

# DAS SCHNEIDEN VON LEBENSMITTELPRODUKTEN



SCHEIBEN | WÜRFEL | STREIFEN | ZERRUPFEN | GRANULIEREN | MAHLEN | PÜRIEREN



**SCHEIBEN | WÜRFEL | STREIFEN  
GRANULIEREN | MAHLEN | PÜRIEREN**

# Wir unterstützen Sie

In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickelt Urschel ständig neue Schneidverfahren. Wenden Sie sich an uns, wir finden die richtige Schneideanwendung für Sie.

Urschel produziert hygienische Schneide-, Würfel- und Zerkleinerungsmaschinen, die für jede Schneideanforderung geeignet sind. Unsere Maschinen verfügen über Präzisionsschneidwerkzeuge, diese erzeugen gleichmäßige, optimale Schnittergebnisse und sind für den kontinuierlichen Dauerbetrieb ausgelegt. Klappbare, verschiebbare Edelstahlabdeckungen erleichtern die Reinigung.

## PRÄSENTIERTE PRODUKTE



- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>1. Kürbis</b><br/>Wellenstreifen (Nudelschnitt)<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>2. Knoblauch</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>kleine Würfel &amp; Püree<br/>Comitrol Processor<br/>Modell 3600SL</p> <p><b>3. Rotkohl</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>4. Frühlingzwiebeln</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>5. Kartoffel</b><br/>7,1 mm (9/32")<br/>Wellenstreifen (Wellenpommesschnitt)<br/>DiversaCut Sprint®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>6. Rote Zwiebeln</b><br/>3,2 mm (1/8") Würfel &amp; 6,4 x 50,8 mm (1/4 x 2") Streifen<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>7. Sellerie</b><br/>76,2 mm (3") Stifte &amp; 9,5 mm (3/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>TranSlicer® 2520<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>8. Grüne Bohnen</b><br/>25,4 mm (1")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>9. Pilze</b><br/>3,2 mm (1/8") Würfel<br/>Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>6,4 mm (1/4")</p> | <p>Scheibenschnitt<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>10. Erdbeeren</b><br/>3,2 mm (1/8") &amp; 9,5 mm (3/8") Würfel<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>11. Aubergine</b><br/>6,4 mm (1/4")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>12. Blumenkohl &amp; Brokkoli</b><br/>Fein granuliert<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>13. Zitrone</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>14. Jalapeño</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>15. Karotten</b><br/>3,2 mm (1/8") Würfel<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>16. Sellerie</b><br/>Würfelschneidemaschine<br/>3,2 mm (1/8")<br/>Wellenscheibenschnitt E<br/>TranSlicer®<br/>Bandschneidemaschine<br/>6,4 x 76,2 mm (1/4 x 3")<br/>Streifenschnitt Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>1,8 mm (.070")<br/>Standard-Streifen<br/>Modell CC<br/>5,4 mm (.212")<br/>Standard-Streifen<br/>Modell CCX-D</p> | <p><b>16. Spargel</b><br/>6,4 mm (1/4")<br/>Schrägschnitt Scheibe,<br/>Modell OC</p> <p><b>17. Eisbergsalat</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Streifenschnitt &amp; 34,9 x 38,1 mm (1 3/8 x 1 1/2")<br/>Quadrate<br/>TranSlicer® 2510<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>18. Tomaten</b><br/>15,9 mm (5/8") Würfel<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>19. Karotten &amp; rote Beete</b><br/>Segmentenschnitt (Fliegen-Wellenschnitt)<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>20. Gewürzgurken</b><br/>4,8 mm (3/16")<br/>Scheibenschnitt<br/>Modell VSC<br/>Segment-schneidemaschine</p> <p><b>21. Gurke</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Wellenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>22. Kartoffel &amp; Süßkartoffel</b><br/>9,5 mm (3/8")<br/>Wellenstreifen (Wellenpommesschnitt)<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>23. Grünkohl</b><br/>6,4 mm (1/4")<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>24. Peperoni</b><br/>7,1 mm (9/32")<br/>Wellenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> | <p><b>25. Mango</b><br/>9,5 mm (3/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine<br/>9,5 mm (3/8")<br/>Streifenschnitt<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>26. Lila Kartoffeln</b><br/>5,4 mm (.212")<br/>Standard Streifen<br/>Modell CCX-D</p> <p><b>27. Oliven</b><br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>Modell CC</p> <p><b>28. Eisberg- &amp; Romanasalat</b><br/>6,4 mm (1/4") Streifen mit Längenbegrenzung<br/>E Translicer<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>29. Gewürzgurken</b><br/>3,2 mm (1/8") Würfel<br/>Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>3,2 mm (1/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>30. Paprika</b><br/>9,5 mm (3/8")<br/>Scheibenschnitt<br/>E Translicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>31. Kürbis</b><br/>Nudelschnitt<br/>3,2 mm (1/8")<br/>(Kürbisnudeln)<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine</p> |
|---|---|--|--|

# 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 vermieden.



## 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 auf Urschel, wir finden die perfekte Schneidelösung für Sie.

Von der Inbetriebnahme bis hin zur Schulung, werden unsere Maschinen mit ausführlichen Betriebsanleitungen ausgestattet und durch kompetente Servicetechniker unterstützt.

Gerne stehen wir Ihnen telefonisch zur Verfügung, um Sie bei technischen Fragen, Schnittgrößenänderungen, benötigten Ersatzteilen sowie vielen weiteren Anfragen zu unterstützen.

