

DAS SCHNEIDEN VON FLEISCH



NEU

▪ M VersaPro®
Schneidemaschine
Seite 6



▪ Affinity®
Würfelschneide-
maschine mit
Vorschneider
Seite 9



▪ Schneide-
maschine mit
Auslass-
förderband
Seite 10



▪ Schneide-
maschine mit Auslass-
förderband
Seite 11



SCHEIBEN | WÜRFEL | STREIFEN | ZERRUPFEN | PÜREE



URSCHEL®

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER Urschel Präzisionsmaschinen

Urschel liefert solide und qualitativ hochwertige Schneidemaschinen. Urschel Schneidemaschinen werden mit einer sehr hohen Fertigungstiefe in unserem Werk hergestellt, dies gewährleistet eine hohe Passgenauigkeit und optimale Funktionen unserer Schneidemaschinen. Von Blechen über komplexe Schneidköpfe, bis hin zu Muttern und Bolzen - alle Teile werden unter einem Dach zusammengefügt.

In unserer eigenen Gießerei wird qualitativ hochwertiger Edelstahl produziert, während die Fertigungslinie auf optimale

Arbeitsabläufe setzt und modernste Produktionsmethoden Anwendung finden.

Zusätzlich zu einem weltweiten Vertriebsteam und engagierten Servicemitarbeitern, verfügt Urschel über eine hohe Ersatzteilverfügbarkeit im Wert von mehreren Millionen Euro. Dieser Warenbestand ist zwar kostspielig in der Bewirtschaftung, bedeutet aber auch, dass benötigte Teile auf Abruf geliefert werden können. Damit werden kostenintensive Produktionsausfallzeiten bei unseren Kunden vermeiden.





ENGAGEMENT FÜR HOHE QUALITÄTSSTANDARDS

Globales Netzwerk von Vertrieb und Service



Karte der Standorte siehe Rückseite

Unser weltweites Netz von geschulten Vertriebs- und Servicemitarbeitern hat sehr gute Kenntnisse für viele Anwendungen von unterschiedlichen Produkten und Prozessen. Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Anwendungen. Verlassen Sie sich Urschel, wir finden die perfekte Schneidelösung für Sie.

Von der Inbetriebnahme bis hin zur Schulung, werden unsere Maschinen mit ausführlichen Betriebsanleitungen und kompetenten Servicetechnikern unterstützt.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE

1. Schinken

9,5 mm (3/8") Würfel
Sprint 2®
Würfelschneidemaschine

2. Schweinebauch

3,2 x 19,1 mm
(1/8 x 3/4") Würfel, Affinity®
Würfelschneidemaschine

3. Rinderbrust

Streifen, Modell M6

4. Gekochte Hähnchenbrust

12,7 mm (1/2") Scheiben,
Modell M6

5. Temperierte Hähnchenbrust

19,1 mm (3/4"), Würfel,
Modell M VersaPro™
Schneidemaschine

6. Salami

a. 6,4 x 38,1 mm (1/4 x 1-1/2")
Streifen, Affinity Integra®
Würfelschneidemaschine
b. 6,4 mm (1/4")
Würfel, Affinity Integra
Würfelschneidemaschine
c. 12,7 mm (1/2")
Würfel, Affinity
Würfelschneidemaschine

7. Hühnchen Hot Dog

11,1 mm (7/16")
Scheiben E TranSlicer®
Bandschneidemaschine

8. Speck

3,2 mm (1/8") Würfel, Affinity®
Würfelschneidemaschine

9. Restrukturiertes Steak

Comitrol Processor
Modell 5600

10. Gekochte Hähnchenbrust

25,4 mm (1") Würfel,
Modell M6

11. Schinkenheu

6,4 mm (1/4"), Affinity Integra
Würfelschneidemaschine

12. Gekochte Hähnchenbrust

12,7 mm (1/2")
Scheiben, E TranSlicer
Bandschneidemaschine

13. Gekochter Schinken

1,6 x 25,4 mm (1/16 x 1")
Streifen, Modell M6

14. Rinderbrust

Comitrol® Processor
Modell 2100



15. Rind Jerky

Comitrol Processor
Modell 1700

16. Paniertes Hähnchenschnitzel

Comitrol Processor
Modell 5600

17. Rinderbrust

Zerrupfschnitt, Sprint 2
Würfelschneidemaschine

18. Rindfleisch, roh

19,1 mm (3/4") Würfel,
M VersaPro
Schneidemaschine

19. Gekochte Hähnchenbrust

fein zerleinert/
zerrupft,
Modell M6





Anforderungen

Aufgrund der sich ständig ändernden Verbrauchertrends, sind die zu verarbeitenden Produkte unterschiedlicher denn je. Die Produkteigenschaften unterscheiden sich stark, ebenso wie die Anforderungen unserer Kunden.

Urschel verfügt über gut ausgestattete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und empfehlen

Ihnen für Ihre Anwendung eine entsprechende Maschine. Natürlich wird der Schneidversuch entsprechend dokumentiert. Ein Bericht sowie Fotos und Videos gehören selbstverständlich dazu.

Wir unterstützen Sie gerne bei neuen Entwicklungen und neuen Schneidmethoden.

Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren www.urschel.com oder germany@urschel.com.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE

1. Gekochte Hähnchenbrust

6,4 mm (1/4")
Scheiben, E TranSlicer
Bandschneidemaschine

2. Temperiertes Schweinefleisch

25,4 mm (1") Würfel, Modell M6

3. Salami

3,2 x 25,4 mm (1/8 x 1") Streifen,
Affinity Würfelschneidemaschine

4. Truthahn

1,6 x 7,9 mm (1/16 x 5/16")
Streifen, Modell M6

5. Rind

a. 6,4 x 12,7 mm (1/4 x 1/2") Streifen
b. 3,2 x 25,4 mm (1/8 x 1") Streifen,
Modell M6

