..... 25 CV (18 kW)  
..... 5 CV (3,6 kW) -  
Arbre de Coupe Transversale  
..... 1/6 CV (0,12 kW) -  
Tapis d'Alimentation



### PRINCIPE DE COUPE

1. Secteur Réglable
2. Pales Turbines
3. Couteau Trancheur
4. Rouleau d'alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Transversaux
8. Peigne de Dégagement

**C'est une version plus petite** du modèle Affinity original. Elle est conçue pour la transformation des produits difficiles à couper tels que les fromages réfrigérés à haute teneur en matières grasses. Cette coupeuse possède les caractéristiques des modèles de la série RA et de l'Affinity. Elle est conçue pour remplacer les machines de la série RA dans les lignes de production. Elle offre aux industriels une amélioration significative grâce à une goulotte d'alimentation plus grande, une plus grande turbine, une nouvelle conception plus hygiénique, et un rendement potentiel supérieur de 20 à 50 %. La nouvelle Integra convient parfaitement à la production de cubes petits à moyens sur des produits difficiles.

## COUPEUSE AFFINITY INTEGRA®

### TRANSFORMATION DES PRODUITS DIFFICILES A COUPER

L'Affinity Integra accepte des produits entrants allant jusqu'à 120 mm. Tout en ayant les mêmes caractéristiques que l'Affinity, elle répond aussi au défi des applications difficiles. Elle est équipée d'un moteur de 10 CV (7,5 KW).

### TYPES DE COUPES

**Tranches Plates:** de 3,2 – 12,7 mm

**Cubes/Crumble/ Bâtonnets:** Coupe en 2 ou 3 dimensions. Il est nécessaire de régler l'épaisseur de tranche et d'utiliser les arbres de coupe circulaire et de coupe transversale qui conviennent.

**Coupes Circulaires:** 3,2 – 25,4 mm

**Coupes Transversales:** 3,2 – 38,1 mm



### SPECIFICATIONS

**Longueur:**.....1422 mm  
**Largeur:**.....1373 mm  
**Hauteur:**.....1803 mm  
**Poids Net:**.....680 kg  
**Moteur:**.....10 CV (7,5 kW)

## COUPEUSE AFFINITY INTEGRA-D

### AGREEE U.S.D.A., DIVISION DES PRODUITS LAITIERS

Le modèle Affinity® Integra-D est la plus récente des machines Urschel agréée par l'U.S.D.A., Division des Produits Laitiers. Elle accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 120 mm. Cette version clé en main s'intègre facilement dans les lignes de production et offre aux industriels une version améliorée avec une hygiène exceptionnelle, une plus grande alimentation, une plus grande turbine et une nouvelle conception.



### SPECIFICATIONS

**Longueur:**.....1411 mm  
**Largeur:**.....1486 mm  
**Hauteur:**.....1804 mm  
**Poids Net:**.....680 kg  
**Moteur:**.....10 CV (7,5 kW)

**Agréée par l'U.S.D.A.,  
 Division des Produits Laitiers.**

### TYPES DE COUPES

#### TRANCHES

**Tranches plates:** jusqu'à 12,7 mm

#### CUBES/GRANULATION/CRUMBLE

Pour obtenir des cubes, il faut utiliser un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale. Pour modifier la dimension des cubes, il faut régler l'épaisseur de tranche et utiliser les arbres de coupe qui conviennent.

**Coupes Circulaires:** 3,2 – 63,5 mm

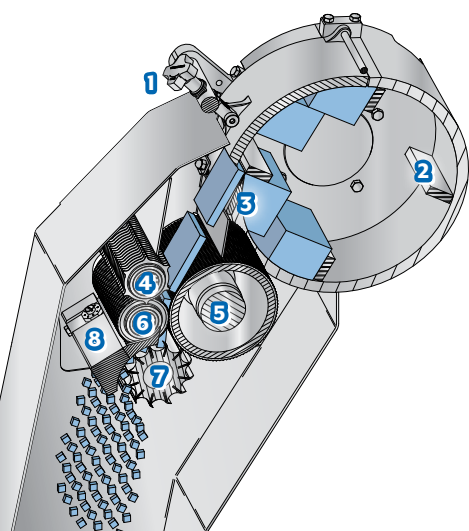
**Coupes Transversales:** 3,2 – 38,1 mm

#### BATONNETS

Des bâtonnets plats peuvent être réalisés en démontant soit l'arbre de coupe transversale soit l'arbre de coupe circulaire. Des combinaisons de couteaux circulaires ou transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

### PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales Turbine
3. Couteau Trancheur
4. Arbre d'Alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Circulaires
8. Peigne de Dégagement



### PRINCIPE DE COUPE

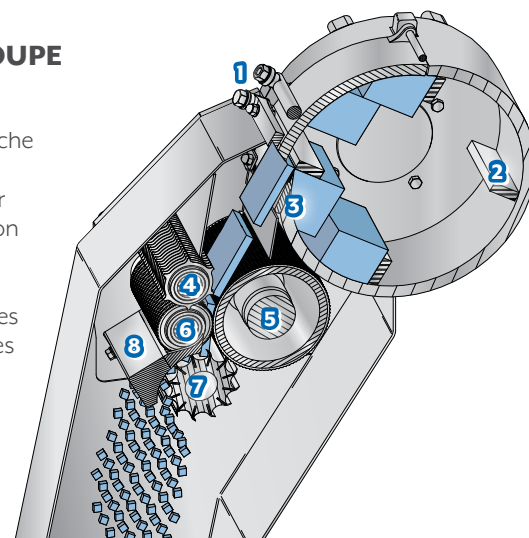
1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales Turbine
3. Couteau Trancheur
4. Arbre d'Alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Circulaires
8. Peigne de Dégagement



## COUPEUSES DE LA GAMME RA

### PRECURSEURS DE L'INTEGRA

Allez sur [www.urschel.com](http://www.urschel.com) pour plus d'informations.



**Le Modèle CCX-D agréé U.S.D.A.** produit des lanières à forte capacité de production. Grâce à un moteur puissant de 10 CV et une grande enceinte de coupe de 32 pouces, cette râpe à fromage de conception hygiénique en acier inoxydable, produit des coupes de précision de qualité. **La gamme des machines CC comprend les modèles CCX-D et CC, CC-D et CC-DL.** Chaque modèle fonctionne via la force centrifuge grâce à une turbine en rotation dans une tête de coupe fixe pour une réduction uniforme des produits lors de leur passage dans la tête de coupe en tranches, râpé ou poudre. Toutes les machines utilisent des couteaux peu coûteux et sont équipées de têtes de coupe rapidement interchangeables. Une enceinte de coupe plus grande permet un plus grand espace de circulation autour de la tête de coupe et une meilleure évacuation positive du produit en évitant son accumulation.

## MODELE CCX-D

### TRANCHEUSE/RAPE POLYVALENTE AGREEE USDA

L'enceinte de coupe en 2 parties facilite l'accès pour un entretien et un nettoyage complet. Le modèle polyvalent CCX-D est équipé de têtes de coupe double anneau, simple ajustement, interchangeables, ce qui permet de passer d'une coupe à l'autre en quelques minutes. Les couteaux spécialement conçus ne nécessitent aucun affûtage et peuvent être remplacés à moindre coût. Pour une meilleure hygiène, la machine est équipée d'une goulotte d'alimentation pivotante, de panneaux d'accès à charnières, de surfaces inclinées et de pièces en acier inoxydable finition polie conforme aux normes de l' U.S.D.A., Division des Produits Laitiers. Le Modèle CCX-D est conçu pour un fonctionnement en continu, une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien facile. Il accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 88,9 mm dans toutes les dimensions.