## PRÄSENTIERTE PRODUKTE

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p><b>1. Brot</b><br/>12,7 x 25,4 mm (1/2 x 1") Würfel<br/>M VersaPro®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>2. Brezeln</b><br/>Granuliert Modell CC</p> <p><b>3. Kochbanane</b><br/>3,2 mm (1/8") Scheibenschnitt<br/>E TranSlicer®<br/>Bandschneidemaschine<br/>2 mm (.080") Scheibenschnitt<br/>Modell CC</p> <p><b>4. Keksteig</b><br/>12,7 mm (1/2") Würfel<br/>Sprint 2®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>mit Auslaufförderband</p> <p><b>5. Brownies</b><br/>6,4 mm (1/4") Würfel<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>6. Schokoladenkekse</b><br/>Gemahlen Comitrol Processor<br/>Modell 3600F</p> <p><b>7. Gefüllte Doppelkekse</b><br/>9,5 mm (3/8") Granuliert<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>8. Getrocknete Cranberries</b><br/>4,8 x 4 mm (3/16 x 5/32")<br/>Granuliert<br/>Affinity® CD-L<br/>Würfelschneidemaschine</p> | <p><b>9. Schweineschwarte</b><br/>19,1 x 31,8 mm (3/4 x 1 1/4")<br/>Modell M6</p> <p><b>10. Weizen-Tortilla</b><br/>Comitrol Processor<br/>Modell 3600F</p> <p><b>11. Maniok</b><br/>1,8 mm (0,069") Wellenschnitt<br/>E TranSlicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>12. Getrocknete Aprikosen</b><br/>6,4 mm (1/4")<br/>Affinity CD-L<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>13. Vanilleschoten</b><br/>Granuliert<br/>Comitrol Processor<br/>Modell 1700</p> <p><b>14. Trockenfleisch, Rind</b><br/>Granuliert<br/>Comitrol Processor<br/>Modell 1700</p> <p><b>15. Zitruschale</b><br/>6,4 mm (1/4")<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>16. Mit Marmelade gefüllte Kekse</b><br/>Comitrol Processor<br/>Modell 1700</p> | <p><b>17. Kokosnuss</b><br/>Granuliert<br/>Comitrol Processor<br/>Modell 1700<br/>6,4 mm (1/4") Würfel<br/>Sprint 2<br/>Würfelschneidemaschine<br/>1,8 mm (.070")<br/>Standard-Streifen &amp;<br/>Julienne-Streifen<br/>Modell CC</p> <p><b>18. Kartoffel</b><br/>Grober &amp; tiefer Gitterschnitt<br/>Modell CCL</p> <p><b>19. Kartoffel</b><br/>Scheiben- und Wellenschnitt<br/>Modell CC</p> <p><b>20. Kartoffeln</b><br/>Flat-V® Scheiben<br/>Modell CC</p> <p><b>21. Pekannüsse</b><br/>4,8 mm (3/16") Granuliert<br/>Affinity® CD-L<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>22. Walnüsse</b><br/>6,4 mm (1/4") Granuliert<br/>Modell N</p> <p><b>23. Erdnussbutter-Kekse</b><br/>9,5 mm (3/8") Granuliert<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> | <p><b>24. Brot</b><br/>3,2 mm (1/8") &amp; 6,4 mm (1/4")<br/>Scheibenschnitt<br/>E TranSlicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>25. Schokoladentafel</b><br/>9,5 mm (3/8") Granuliert<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>26. Graham Cracker</b><br/>Comitrol Processor<br/>Modell 3600F</p> <p><b>27. Mandeln</b><br/>2,0 mm (.080")<br/>Glatte und V-Scheiben<br/>Modell CC</p> <p><b>28. Hartschalige Süßigkeiten</b><br/>Granuliert<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>29. Schokoladenriegel</b><br/>6,4 mm (1/4") Granuliert<br/>Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>30. Knödelbrot</b><br/>9,5 x 6,4 x 9,5 mm<br/>(3/8 x 1/4 x 3/8")<br/>DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>31. Brot</b><br/>12,7 x 6,4 x 7,1 mm<br/>(1/2 x 1/4 x 9/32")<br/>Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine</p> |
|---|---|--|---|



## ANFORDERUNGEN Testen Sie uns

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 eingerichtete 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.

Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren [www.urschel.com](http://www.urschel.com) oder [germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com).

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.



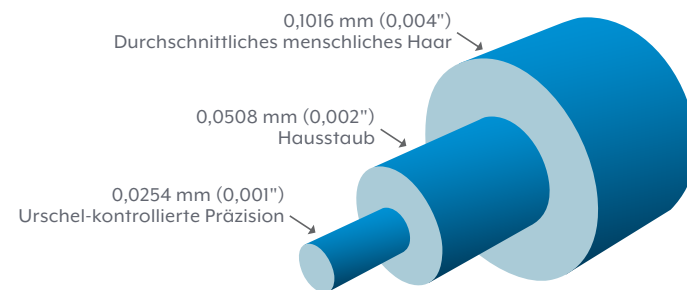


## SPEZIFIKATIONEN: Präzision bereits bei der Fertigung



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.

Mit den hochentwickelten Herstellungsmethoden von Urschel kann die Genauigkeit bis auf ein Zehntausendstel Zoll ( $0,00010'' = 0,00254 \text{ mm}$ ) kontrolliert werden, was traditionell in der Luft- und Raumfahrttechnik Anwendung findet.



Alles dreht sich um das präzise Schneiden von Lebensmitteln bei hohen Kapazitäten sowie die Einhaltung von Qualitätsstandards, um gleichmäßige Schnitte zu garantieren.

Nur original Urschel-Teile gewährleisten einen reibungslosen Ablauf während der Produktion. Nachgemachte Teile können Probleme verursachen, die zu nicht perfekt passenden Schneidteilen, kostspieligen Ausfallzeiten und Produktverschwendung führen.



## Innovative Technologien zur Verarbeitung verschiedener Produkte

Obst, Gemüse, Käse, Kartoffeln, Fleisch, Geflügel, Backwaren, Snacks, Meeresfrüchte, Tiernahrung, Arzneimittel- und Chemieverarbeitung





## 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 Produktionstechnologien. 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, der Dokumentation jedes neuen Bauteils sowie seiner Fertigstellung, arbeiten die erfahrenen Mitarbeiter von Urschel zusammen, um jedes wichtige Teil zu entwickeln und zu fertigen.