6. Schweineschwarte

19,1 x 38,1 mm (3/4 x 1-1/2") Streifen,
M VersaPro Schneidemaschine

7. Gebratener Speck

6,4 x 9,5 mm (1/4 x 3/8") Streifen,
M VersaPro Schneidemaschine

8. Pepperoniwurst

6,4 mm (1/4") Würfel,
DiversaCut 2110A
Würfelschneidemaschine

9. Stangenwurst

39,5 mm (3/8")
Scheiben, E TranSlicer
Bandschneidemaschine

10. Salami

12,7 mm (1/2") Würfel, Affinity
Würfelschneidemaschine

11. Rind

12,7 mm (1/2") Würfel, Affinity
Würfelschneidemaschine

12. Schinken

12,7 mm (1/2") Würfel, Affinity
Würfelschneidemaschine

13. Gekochtes Schweinefleisch

Mittelgroßer Zerrupfschnitt,
Modell M6

14. Temperiertes Rindfleisch

25,4 mm (1") Würfel, Modell M6

15. Pepperoniwurst

a. & b. 3,2 mm (1/8") Scheiben
& Wellenschnitt, E TranSlicer
Bandschneidemaschine

16. Schweinebauch

a. 6,4 mm (1/4") Würfel,
Affinity Integra
Würfelschneidemaschine
b. 3,2 x 12,7 mm (1/8 x 1/2")
Würfel, Affinity
Würfelschneidemaschine

17. Formfleisch

7,9 mm (5/16") granuliert,
Modell M6

18. Gekochte Hähnchenbrust

9,5 mm (3/8") Scheiben,
M VersaPro Schneidemaschine

19. Wurst

9,5 mm (3/8")
Scheiben, E TranSlicer
Bandschneidemaschine

20. Gekochte Rinderbrust

Grober Zerrupfschnitt
(lange Streifen), Modell M6

21. Rind

12,7 mm (1/2") Würfel, Affinity
Integra Würfelschneidemaschine

22. Temperierte Hähnchenbrust

9,5 mm (3/8"), Modell M6

23. Rindersalami

4,8 mm (3/16") Wellenschnitt,
Scheibe, E TranSlicer
Bandschneider

24. Temperierter Speck

25,4 mm (1") Würfel, M VersaPro
Schneidemaschine

25. Babynahrung

Comitrol Processor Modell 9300

26. Schweineschwarte

19,1 x 31,8 mm (3/4 x 1-1/4")
Modell M6





ZUKUNFTSORIENTIERT Seit bereits über 100 Jahren

Die Geschichte von Urschel: Erfindung trifft auf Innovation. Das Unternehmen wurde 1910 vom Erfinder, William E. Urschel, gegründet und sein innovativer Unternehmensgeist ist bis heute ein zentraler Bestandteil.

Die Urschel Ingenieure sind stets auf Fortschritt bedacht und arbeiten mit modernster Produktionstechnologie. Als Unternehmen, das sich in den USA zu 100 % im Besitz der Mitarbeiter befindet (ESOP), hat Urschel zusammen mit seinen langjährigen Kunden weiter expandiert. Von der Erstellung einer Zeichnung auf CAD-Basis, die Dokumentation von neuen Bauteilen und seiner Fertigstellung, arbeiten die erfahrenen Mitarbeiter von Urschel in der Fertigung zusammen.



Die neue Schneidemaschine Modell M VersaPro® (MVP). Eine Weiterentwicklung aufbauend auf den Urschel-Modellen M und M6 ermöglicht die M VersaPro® (MVP) Schneidemaschine das beste hygienische Design und die maximale Vielseitigkeit beim Schneiden von Proteinen. Erhältlich mit optionalem Bildschirm und Touchscreen (HMI).

M VERSAPRO SCHNEIDEMASCHINE

NÄCHSTE GENERATION FÜR DIE PROTEIN-VERARBEITUNG

Die MVP bietet eine 33 % höhere Förderleistung als das Modell M6, dank breiterer Zufuhrbänder, verbesserter Schneidleistung und mehr Motorleistung. Die MVP liefert 2-dimensionale Würfel, Streifen oder Zerrupfschnitte, von Produkten mit der entsprechenden Stärke des zugeführten Produkts. Diese Schneidemaschine verfügt über ein Zufuhr- und ein Auslass-Förderband, um Produktstaus zu vermeiden. Das Auslassförderband erleichtert die Ausgabe in einen Sammelbehälter. Ideal geeignet zum Schneiden von gefrorenem, temperiertem oder heiß gegartem Rind- oder Schweinefleisch, Eiweißalternativen oder Geflügel. Die maximale Produkthöhe für feste Produkte sollte 38,1 mm (1-1/2") nicht überschreiten.

SCHNITTARTEN

Würfelschnitte

Durch die Kombination der verschiedenen Rundmesser- und Querschnittmesser-Spindeln sind viele Schnittgrößen realisierbar.

Rundmesserschnitte: 4,8 – 38,1 mm (3/16 – 1-1/2")

Quermesserschnitte: 13,2 – 76,2 mm (1/8 – 3") Standardgrößen, bis zu 152 mm (6") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

Streifenschnitte

Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Höhe des Streifens entspricht der zugeführten Produkthöhe.

Zerrupfschnitte

Zur Herstellung von Zerrupfschnitten, wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt. Die Länge des Endprodukts kann durch die Ausrichtung der Fleischfasern des zugeführten Produkts oder durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen; wenden Sie sich an einen Urschel-Vertreter, um Einzelheiten zu besprechen.

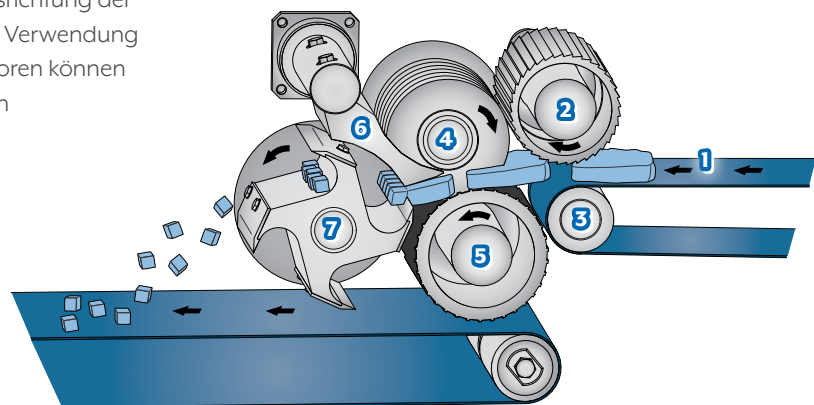
ARBEITSWEISE

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Zufuhrband | 5. Zufuhrtrommel |
| 2. Zufuhrrolle | 6. Abstreiferkamm |
| 3. Antriebsrolle | 7. Querschnittmesser |
| 4. Rundschnittmesser | (neu patentiertes Design) |



TECHNISCHE DATEN

Länge:3286 mm (129.36")
Breite:861 mm (33.90")
Höhe:1737 mm (68.38")
Netto Gewicht:	1179 kg (2600 lb)
Motor:3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP) 3,7 kW (5 HP) Crosscut



Das Modell M6 ist eine zweidimensionale Schneidemaschine aus Edelstahl. Dieses Modell bietet aufklappbare Bandabdeckungen und kann auch für schwierig zu schneidendes Produkt verwendet werden.