### SPECIFICATIONS

**MODELE CCX-D avec Enceinte de Coupe de 32 pouces**

**Longueur:** ..... 1684 mm

**Largeur:** ..... 837 mm

**Hauteur:** ..... 866 mm

**Poids Net:** ..... 454 kg

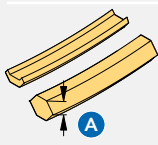
**Moteur:** ..... 10 CV (7,5 kW)

**Agréée par l'U.S.D.A.,**

**Division des Produits Laitiers**

(voir notre site [www.urschel.com](http://www.urschel.com) pour les dimensions du modèle CCX-D avec une enceinte de coupe de 24 pouces)

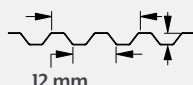
### TYPES DE COUPES: SERIE CC



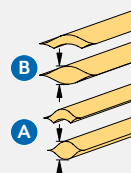
#### RAPE FLAT-V® PLEIN ET CREUSE

**Râpé Flat-V plein:** Epaisseur de la section hexagonale (A) d'environ 3,8 mm sur chaque face, utilisant un couteau en V de 12 mm.

**Râpé Flat-V creusé:** section hexagonale creusée.



Des couteaux en V décalés de 12 mm équipent chaque poste de coupe



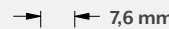
#### RAPE ET COSSETTES OVALES

**Râpé Ovale:** section ovale (A) d'environ 3,2 mm d'épaisseur par 6,4 mm de large en utilisant le couteau ondulé .300.

**Râpé Ovale Large:** section ovale (B) d'environ 3,7 mm d'épaisseur par 9,5 mm de large en utilisant le couteau ondulé .480.

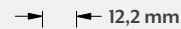
**Cossette Ovale:** section ovale

**Cossette Ovale large:** section ovale large



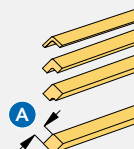
**Epaisseur 3,2 mm par 6,4 mm de large Râpé Ovale**

Des couteaux ondulés décalés .300 équipent chaque poste de coupe.



**Epaisseur 3,7 mm par 9,5 mm de large Râpé Ovale Large**

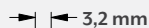
Des couteaux ondulés décalés .480 équipent chaque poste de coupe.



#### RAPE SECTION PLEINE ET RAPE EN V

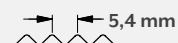
**Râpé section pleine:** Râpé losangé disponible en 4 épaisseurs (A): 1,8 mm en utilisant le couteau .125 V, 2,5 mm en utilisant le couteau .170 V, 3,2 mm en utilisant le couteau .212 V, ou 7,2 mm en utilisant le couteau .445 V.

**Râpé en V:** section en V prononcé



**Epaisseur 1,8 mm**

Des couteaux décalés .125 V équipent chaque poste de coupe.



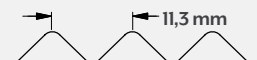
**Epaisseur 3,2 mm**

Des couteaux décalés .212 V équipent chaque poste de coupe



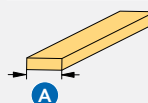
**Epaisseur 2,5 mm**

Des couteaux décalés .170 V équipent chaque poste de coupe.



**\*Epaisseur 7,2 mm**

Des couteaux décalés .445 V équipent chaque poste de coupe



#### BATONNETS

Section rectangulaire disponible dans différentes largeurs (A): 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, et 19,1 mm



#### GRILLES POUDRE EN OPTION

Les grilles poudre permettent d'obtenir des coupes telles que le parmesan en poudre en particules fines à grosses ou de différentes tailles selon vos besoins.



\*Disponibilité limitée en fonction de l'application du client. Contactez votre représentant Urschel pour vérifier la disponibilité.



## Conception Simplifiée et Optimisée

La Tête de Râpage MicroAdjustable® SH-14 agréée par la Division des Produits Laitiers de l'U.S.D.A., permet de pratiquement doubler la capacité de production, comparée à une tête de coupe à 8 flasques. La tête SH-14 comprend des cames de réglage inférieure et supérieure permettant de modifier rapidement et facilement l'épaisseur du râpé. Le démontage et le remontage rapide permettent un nettoyage complet pour une meilleure hygiène.