### PRÄSENTIERTE PRODUKTE



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>1. Cheddar Käse</b><br/>5,4 mm (.212") Streifenschnitt Modell CCX-D<br/>3,2 mm (1/8") Würfel Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>12,7 mm (1/2") Würfel Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>Volle Flat-V® Streifen Modell CCX-D</p> <p><b>2. Käse-Mischung</b><br/>Feine Streifen, Modell CCX-D</p> <p><b>3. Feta &amp; Blauschimmelkäse</b><br/>6,4 x 9,5 mm (1/4 x 3/8") Granuliert Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>4. Cheddar Käse</b><br/>12,2 mm (0,480") Wellenschnittscheiben, Modell CCX-D</p> <p><b>5. Mozzarella</b><br/>12,7 mm (1/2") Würfel Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>6. Weißer Cheddar Käse</b><br/>9,5 x 31,8 x 9,5 mm (3/8 x 1 1/4 x 3/8") Wellenschnittstreifen Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine</p> | <p><b>7. Mozzarella</b><br/>3,2 x 3,2 x 38,1 mm (1/8 x 1/8 x 1 1/2") Würfel Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>8. Parmesan</b><br/>6,4 mm (1/4") Würfel Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine<br/>Granuliert Modell CCX-D</p> <p><b>9. Rindfleisch</b><br/>12,7 mm (1/2") Würfel Affinity® Integra-D<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>10. Geflügel</b><br/>Feine Streifen M VersaPro®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>11. Rindfleisch</b><br/>9,5 mm (3/8") Würfel DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>12. Schweinebauch</b><br/>6,4 mm (1/4") Würfel Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> | <p><b>13. Speck</b><br/>6,4 mm (1/4") Granuliert Affinity Integra®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>14. Lachs &amp; Thunfisch</b><br/>19,1 mm (3/4") Würfel DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>15. Pepperoni</b><br/>3,2 mm (1/8") Scheiben- und Wellenschnitt E TransSlicer®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>16. Hühnerbrust</b><br/>19,1 mm (3/4") Würfel M VersaPro®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>17. Gekochte Hühnerbrust</b><br/>12,7 mm (1/2") Scheibenschnitt M VersaPro®<br/>Bandschneidemaschine</p> <p><b>18. Gekochtes Schweinefleisch</b><br/>Zerrupfschnitt DiversaCut 2110A®<br/>Würfelschneidemaschine</p> <p><b>19. Salami</b><br/>3,2 x 25,4 x 3,2 mm (1/8 x 1 x 1/8") Streifenschnitt Affinity®<br/>Würfelschneidemaschine</p> |
|--|---|---|



## UNTERNEHMENSGESCHICHTE >>> Wachstum im Laufe der Jahre

**1910**  
Der Erfinder William E. Urschel gründet die Urschel Stachelbeerschnneiderfabrik. Der patentierte Stachelbeerschnneider entfernte Stiele und Blüten von der damals beliebten Beere. William erfindet weiterhin andere Maschinen für die Konserven- und Lebensmittelindustrie.

**1920er Jahre >>>**  
Zweite Urschel-Generation (Joe & Gerald) beginnen mit der Entwicklung von Maschinen zum Schneiden von Lebensmitteln und erhalten im Laufe ihres Lebens mehr als 70 Patente.



**30er, 40er, 50er Jahre >>>**  
Die Urschel-Maschinenentwicklung wird fortgesetzt mit dem Modell 30 für Bohnen, dem Modell 6 für Obst- und Gemüse, dem Modell M für Pilze, dem Modell B für Gemüse, dem Modell L und SL für Geflügel und Fleisch, dem Modell R für Relish, dem Modell G für Obst- und Gemüse, dem Modell OV für Querschnittscheiben und dem ursprünglichen Modell CC, welches auch heute noch die meistverkaufte Maschine für die Herstellung von Kartoffelchips ist.

**1957 >>>** zieht Urschel von der Napoleon Street in ein neu erbautes, ca. 2.067 m<sup>2</sup> (22.250 Quadratfuß) großes Gebäude an der Calumet Ave. in Valparaiso, Indiana, U.S.A.

**60er Jahre >>>** aus dem Modell MG, wird unsere Comitrol® Processor-Linie entwickelt; Unternehmenswachstum durch die Gründung regionaler US-Verkaufsbüros und internationaler Verkaufsvertreter.

**70er Jahre >>>** Die Leitung des Unternehmens geht auf die dritte Urschel-Generation (Dan, Bob und Elena Urschel) über; Urschel International Limited wird gegründet und Niederlassungen in ganz Europa werden eröffnet; Nach einer Reihe von Erweiterungen umfasst das Urschel Gebäude jetzt mehr als ca 10.219 m<sup>2</sup> (110.000 Quadratfuß).



**80er und 90er Jahre >>>** Entwicklung und Weiterentwicklung von Modell M Fleisch-/Geflügelwürfelschneider, Modelle CC-D und RA-D zum Zerkleinern und Würfeln von Käse, Comitrol® Processor Modell 9300 für die Herstellung von Erdnussbutter, TransSlicer® 2500 Bandschneidemaschine für Salat, TransSlicer® 2000 und QuantiCut® Würfelschneidemaschine; Beginn der Expansion nach Asien.

**2000er Jahre >>>** Die vierte Urschel-Generation (Rick und Andy Urschel und Heather Lynch) übernimmt zentrale Funktionen im Unternehmen.

**Anfang 2000 >>>** DiversaCut 2110® Würfelschneider, M6-Würfelschneider ersetzt den M-Würfelschneider, CCX-D-Käsezerkleinerer, DiversaCut Sprint® Würfelschneider und TransSlicer® 2510-Schneider; Eröffnung von Niederlassungen in ganz Asien;

weitere Gebäudeerweiterungen am US-Hauptsitz in Valparaiso; Eröffnung von „Urschel Equipment“ für den An- und Verkauf von überholten Urschel-Maschinen.



**2010 >>>** Urschel feiert sein 100-jähriges Bestehen

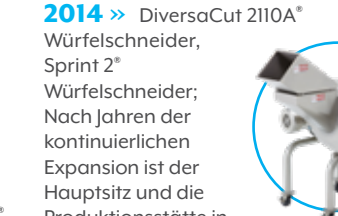
**2011 >>>** Eröffnung von Urschel Latinoamérica S.R.L. in Argentinien; Eröffnung von Urschel Italia in Italien

**2012 >>>** Affinity® Würfelschneider und kontinuierliches Wachstum von Vertrieb und Service weltweit

**2013 >>>** Rick Urschel übernimmt und wird Präsident/CEO und Bob Urschel wird Vorstandsvorsitzender; Ausbau der Niederlassungen und weiteres Wachstum durch die Gründung von weiteren Vertriebspartnern und Agenten in allen

Teilen der Welt. Urschel baut auf die langjährige, gute Zusammenarbeit mit seinem Vertriebsteam. Sie sind eine wertvolle Unterstützung und stärken unser Unternehmen.