MODELL M6

VIELSEITIGE WÜRFEL- STREIFEN UND ZERRUPFSCHNEIDEMASCHINE

Das Urschel Modell M6 schneidet zweidimensional für die Herstellung von Würfel-, Streifen- und Zerrupfschnitten unterschiedlicher Produkte (Produktzufuhrstärke bis max. 25,4 mm (1")). Die Maschine ist ideal geeignet für die Verarbeitung von leicht gefrorenem, gekühltem oder gekochtem Fleisch. Das Modell M6 arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb mit hoher Kapazität und ist leicht zu reinigen und zu warten.



SCHNITTARTEN

Würfelschnitte

Durch die Kombination der verschiedener Rundmesserabstände mit unterschiedlichen Quermesserspindeln können viele verschiedene Schnittgrößen erzielt werden.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (5/32 – 1-1/2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3") Standardgrößen, bis zu 144 mm (5,66") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

Streifenschnitte

Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Höhe des Streifens entspricht der Höhe des zugeführten Produkts.

Zerrupfschnitte

Zur Herstellung von Zerrupfschnitten wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt. Die Länge und Stärke des Endprodukts kann durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen; wenden Sie sich an einen Urschel-Vertreter, um Einzelheiten zu besprechen.

TECHNISCHE DATEN

Länge: 3023 mm (119.03")

Breite: 850 mm (33.48")

Höhe: 1280 mm (50.37")

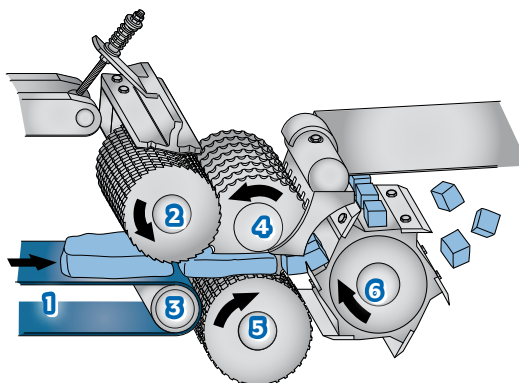
Nettogewicht: 745 kg (1642 lb)

Motor: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)

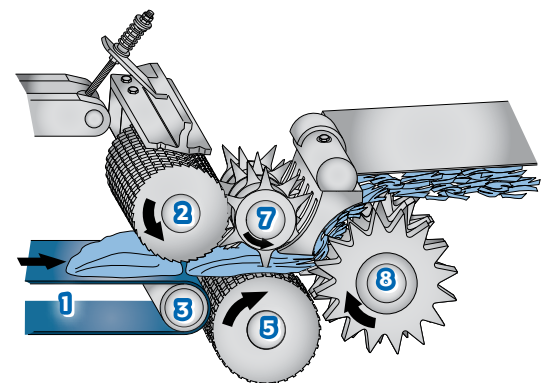
ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Zufuhrrolle
3. Antriebsrolle
4. Rundschnittmesser
5. Zufuhrtrommel
6. Querschnittmesser
7. Zerrupfspindel
8. Zerrupfscheiben

WÜRFEL



ZERRUPFSCHNITT: mit Zerrupfspindel



Die Affinity® Würfelschneidemaschinen sind auf Anwendung für schwierig zu schneidende Produkte, wie weiches Fleisch, gefrorene Produkte oder Fleisch mit hohem Fettgehalt bei kalten Temperaturen spezialisiert. Ein eingebautes Förderband optimiert die Produktzuführung zu den Schneidteilen.

AFFINITY® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINEN

ROBUSTE, HOCHLEISTUNGSFÄHIGE SCHNEIDEMASCHINE MIT ZUFUHRBAND

Die Affinity Würfelschneidemaschine gibt es in zwei verschiedenen Ausführungen - (A) Standard und (B) mit eingebautem Förderband. Das eingebaute Förderband optimiert die Produktzuführung. Diese Maschine eignet sich für eine Vielzahl von Produkten in verschiedenen Formen und Größen. Der große Zufuhrtrichter kann Produkte bis zu 178 mm (7") oder bis zu 254 mm (10") aufnehmen. Die große Produktzufuhr in Verbindung mit einem leistungsstarken 18 kW (25 PS) Motor sorgt für maximale Kapazität.

SCHNITTARTEN

Scheibenstärken:

3,2 – 19,1 mm (1/8 – 3/4")

Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

2- und 3-dimensionale Schnitte durch Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung verschiedener Rund- und/oder Querschnittspindeln.

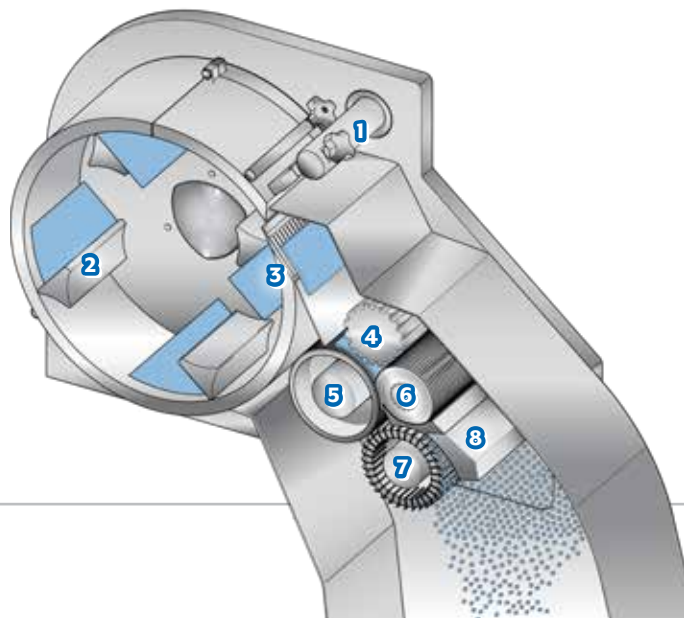
Rundmesserschnitte: 3,2 – 50,8 mm (1/8 – 2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 50,8 mm (1/8 – 2")

Streifen-/Zerrupschnitte: Feine, mittlere und grobe Streifen können bei heißen oder gekühlten gekochten Fleischprodukten durch Verwendung von Zerrupscheiben anstelle der Quermesser auf der Spindel verwendet werden.