## MODELES CC, CC-D, CC-DL

### TRANCHEUSES ET RAPES POLYVALENTES



#### MODELE CC

avec enceinte de coupe de 24" (610 mm)  
**Longueur:**... 1220 mm - 2 ou 5 CV  
 1314 mm - 10 CV  
**Largeur:**..... 896 mm  
**Hauteur:**..... 993 mm - 2 ou 5 CV  
 1033 mm - 10 CV  
**Poids Net:**... 550 lb (250 kg) - 2 ou 5 CV  
 680 lb (310 kg) - 10 CV  
**Moteur:**..... 2, 5, ou 10 CV (1,5, 3,7, ou 7,5 kW)



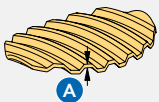
#### MODELE CC-D

avec enceinte de coupe de 24" (610 mm)  
**Longueur:**... 1220 mm - 5 CV  
 1314 mm - 10 CV  
**Largeur:**..... 904 mm  
**Hauteur:**..... 760 mm - 5 CV  
 797 mm - 10 CV  
**Poids Net:**... 550 lb (250 kg) - 5 CV  
 680 lb (310 kg) - 10 CV  
**Moteur:**..... 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)



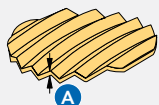
#### MODELE CC-DL

avec enceinte de coupe de 32" (813 mm)  
**Longueur:**... 1566 mm  
**Largeur:**..... 904 mm  
**Hauteur:**..... 861 mm  
**Poids Net:**... 700 lb (318 kg)  
**Moteur:**..... 10 CV (7,5 kW)



#### \*TRANCHES FLAT-V®

Épaisseur de tranche (A) de 1 à 4,6 mm avec 2,1 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,2 mm ; Centres : 12 mm.



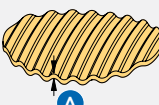
#### \*\*TRANCHES Z-CUT

Épaisseur de tranche (A) de 0,8 à 2,9 mm avec 2,54 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,4 mm ; Centres : 10 mm.



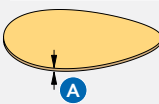
#### TRANCHES EN V

Épaisseur de tranche (A) de 1 à 12,7 mm disponible en 2 profondeurs de "V":  
**Tranches de 3,2 mm:** 8 "V" par pouce. Profondeur du "V" 1,3 mm ; Centres : 3,2 mm.  
**Tranches de 5,4 mm:** 4,7 "V" par pouce. Profondeur du "V" 2,1 mm ; Centres : 5,4 mm.



#### TRANCHES ONDULEES

Épaisseur de tranche (A) de 1 mm à 12,7 mm. 3 profondeurs d'ondulation possibles:  
**Tranches de 4,4 mm:** Profondeur d'ondulation 2,1 mm ; Centres : 4,4 mm.  
**Tranches de 7,6 mm:** Profondeur d'ondulation 2 mm, Centres 7,6 mm.  
**Tranche de 12,2 mm:** Profondeur d'ondulation 1,9 mm, Centres 12,2 mm.



#### TRANCHES PLATES

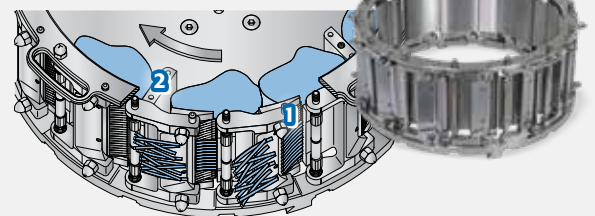
Épaisseur (A) de 0,8 mm à 12,7 mm.

## PRINCIPE DE COUPE

### Tête de Râpage SH-14 MicroAdjustable®

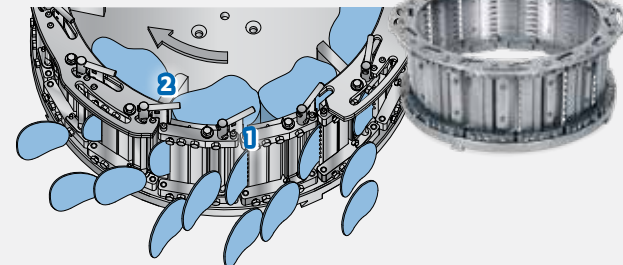
Agréée USDA Division des Produits Laitiers

1. Coupeur 2. Turbine



### Tête de Coupe SL-14 MicroAdjustable®

1. Coupeur 2. Turbine



Les têtes de coupe MicroAdjustable® SH-14 et SL-14 permettent grâce à leurs 14 postes de coupe d'augmenter la capacité de production, comparées à la tête de coupe standard à 8 flasques. Consultez le site [www.urschel.com](http://www.urschel.com) pour plus d'informations concernant les styles et épaisseurs de coupe spécifiques disponibles.