**2014 >>>** DiversaCut 2110A® Würfelschneider, Sprint 2® Würfelschneider; Nach Jahren der kontinuierlichen Expansion ist der Hauptsitz und die Produktionsstätte in den USA zu klein. Kauf eines 160 Hektar großes Grundstück in der Nähe von Coffee Creek – Chesterton, Indiana, ein neuer Firmensitz wird gebaut.

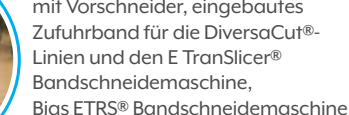


**2015 >>>** Urschel zieht schrittweise um, Abteilung für Abteilung, nach 1200 Cutting Edge Drive, Chesterton, Indiana. Das neue Gebäude mit einer Fläche von ca. 35.767 m<sup>2</sup> (385.000 Quadratfuß) ermöglicht eine effizientere Produktion.

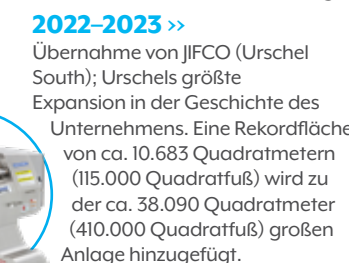


**2016 >>>** Die Familie Urschel wandelt das Unternehmen von einem Privatunternehmen in ein Unternehmen um, das zu 100 % den Mitarbeitern in den USA gehört.

**2017-2022 >>>** Zu den Weiterentwicklungen gehören: Affinity Integra®, Affinity® Integra-D und Affinity® mit Vorschneider, eingebautes Zufuhrband für die DiversaCut® Linien und den E TransSlicer® Bandschneidemaschine, Bias ETRS® Bandschneidemaschine, TransSlicer® 2520 Bandschneidemaschine, M VersaPro® Bandschneidemaschine, Comitrol® Processor Modell 9310. MicroAdjustable®-Köpfe für die CC-Modelle mit SlideLocc™-Technologie.



**2022-2023 >>>** Übernahme von JIFCO (Urschel South); Urschels größte Expansion in der Geschichte des Unternehmens. Eine Rekordfläche von ca. 10.683 Quadratmetern (115.000 Quadratfuß) wird zu der ca. 38.090 Quadratmeter (410.000 Quadratfuß) großen Anlage hinzugefügt.



**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® BANDSCHNEIDEMASCHINE**

**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.



**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

**Länge:**.....3.267 mm (128,61")  
**Breite:** .....861 mm (33,90")  
**Höhe:** .....1.780 mm (70,07")  
**Nettogewicht:**...1.125 kg (2.700 lb)  
**Motor:**.....3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)  
 3,7 kW (5 HP) Quermesserspindel

**SCHNITTARTEN**

**Würfelschnitte:**

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

**Rundmesserschnitte:** 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1 1/2")

**Quermesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3") Standardgrößen, bis zu 140 mm (5,5") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

**Streifenschnitte:**

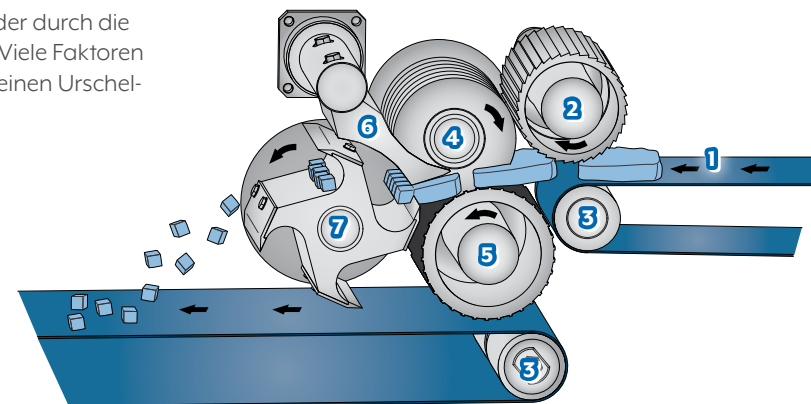
Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Höhe des Streifens entspricht der zugeführten Produkthöhe.

**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
- 2. Zufuhrrolle
- 3. Antriebsrolle
- 4. Rundschnittmesser
- 5. Zufuhrtrommel
- 6. Abstreiferkamm
- 7. Querschnittmesser (neue patentiertes Design)



**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. Die Maschine ist ideal geeignet für die Verarbeitung von leicht gefrorenem, gekühlt oder gekochtem Fleisch. Das Modell M6 arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb mit hoher Kapazität und ist leicht zu reinigen und zu warten. (Produktzufuhrstärke bis max. 25,4 mm (1"))



**SCHNITTARTEN**

**Würfelschnitte:**

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

**Rundmesserschnitte:** 4,0 bis 38,1 mm (5/32 bis 1 1/2")

**Quermesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 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:**

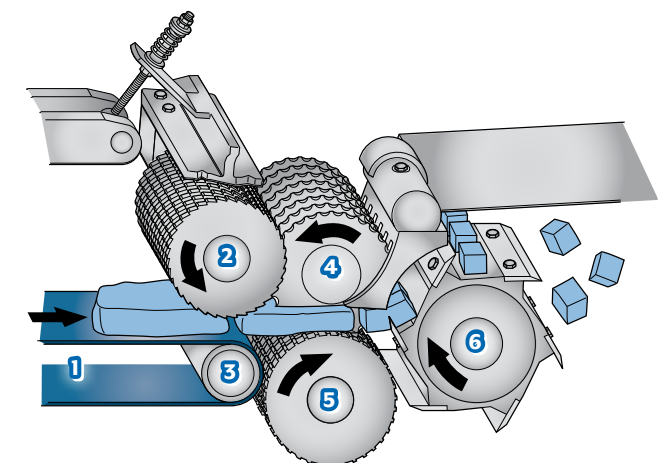
Zur Herstellung von Zerrupfschnitten wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt. Die Länge des Endprodukts kann durch die Ausrichtung der Fleischfasern des zugeführten Produkts oder durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen;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

**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

**Länge:**.....3.023 mm (119,03")  
**Breite:** .....850 mm (33,48")  
**Höhe:** .....1.280 mm (50,37")  
**Nettogewicht:**...745 kg (1.642 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



Der Affinity® Würfelschneider wurde für die Verarbeitung schwieriger Produkte, wie Fleisch mit hohem Fettgehalt und kalten Temperaturen entwickelt. Die Produktzuführung und die Zufuhrrolle erleichtern die Zuführung des Produktes zu den Schneidteilen.