ARBEITSWEISE

1. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibmesser
4. Zufuhrrolle
5. Zufuhrtrommel
6. Rundschnittmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



TECHNISCHE DATEN

A. Affinity, U.S.D.A., zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung

Länge: 1533 mm (60.33")

Breite: 1588 mm (62.52")

Höhe: 1769 mm (69.64")

Nettogewicht: 1270 kg (2800 lb)

Motoren: 18 kW (25 HP)

..... 3,6 kW (5 HP) -

mit Quermesserspindel

B. Affinity mit Zufuhrband

Länge: 1688 mm (66.47")

Breite: 1588 mm (62.52")

Höhe: 1769 mm (69.65")

Nettogewicht: 1270 kg (2800 lb)

Motoren: 18 kW (25 HP)

..... 3,6 kW (5 HP) - mit
Quermesserspindel

..... 0,12 kW (1/6 HP)

Zufuhrband

Der Affinity Integra® Würfelschneider eignet sich für kleine bis mittelgroße Produkte. Diese Maschine ist eine leicht verkleinerte Version des großen Affinity-Würfelschneiders und wurde für die Verarbeitung schwieriger Produkte, wie Fleisch mit hohem Fettgehalt und kalten Temperaturen entwickelt. Die Integra enthält Designelemente der langjährigen RA-Serie, somit ist ein Upgrade der RA-Serie auf das Integra Modell sehr leicht möglich. Mit dem Upgrade erhält man die Möglichkeit größere Produkte zu schneiden, ein aktuelles Hygienesdesign und bis zu 50 Prozent mehr Kapazität. Für Käseanwendungen gibt es eine Version die den hohen Anforderungen der U.S.D.A. entspricht.

AFFINITY WÜRFELSCHNEIDE- MASCHINE MIT VORSCHNEIDER

KOMPLETT- SCHNEIDLÖSUNG

Diese neu entwickelte Schneidemaschine verkürzt die Arbeitszeiten und spart Arbeitskosten, da die Wurststangen nicht mehr vorgeschnitten werden müssen. Diese patentierte Entwicklung ist jetzt im Rahmen des C.P.-Verfahrens (Certified Print) von Urschel erhältlich.

Die Wurststangen werden in den konischen Trichter zugeführt und über das Vorschneidmesser vorgeschnitten. Das vorgeschnittene Produkt durchläuft weitere Schneidstationen, um Streifen oder Würfel herzustellen. Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen getrennt. Hygienische, hochpolierte Edelstahloberflächen verhindern Bakterienwachstum. Diese Modelle ermöglichen viele 2- oder 3-dimensionale Schnitt-Variationen. Durch dem leichten Austausch von Querschnitt- und Rundmesser-Spindeln können viele Möglichkeiten für Würfel, Granulate oder Streifen realisiert werden.



AFFINITY INTEGRA® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

VERARBEITUNG SCHWER ZU SCHNEIDENDER PRODUKTE

Das Affinity Modell Integra kann Produkte mit einer maximalen Größe von bis zu 120 mm (4.75") verarbeiten. Mit vergleichbaren Merkmalen wie beim großen Modell Affinity, ist dieses Modell für schwierigste Anwendungen geeignet. Ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) Motor.



SCHNITTARTEN

Glattschnitt

3,2 – 12,7 mm (1/8 – 1/2")

Würfel-, Streifenschnitte und Granulate

Diese Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittsspindel erzielt.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 63,5 mm (1/8 – 2-1/2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (1/8 – 1-1/2").

Zerrupfschnitte

Feine, mittlere und grobe Streifen können bei heißen oder gekühlten gekochten Fleischprodukten durch Verwendung von Zerrupfscheiben anstelle der Quermesser auf der Spindel verwendet werden.

TECHNISCHE DATEN

Länge:1422 mm (55.98")

Breite:1373 mm (54.05")

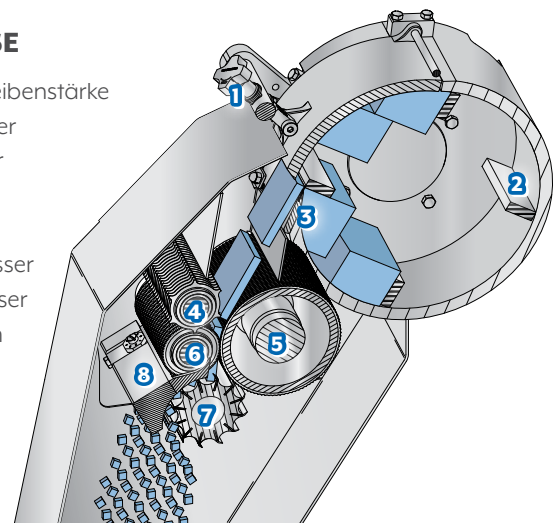
Höhe:1803 mm (70.97")

Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)

Motor:.....7,5 kW (10 HP)

ARBEITSWEISE

1. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibenmesser
4. Zufuhrrolle
5. Zufuhrtrommel
6. Rundschnittmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



Die Würfelschneider Modelle DiversaCut® umfasst die DiversaCut 2110A®, die DiversaCut Sprint® und zwei Modelle der DiversaCut® Sprint 2 mit und ohne Auslassförderband. Die Kompaktheit der Maschine, in Verbindung mit dem einfachen Wechsel der Schneidwerkzeuge, sorgt für eine einfache Schnittgrößenänderung und deckt viele Anwendungsbereiche ab.