\*\*Coupe Z-Cut seulement disponible dans les pays hors Europe.

# PROCESSEUR COMITROL® MODELE 1700

## REDUCTION DIMENSIONNELLE CONTROLEE

Le Processeur Comitrol est un broyeur polyvalent qui fonctionne selon un procédé unique de réduction des particules et qui accepte les produits secs, semi-humides ou liquides. Le produit est réduit en particules de taille et de forme régulières. Les utilisations habituelles comprennent la réduction, la granulation, le broyage, la liquéfaction, la dispersion et la réduction en purée.

## TYPES DE COUPES

Il existe plus de 250 configurations possibles de pièces de coupe et de turbines pour le Processeur Comitrol. Des particules les plus grossières jusqu'aux plus fines émulsions peuvent être obtenues. Pour déterminer quelle est la meilleure solution de coupe pour votre application, contactez votre représentant Urschel pour organiser vos essais dans l'un de nos centres de tests. Consultez notre site internet pour découvrir les options de tête de coupe.

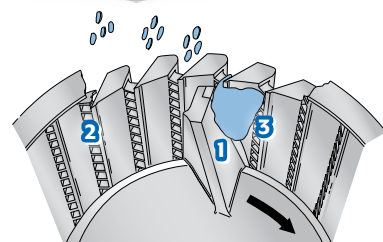
## SPECIFICATIONS

**Longueur:**... 1260 mm  
**Largeur:**..... 879 mm  
**Hauteur:**..... \*1781 mm  
**Poids Net:**... 499 kg  
**Moteur:** ..... 15, 30, ou 40 CV  
(11,2, 22,4, ou 30 kW)



## PRINCIPE DE COUPE

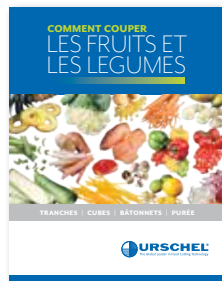
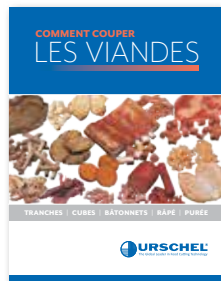
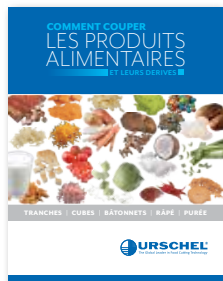
1. Turbine
2. Séparateurs Horizontaux
3. Couteaux Verticaux



## NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel commercial et technique expérimenté prêt à tester votre application de coupe.

Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer des tests sans frais ni obligation de votre part [www.urschel.com](http://www.urschel.com)



Urschel ne cesse de développer de nouvelles techniques de coupe en travaillant en collaboration avec ses clients. Vous trouverez dans cette brochure une partie du savoir-faire Urschel en matière de coupe, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. Découvrez encore plus de machines Urschel sur notre site [www.urschel.com](http://www.urschel.com).

# URSCHEL®

Effectuez des tests sans frais ni obligation de votre part.  
[info@urschel.com](mailto:info@urschel.com) | [www.urschel.com](http://www.urschel.com)

® Affinity, MicroAdjustable, Urschel, le logo Urschel, Comitrol, Flat-V, Affinity Integra, et The Global Leader in Food Cutting Technology sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3820FR (s.s. L3203FR) JAN 2022

## LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

EUROPE | AMERIQUE DU NORD | AMERIQUE DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

# Fournisseur n° 1

d'équipement de coupe à  
travers le monde.