## AFFINITY® WÜRFELSCHNEIDER

### ROBUSTE, HOCHLEISTUNGSFÄHIGE SCHNEIDEMASCHINE MIT ZUFUHRBAND

Die Affinity Würfelschneidemaschine gibt es in verschiedenen Ausführungen – (A) Standard, U.S.D.A Molkereiabteilung zugelassen, (B) mit eingebautem Förderband und (C) mit konischem Trichter zur Optimierung der Produktzufuhr auf das Vorschneidmesser. Das eingebaute Förderband optimiert die Produktzuführung. Der patentierte Vorschneider ist speziell für die Verarbeitung von vorgeformten Wurststangen und Portionsware konzipiert. 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 HP) Motor sorgt für maximale Kapazität.

### SCHNITTARTEN

#### Scheibenstärke:

3,2 bis 19,1 mm (1/8 bis 3/4")

#### Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

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

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

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

#### Streifen-/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. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibenmesser
4. Zufuhrrolle
5. Zufuhrtrommel
6. Rundschnittmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

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

**Länge:**.....1.533 mm (60,33")

**Breite:**.....1.588 mm (62,52")

**Höhe:**.....1.769 mm (69,64")

**Nettogewicht:** 1.270 kg (2.800 lb)

**Motoren:** .....18 kW (25 HP)

.....3,6 kW (5 HP) –

Quermesserspindel  
Baugruppe

#### B. Affinity mit Zufuhrband

**Länge:**.....1.688 mm (66,47")

**Breite:**.....1.588 mm (62,52")

**Höhe:**.....1.769 mm (69,65")

**Nettogewicht:** 1.270 kg (2.800 lb)

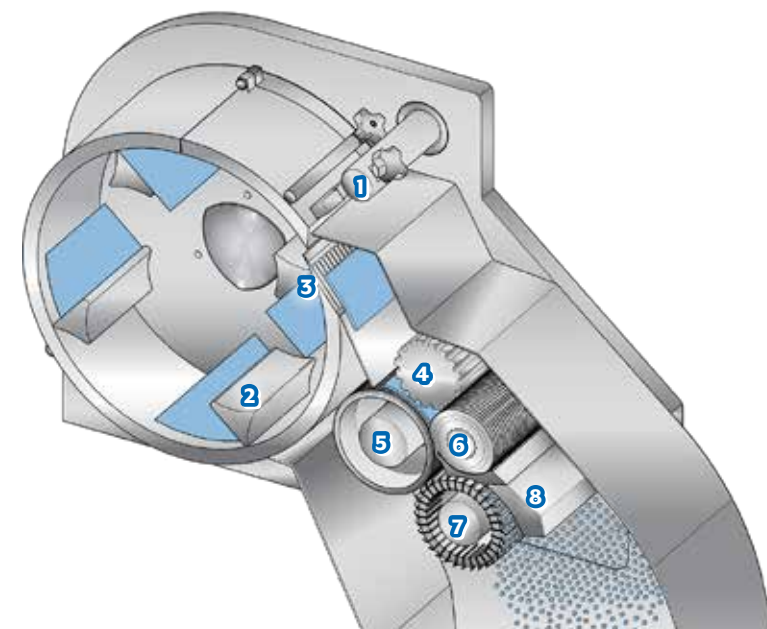
**Motoren:** .....18 kW (25 HP)

.....3,6 kW (5 HP) –

Quermesserspindel

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

Zufuhrband



Der Affinity® Würfelschneider mit Vorschneider ist eine Komplettlösung für die Verarbeitung von Wurststangen.

## AFFINITY® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE MIT VORSCHNEIDER

### KOMPLETTSCHNEIDLÖSUNG

Der patentierte Affinity-Würfelschneider mit Vorschneider reduziert die Verarbeitungszeit und spart Arbeitskosten, da die Wurststangen nicht mehr vorgeschritten werden müssen. Die Wurststangen werden durch einen konischen Trichter zugeführt und über das Vorschneidmesser vorgeschritten. Der maximale Durchmesser des Produkts bei der Zufuhr beträgt 127 mm (5").

Das vorgeschrittene Produkt durchläuft weitere Schneidstationen, um Streifen oder Würfel herzustellen. Hygienische, hochpolierte Edelstahloberflächen verhindern Bakterienwachstum.

### SCHNITTARTEN

#### Scheibenstärke:

3,2 bis 19,1 mm (1/8 bis 3/4")

#### Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

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

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

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

#### Streifen-/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<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.533 mm (60,33")

**Breite:** .....1.588 mm (62,52")

**Höhe:** .....1.769 mm (69,64")

**Nettogewicht:**...1.315 kg (2.900 lb)

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

Quermesserspindel

.....0,18 kW (25 HP)

**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.

## AFFINITY INTEGRA® WÜRFELSCHNEIDE- MASCHINE

### VERARBEITUNG SCHWER ZU SCHNEIDENDER PRODUKTE

§ Affinity Integra besteht jede Herausforderung und verarbeitet schwierig zu schneidende Produkte. Der saubere Schnitt erzielt große Mengen präziser, kundenspezifischer Schnittgrößen. Das Affinity Modell Integra kann Produkte mit einer maximalen Größe von bis zu 120 mm (4,75") verarbeiten.