NSF Das Modell DiversaCut 2110A ohne Auslassförderband ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

2 MODELLE: MIT UND OHNE AUSLASSFÖRDERBAND

Der DiversaCut 2110A® Würfelschneider ermöglicht eine maximale Produktzuführung von 254 mm (10") in jeder Abmessung, wodurch sich Kosteneinsparungen ergeben, da die meisten Produkte nicht vorgeschnitten werden müssen. Diese Würfelschneidemaschine kann entweder mit einem 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP) Motor ausgestattet werden.

SCHNITTARTEN

Scheiben- oder Wellenschnitte

1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1").

Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate

2- und 3-dimensional Schneiden durch das stufenlose Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung von Rund- und/oder Querschnittspindel.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

Quermesserschnitte: 2,4 – 88,9 mm (3/32 – 3-1/2")

Quermesserschnitte (Welle): Wellentiefe 1,9 mm (.076"): 7,1 – 14,8 mm (9/32 – .583")

Quermesserschnitte (tiefe Welle): Wellentiefe 3,2 – 3,7 mm (.125 – .145" Tiefe): 9,5 – 12,7 mm (3/8 – 1/2")

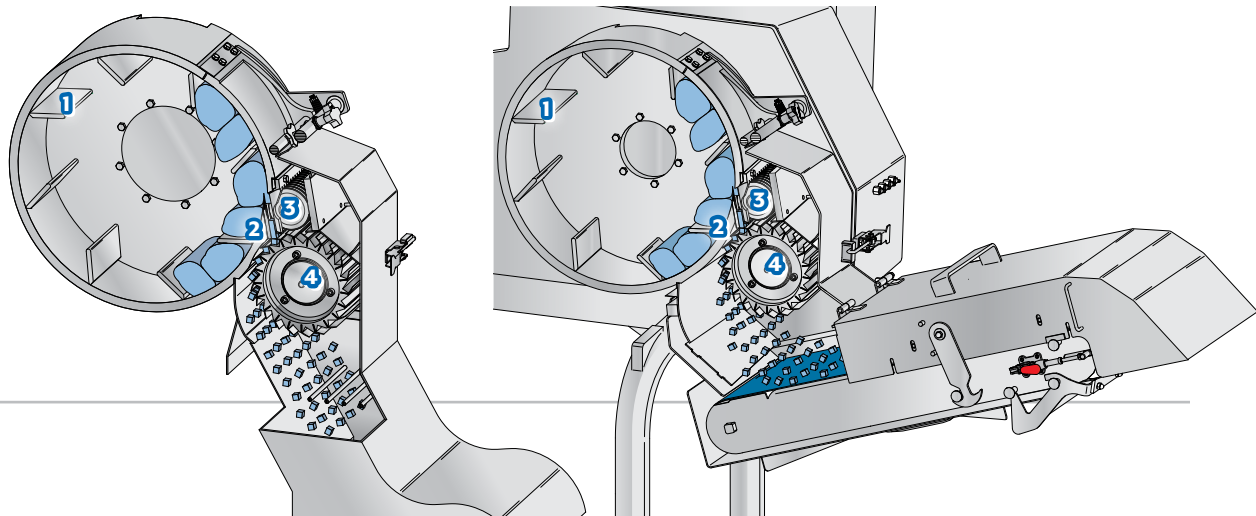
Quermesserschnitte, V-Schnitt: 7,9 – 12,7 mm (5/16 – 1/2")

Zerrupfschnitte

Es können feine, mittelgroße und grobe Zerrupfschnitte, aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden. Hierfür werden Zerrupfscheiben anstelle von Querschnittmessern auf der Spindel verwendet.

ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser



TECHNISCHE DATEN

A. DiversaCut 2110A®

Länge:1750 mm (67.50")

Breite:1672 mm (65.81")

Höhe:1753 mm (69.02")

Nettogewicht: 749 kg (1650 lb)

Motor:..... 3,7 oder 7,5 kW
(5 oder 10 HP)

B. DiversaCut 2110A® mit Auslassförderband

Länge:.....1754 mm (69.04")

Breite:2150 mm (84.66")

Höhe:1749 mm (68.85")

Nettogewicht: 919 kg (2025 lb)

Motor:..... 3,7 kW (5 HP)

Auslassförderband Motor:
0,19 kW (1/4 HP)

Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen getrennt. Aufgrund der speziellen Konstruktionseigenschaften ist die Maschine leicht zu reinigen und zu warten. Durch Entfernen der Rund- und Quermesserspindel ist die Maschine einfach auf einen Scheibenschnitt umzurüsten. Ein 2- oder 3-dimensionales Schneiden ist durch die stufenlose Einstellung der Scheibendicke und der Verwendung einer Vielzahl von Rund- und Querschnitt-Spindeln möglich. Auch sind verschiedene Zerrupfschnitte realisierbar.

 Das Modell Sprint2 mit Auslassförderband ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

SPRINT 2® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

2 MODELLE: MIT UND OHNE AUSLASSFÖRDERBAND

Beide Sprint Modelle ermöglichen ein maximales Eingangsprodukt von 165 mm (6.5") in jeder Abmessung. Diese Würfelschneidemaschinen können mit einem Frequenzumformer oder einem Sanftanlauf 1,5 kW (3 HP) ausgestattet werden. Eine weitere Option für das Modell ohne Auslassförderband ist ein 1,1 kW (1.5 HP) Motor mit Sanftanlauf. Das Auslassförderband optimiert die Ausgabe des geschnittenen Produkts.



SCHNITTARTEN

Scheiben- oder Wellenschnitte

1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1")

Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate

2- und 3-dimensional Schneiden durch das stufenlose Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung von Rundmesser- und/oder Querschnitt-Spindeln.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

Quermesserschnitte: 2,4 – 88,9 mm (3/32 – 3-1/2")

Quermesserschnitte (Welle):

1,9 mm Wellentiefe (.076"): 7,1 – 14,8 mm (9/32 – .583")

Quermesserschnitte (tiefe Welle):

(3,2 – 3,7 mm (0.125 – 0.145") Wellentiefe): 9,5 – 12,7 mm (3/8 – 1/2")

Zerrupfschnitte

Es können feine, mittelgroße und grobe Zerrupfschnitte, aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden. Hierfür werden Zerrupfscheiben anstelle von Querschnittmessern auf der Spindel verwendet.

TECHNISCHE DATEN

A. Sprint 2

Länge:1786 mm (70.31")

Breite:1481 mm (58.30")

Höhe:1548 mm (60.95")

Nettogewicht: 454 kg (1000 lb)

Motor:.....1,1 kW (1.5 HP) mit Frequenzumrichter, 2,2 kW (3 HP) mit Frequenzumrichter, oder 2,2 kW (3 HP) mit Sanftanlauf

B. Sprint 2 mit

Auslassförderband

Länge:1786 mm (70.31")

Breite:1564 mm (61.56")

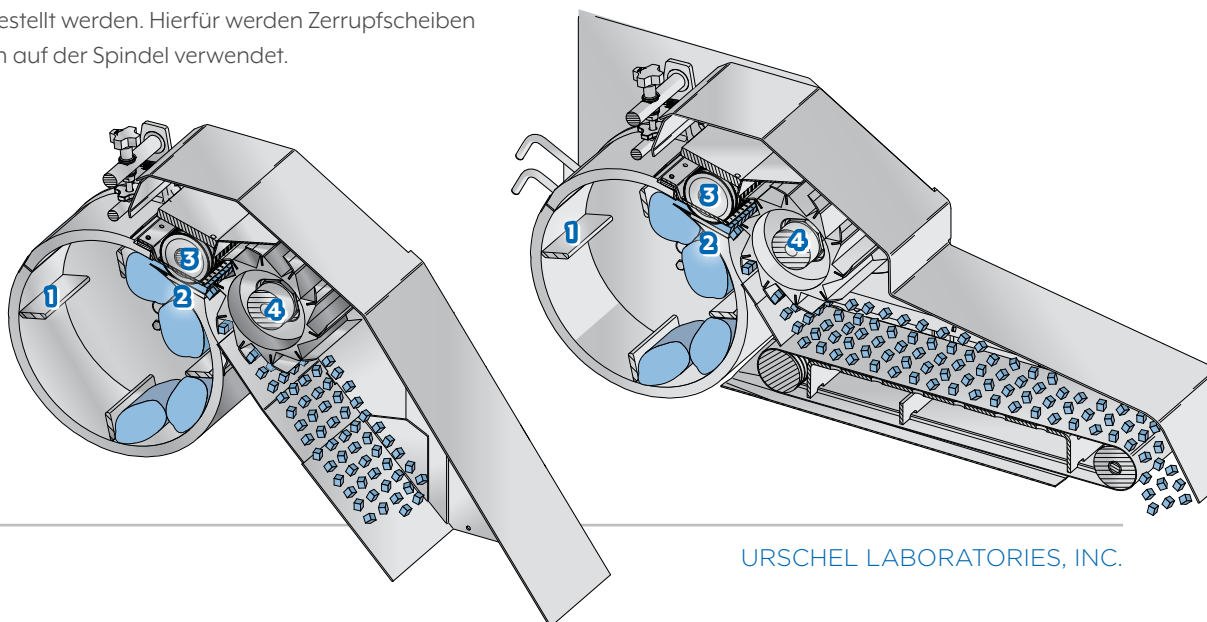
Höhe:1648 mm (60.95")

Nettogewicht: 476 kg (1050 lb)

Motor:.....2,2 kW (3 HP) mit Frequenzumrichter, 2,2 kW (3 HP) mit Sanftanlauf

ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser



Die Bandzufuhr ^{††}TranSlicer®-Linie bietet verschiedene Schneiradkonfigurationen, um eine breite Palette von Scheiben- und Streifen-Schnitte zu produzieren. Die Zuführbänder sind mit dem Messerrad synchronisiert, um eine korrekte Vorwärtsbewegung und Schnittgenauigkeit zu gewährleisten. Die mechanische Zone ist vollständig von der Schneidezzone getrennt. Aufklappbare und verschiebbare Zugangspaneele sowie abgeschrägte Oberflächen erleichtern die Reinigung und Wartung. Der E TranSlicer® Bandschneider, mit der kleinsten Stellfläche in dieser Produktreihe, verwendet austauschbare Messerräder mit einem Durchmesser von 508 mm (20") und ist ideal für längliches Gemüse und gegartes Fleisch geeignet. Zu den Optionen gehören ein klappbarer Vorbereitungstisch und eine Fernabschaltung (beide abgebildet).

 Das Modell E TranSlicer ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

E TRANSLICER BANDSCHNEIDER

STANDARD UND MIT AUSLASSFÖRDERBAND

Der ^{††}patentierter E TranSlicer Bandschneider verarbeitet eine Vielzahl von Produkten, Dieser Bandschneider ist ideal für längliche Produkte geeignet. Die maximale Produktzufuhr bei festen Produkten beträgt 101,6 mm (4") im Durchmesser. Der E TranSlicer verfügt über eine kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb. Ein optionaler Niederhalter (feststehend oder angetrieben) in Verbindung mit unterschiedlichen Zuführbändern optimiert die Produktzufuhr.

Die drei unterschiedlichen Edelstahl-Messerradausführungen (Scheiben-Messerrad, [†]patentiertes MicroSlice® Messerrad und das Julienne-Messerrad) bieten maximale Flexibilität.



SCHNITTARTEN

Scheiben-Messerräder

Glattschnittscheiben: 0,8 – 76,2 mm (1/32 – 3")

Wellenschnittscheiben: Diese Scheiben haben 4-2/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und eine Wellentiefe von 1,6 mm (1/16").

MicroSlice Messerräder

Glattschnittscheiben: 0,5 – 6 mm (.020 – .240")

Wellenscheiben: 1,8 mm (.069") Stärke mit 3-1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (.080")

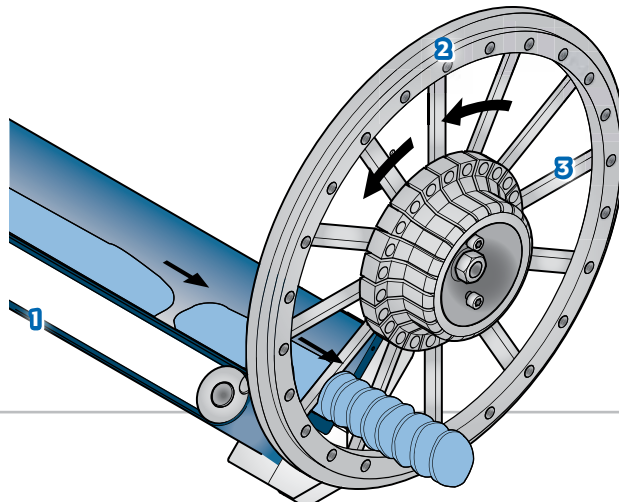
Ovale Streifen: Dieser Schnitt hat einen ovalen Querschnitt von ca. 3,2 mm (.125") Stärke und 6,4 mm (.250") Breite.