#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.422 mm (55,98")  
**Breite:**.....1.373 mm (54,05")  
**Höhe:**.....1.803 mm (70,97")  
**Nettogewicht:** 680 kg (1.500 lb)  
**Motor:**.....7,5 kW (10 HP)

### SCHNITTARTEN

#### Glattschnitt:

3,2 bis 12,7 mm (1/8 bis 1/2")

#### Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

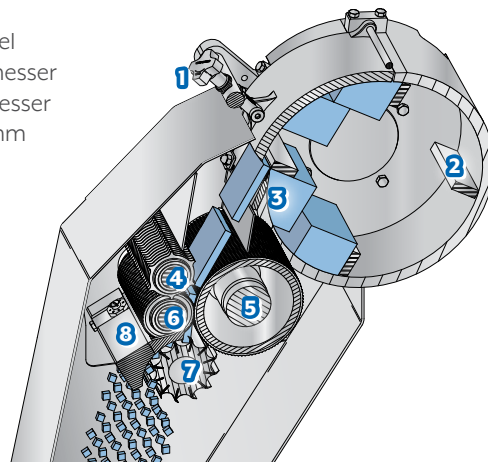
2- oder 3-dimensionale Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittspindel erzielt.

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 63,5 mm (1/8 bis 2 1/2")

**Quermesserschnitte:** 3,2 bis 38,1 mm (1/8 bis 1 1/2")

### ARBEITSWEISE

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



## AFFINITY INTEGRA-D WÜRFELSCHNEIDE- MASCHINE

### ZUGELASSEN DURCH U.S.D.A., MOLKEREIABTEILUNG

Die Affinity® Integra-D Würfelschneidemaschine ist das neueste von der U.S.D.A., Molkereiabteilung, zugelassene Modell. Diese Würfelschneidemaschine kann Produkte bis zu 120 mm (4,75") verarbeiten. Dieses Modell lässt sich leicht in Produktionslinien integrieren und bietet eine kontinuierliche Produktion im Dauerbetrieb.

#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.411 mm (55,53")  
**Breite:**.....1.486 mm (58,50")  
**Höhe:**.....1.804 mm (71,03")  
**Nettogewicht:** 680 kg (1.500 lb)  
**Motor:**.....7,5 kW (10 HP)  
**Zugelassen durch U.S.D.A.,  
Molkereiabteilung**

### SCHNITTARTEN

#### Glattschnitt:

3,2 bis 12,7 mm (1/8 bis 1/2")

#### Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

2- oder 3-dimensionale Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittspindel erzielt.

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 63,5 mm (1/8 bis 2 1/2")

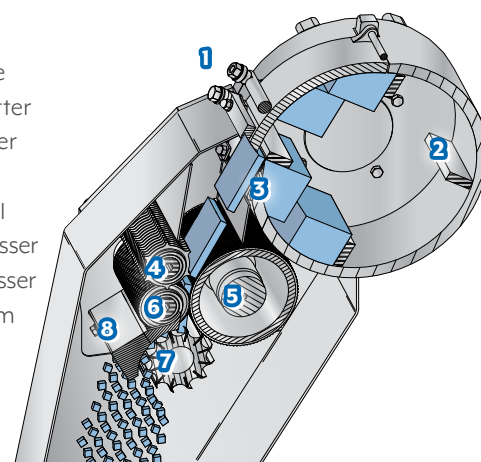
**Quermesserschnitte:** 3,2 bis 38,1 mm (1/8 bis 1 1/2")

#### Streifen- und 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.

### ARBEITSWEISE

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



**Der Affinity® CD-L Würfelschneider** bietet 2-dimensionales Schneiden bei doppelter Kapazität zu den früheren Modellen CD-A- und L-A.

## AFFINITY® CD-L WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

### WÜRFEL-, STREIFENSCHNEIDER UND GRANULATOR

Die neue Affinity® CD-L Würfelschneidemaschine schneidet gleichmäßige Würfel von kleiner und mittlerer Größe. Dieses Modell kombiniert die Vorteile des Würfelschneiders Modell CD-A und des Modells L-A nach dem Funktionsprinzip des Affinity Integra® Würfelschneiders. Im Vergleich zu dem Modell L-A kann mit der neuen CD-L mehr als die doppelte Kapazität erreicht werden. Eine Zufuhrspindel und Zufuhrtrommel, sowie ein 3,7 kW (5 HP) starker Motor verarbeiten mit den hoch qualitativen Schneidteilen sehr effektiv Trockenfrüchte und andere Produkte. Das optional erhältliche integrierte Ölsprühsystem benetzt die Schneidteile, um speziell bei Trockenfrüchten ein eventuelles Verkleben zu verhindern. Alle produktberührenden Teile bestehen aus Edelstahl und die Maschine ist sehr einfach per Knopfdruck zu bedienen. Auch kann die Kapazität bzw. die Geschwindigkeit nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Der CD-L Würfler ist für Dauerbetrieb ausgelegt und für eine einfache Reinigung und Wartung optimal konzipiert. Die maximale Zufuhrgröße sollte je nach Kompressibilität des Produkts 12,7 mm (1/2") nicht überschreiten.

### SCHNITTARTEN

#### Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate:

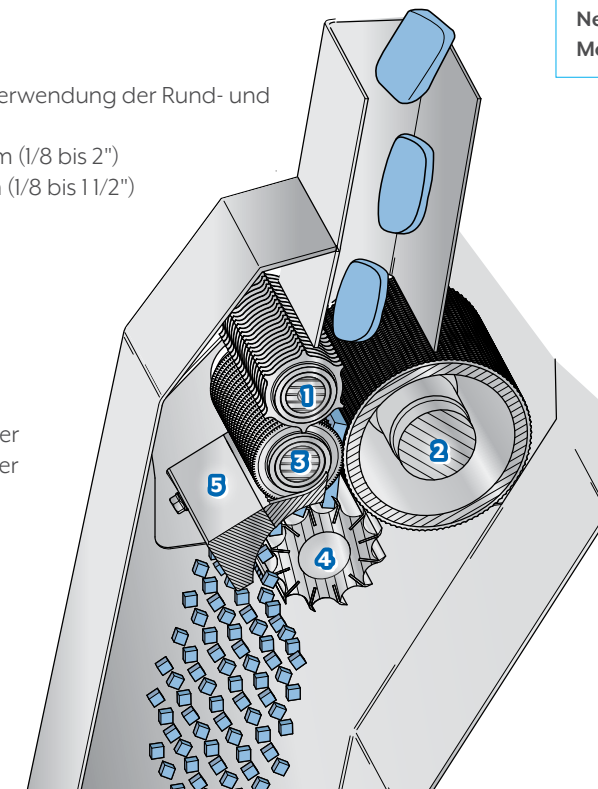
2-dimensionale Schnitte werden unter Verwendung der Rund- und Querschnittspindel erreicht.