Julienestreifen: Aus festen Produkten lassen sich viele verschiedene Schnittgrößen herstellen.



ARBEITSWEISE

1. Zuführband
2. Messerrad
3. Scheibenmesser



TECHNISCHE DATEN

A. E TranSlicer® Bandschneider

Länge:2560 mm (100.78"),
2978 mm (117.26") mit Vorbereitungstisch
Breite:897 mm (35.31")
Höhe:1569 mm (61.79"),
1686 mm (66.36") mit Not-Aus-Schalter
Nettogewicht: 560 kg (1300 lb)
Messerradmotor: 2,2 kW (3 HP)
Zufuhrbandmotor: 0,75 kW (1 HP)

B. E TranSlicer® Bandschneider mit Auslassförderband

Length:.....2581 mm (101.63")
Breite:863 mm (33.99")
Höhe:1569 mm (62.87")
Nettogewicht: 700 kg (1540 lb)
Messerradmotor: 2,2 kW (3 HP)
Zufuhrbandmotor: 0,75 kW (1 HP)
Auslassförderbandmotor: 0,19 kW (1/4 HP)

Die **E Translicer Bandschneidemaschine** für Schrägschnitte produziert 35 oder 45 Grad Flach- oder Wellenschnitte und ist für die manuelle Zuführung länglichen Produkten geeignet.

E TRANSLICER BANDSCHNEIDEMASCHINE FÜR SCHRÄGSCHNITTE

35 ODER 45 GRAD FLACH- ODER WELLENSCHNITTE

Durch das Nachrüsten der ETRS Bandschneidemaschine ist innerhalb von 10 Minuten auch ein Schrägschnitt möglich. Die manuelle Beschickung des Produktes erfolgt über die obere Zuführung direkt zum Messerrad. Der Durchmesser des zugeführten Produkts sollte 63,5 mm (2,5") nicht überschreiten.

SCHNITTARTEN

Messerräder

Scheiben-Messerräder

Glattschnittscheiben: 0,8 – 76,2 mm (1/32 - 3")

Wellenschnittscheiben: 0,8 – 76,2 mm (1/32 - 3") Diese Scheiben haben 4-2/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und eine Wellentiefe von 1,6 mm (1/16").

MicroSlice Messerräder

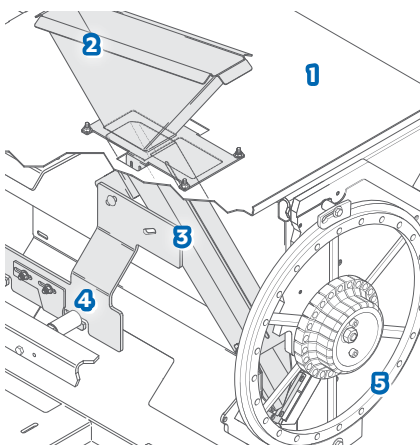
Glattschnittscheiben: 0,5 – 6 mm (.020 – .240")

Wellenscheiben: 1,8 mm (.069") Stärke mit 3-1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (.080").



TECHNISCHE DATEN

Länge:2560 mm (100.78"),
2978 mm (117.26") mit
Vorbereitungstisch
Breite:897 mm (35.31")
Höhe:1836 mm (72.30")
Nettogewicht: 560 kg (1300 lb)
Motor:2.2 kW (3 HP)
Feed Belt Motor: .75 kW (1 HP)



ARBEITSWEISE

1. Abdeckplatte
2. Zuführtrichter
3. Zufuhrtrische
4. Befestigungen
Schrägschnitt
5. Messerrad

Die Comitrol® Processor-Linie besteht aus verschiedenen Modellen für eine kontrollierte Zerkleinerung von trockenen, halbtrockenen, Pasten oder flüssigen Produkten. Zu den Routineanwendungen dieser Maschinen gehören: Granulieren, Flockieren, Schneiden, Mahlen, Zerkleinern, Verflüssigen, Emulgieren, Dispergieren, Mischen und Pürieren.

COMITROL PROCESSORS

KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG AUF VERSCHIEDENSTE PARTIKELGRÖSSEN

ZERKLEINERUNG

Unter Zerkleinerung versteht man das Reduzieren eines Produkts auf eine kleinere Größe. Übliche Zerkleinerungsmethoden sind Mahlen, Schlagen oder Reißen, dies erzeugt übermäßige Hitze, welche die Qualität des Endprodukts beeinträchtigen kann.

KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG

Das Funktionsprinzip beruht auf einen schnell drehenden Rotor und einem stationären Schneidkopf. Dadurch ist eine gleichmäßige und konsistente Partikelzerkleinerung bei hohen Kapazitäten möglich.



TECHNISCHE DATEN

A. Modell 1700

Länge:1280 mm (49.62")
Breite:879 mm (34.62")
Höhe:1781 mm (70.12")
Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)
Motor:11,2, 22,4, oder 30 kW
 (15, 30, oder 40 HP)

* Zu den Vorteilen der HMI Überwachung gehören:

Erkennung von falsch ausgerichteten Sensoren, Softstart-Fehlern und deren Behebung, Erfassung der Betriebsstunden der Maschine, Motorlast und Überlastungsprobleme sowie Fernstart/-stopp bei Anschluss an ein Kontrollzentrum.