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

**Quermesserschnitte:** 3,2 bis 38,1 mm (1/8 bis 1 1/2")

### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrrolle
2. Zufuhrtrommel
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser
5. Abstreiferkamm



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.073 mm (42,25")  
**Breite:**.....1.166 mm (45,89")  
**Höhe:**.....1.715 mm (67,53")  
**Nettogewicht:**... 499 kg (1.100 lb)  
**Motor:**.....3,7 kW (5 HP)



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. Die Ausführung mit „Large Product Input“ verarbeitet Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 356 mm (14").

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

## DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

### MIT UND OHNE PRODUKTAUSLASSFÖRDERBAND

Der **DiversaCut 2110A®** Würfelschneider ermöglicht eine maximale Produktzuführung von 254 mm (10") in jeder Abmessung.

Das optional eingebaute Produktauslassförderband garantiert einen perfekten Produktübergabepunkt bei maximaler Produkt-, Schnittqualität mit verbessertem Ertrag. Das Förderband erleichtert die Verarbeitung von Chargen in Behältern oder auf Fördersysteme bzw. -anlagen. Die Ausstattung mit Förderband erleichtert auch die routinemäßige Wartung der Maschine in perfekter Arbeitshöhe.



## 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.

## DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE MIT GROSSER ZUFUHR



### VERARBEITUNG GANZER KÖPFE VON BLATTGEMÜSE

Urschel liefert hier eine spezielle Lösung für das Modell **DiversaCut 2110A®** Würfelschneider, ausgestattet mit einem großen Zufuhrtrichter und einem neu entwickelten Mitnehmer. Dieser DiversaCut 2110A mit „Large Product Input“ (MDCA, LPI) verarbeitet Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 356 mm (14"). Diese Maschine ist über unser „Engineering Certified Print Programm“ erhältlich – dieser Service ist darauf spezialisiert die ideale Maschine für spezielle Verarbeitungslinien/ Konfigurationen zu finden. Diese Maschine ist so konstruiert, dass sie mit Produktabnahmevorrichtungen verriegelt werden kann.

### SCHNITTARTEN

#### Glattschnitt:

Scheibenstärke: bis zu 25,4 mm (1")

#### Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate:

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

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

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 88,9 mm (3/32 bis 3 1/2")

#### Streifen- und 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. Kombinationen von Rundmessern oder Quermessern können zur Verkürzung der Streifenlänge verwendet werden.

### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:** .....1.758 mm (69,22")  
**Breite:** .....1.428 mm (56,22")  
**Höhe:** .....1.786 mm (70,31")  
**Nettogewicht:** ...770 kg (1.700 lb)  
**Motor:** .....3,7 kW (5 HP) mit VFD

### SCHNITTARTEN

**Scheiben- oder Wellenschnitte:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1 1/2")

**Würfel-/Streifenschnitte/Granulate:** 2- oder 3-dimensionale Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittsspindel erzielt.

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

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 88,9 mm (3/32 bis 3 1/2")

**Quermesserschnitte (Welle):**

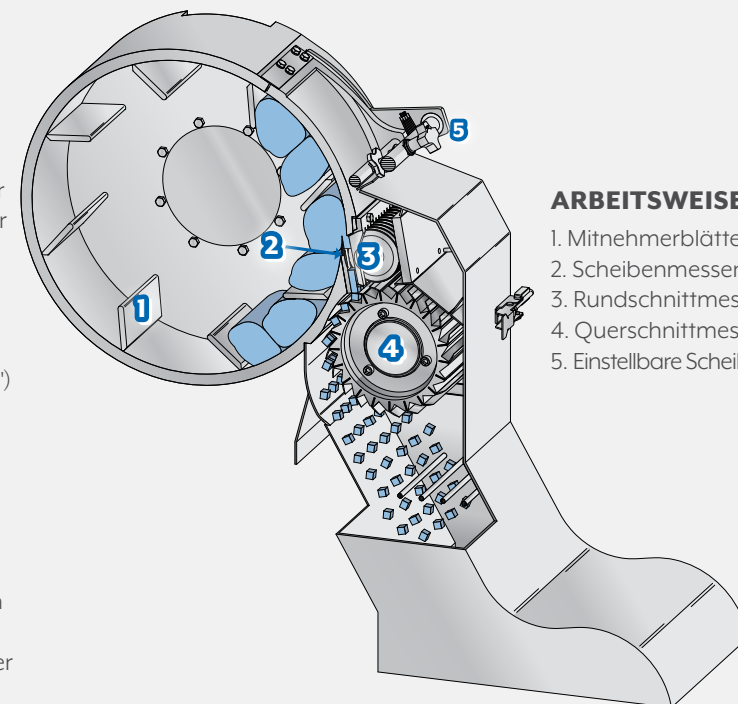
Wellentiefe 1,9 mm (0,076"): 7,1 bis 14,8 mm (9/32 bis 0,583")

**Quermesserschnitte (tiefe Welle):**

Wellentiefe 3,2 bis 3,7 mm (0,125" bis 0,145"): 9,5 bis 12,7 mm (3/8 bis 1/2")