B. Modell 2100

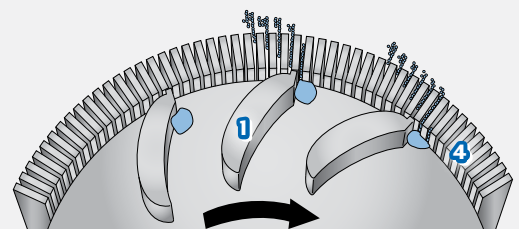
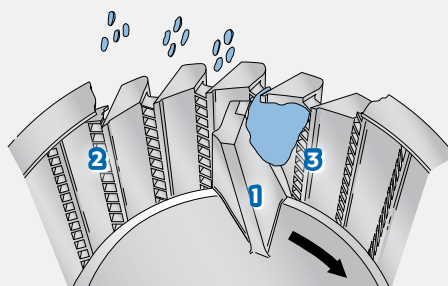
Länge:1754 mm (69.04")
Breite:1651 mm (65.00")
Höhe:1784 mm (70.24")
Nettogewicht: 1025 kg (2260 lb)
Motor:Rotor - 30 kW
 (40 HP) oder 44,7 kW (60 HP)

C. Modell 3600 Slant

Länge:907 mm (35.69")
Breite:742 mm (29.21")
Höhe:981 mm (38.64")
Nettogewicht: 181 kg (400 lb)
Motor:Rotor - 7,5 kW (10 HP)

ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Horizontale Abtrennung
3. Vertikale Messer
4. Schneideplättchen





TECHNISCHE DATEN

D. Modell 5600

Länge:2321 mm (91.38")
Breite:1437 mm (56.57")
Höhe:1718 mm (67.63")
Nettogewicht: 1024 kg (3126 lb)
Motor:Zufuhrschnecke - 1.5 kW (2 HP)
 Rotor - 75 kW (100 HP)

E. Modell 9310

Länge:1691 mm (66.57")
Breite:1498 mm (58.97")
Höhe:2388 mm (94.00")
Nettogewicht: 1724 kg (3800 lb)
Motor:112 oder 149.1 kW
 (150 oder 200 HP)

F. Modell 9310 mit Zufuhrschnecke

Länge:2718 mm (107.00")
Breite:1547 mm (60.90")
Höhe:2388 mm (94.00")
Nettogewicht: 1814 kg (4000 lb)
Motoren: 112 oder 149.1 kW (150 oder
 200 HP) Zufuhrschnecke -
 1.5 kW (2 HP)

COMITROL VIELSEITIGKEIT

Es sind verschiedene Comitrol Processor Maschinen mit unterschiedlichen, leicht austauschbaren Schneidköpfen erhältlich, die für Ihre Anwendung geeignet sind. HMI Steuerung ist Standard bei den Modellen 9310 und optional bei dem Modell 1700. Zu den Vorteilen der HMI Überwachung gehören: Erkennung von falsch ausgerichteten Sensoren, Softstart-Fehlern und deren Behebung, Erfassung der Betriebsstunden der Maschine, Motorlast und Überlastungsprobleme sowie Fernstart/-stopp bei Anschluss an ein Kontrollzentrum. Es wird ein kostenloser und unverbindlicher Test empfohlen, um das für Ihre Anwendung geeignete Modell für Sie zu ermitteln. Wenden Sie sich an Ihren Urschel Vertreter für weitere Informationen.

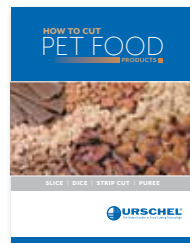
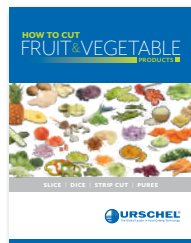
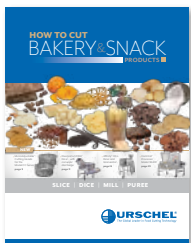
SCHNITTARTEN

Es gibt mehr als 250 verschiedene Kombinationen von Schneidköpfen und Mitnehmern für die Comitrol Maschinen. Die Partikelgrößen reichen von groben Stücken bis hin zu feinen Emulsionen. Um die perfekte Schneidlösung für Ihr Produkt zu finden, besuchen Sie unsere Testeinrichtung oder schreiben Sie uns an, wegen einer Maschinenvorführung bei Ihnen vor Ort.

Zu den Routineanwendungen des Comitrol Processors für frisches bis gefrorenes Fleisch gehören:

- Zerkleinern von Rindfleisch für Grillfleischprodukte
- Zerkleinern von gekochtem Geflügel für Schinkenprodukte
- Herstellung von Fleischbrät zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln
- Zerkleinern von Rind-, Fett- und Schweine-Schwarten für die Wurstherstellung
- Emulgieren von Schweinefleisch für die Wurstverarbeitung
- Zerkleinerung von Knorpeln und Bindegewebe in kleinste Partikel für die Weiterverarbeitung.
- Zerkleinern von Fleisch in eine glatte, einheitliche Konsistenz zur Verwendung in Soßen
- Zerkleinern von Rindfleisch, Fisch und Geflügel für die Verwendung in Tiernahrung

GEZIELTE LÖSUNGEN



In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickelt Urschel ständig neue Schneidverfahren. Zusätzlich zu den Maschinen in diesem Prospekt finden Sie noch weitere Urschel-Schneidemaschinen unter www.urschel.com.

URSCHEL®

Testen Sie uns:

germany@urschel.com | de.urschel.com

**Weltweit führender Hersteller von
Lebensmittel-Schneidetechnik**

NORTH AMERICA | EUROPE | SOUTH AMERICA | ASIA | AUSTRALIA | AFRICA

#1 Best Selling
provider of industrial cutting
machinery throughout the world.

Y Affinity Würfelschneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6883411, 9296119, D760992 sowie durch europäische und ausländische Patente geschützt sind.

§ Affinity Integra Schneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die Patente Nr. 6883411, 9296119, 9604379 und 9855669 geschützt sind.

ß Die DiversaCut 2110A Schneidemaschine kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6883411 und das europäische Patent Nr. EPI377415 geschützt sind.

†† Die Bandschneidemaschine der TranSlicer-Serie können Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391 sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

ß Die MicroSlice Messerräder können Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204 sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

YY Der Comitrol-Processor kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 5201469 geschützt sind.



Die DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2 und E TranSlicer sind in NSF (National Sanitation Foundation) International zertifizierten Versionen erhältlich.

® Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, M VersaPro, Sprint 2, E TranSlicer, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, The Global Leader in Food Cutting Technology, das Urschel-Logo und Urschel sind eingetragene Warenzeichen von Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.