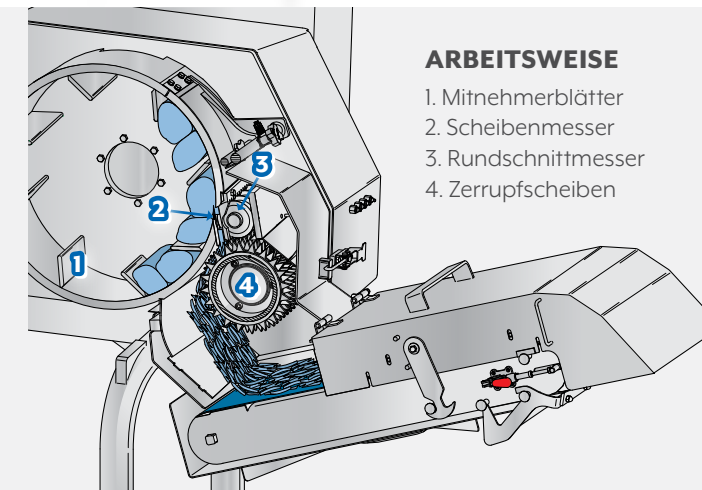
**Quermesserschnitte; V-Schnitt:** 7,9 bis 12,7 mm (5/16 bis 1/2")

**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. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser
5. Einstellbare Scheibenstärke



### ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Zerrupfscheiben

### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

#### DIVERSACUT 2110A

**Länge:** .....1.750 mm (67,50")

**Breite:** .....1.672 mm (65,81")

**Höhe:** .....1.753 mm (69,02")

**Nettogewicht:** ..749 kg (1.650 lb)

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

#### DIVERSACUT 2110A® MIT AUSLASSFÖRDERBAND

**Länge:** .....1.754 mm (69,04")

**Breite:** .....2.150 mm (84,66")

**Höhe:** .....1.749 mm (68,85")

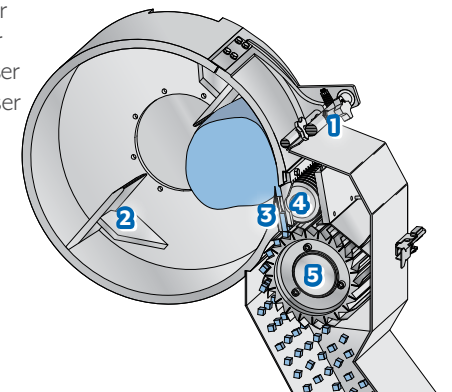
**Nettogewicht:** ..919 kg (2.025 lb)

**Motoren:** .....3,7 kW (5 HP),

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

### ARBEITSWEISE

1. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibenmesser
4. Rundschnittmesser
5. Querschnittmesser



**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 Rundmesser- 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 Querschnittspindeln möglich. Auch sind verschiedene Zerrupfschnitte realisierbar.

**NSF** Das Modell Sprint 2 mit Auslassförderband ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

**SPRINT 2®  
WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE**

**MIT UND OHNE PRODUKTAUSLASSFÖRDERBAND**

Beide <sup>NSF</sup>Sprint Modelle ermöglichen ein maximales Eingangserzeugnis 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**

**Glattschnitt:**

**Scheiben- oder Wellenschnitte:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

**Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:**

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

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

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 25,4 mm (3/32 bis 1")

**Quermesserschnitte (Welle):**

Wellentiefe 1,9 mm (0,076"): 7,1 bis 14,3 mm (9/32 bis 9/16")

**Quermesserschnitte (tiefe Welle):**

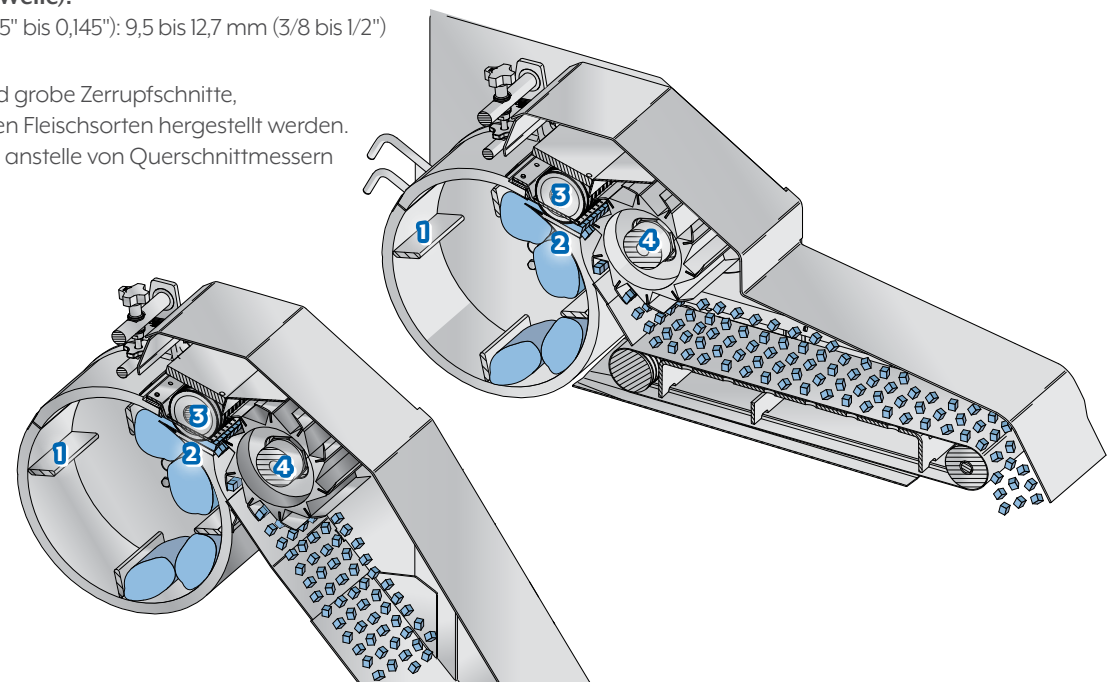
Wellentiefe 3,2 bis 3,7 mm (0,125" bis 0,145"): 9,5 bis 12,7 mm (3/8 bis 1/2")

**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. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser



**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

**A. Sprint 2  
Würfelschneidemaschine**

**Länge:**..... 1.786 mm (70,31")

**Breite:**..... 1.481 mm (58,30")

**Höhe:**..... 1.548 mm (60,95")

**Nettogewicht:** 454 kg (1.000 lb)

**Motor:** ..... 1,1 kW (1,5 HP) Sanftanlauf,

2,2 kW (3 HP) Sanftanlauf,

oder 2,2 kW (3 HP) mit VFD

**B. Sprint 2  
Würfelschneidemaschine mit  
Produktauslassförderband**

**Länge:**..... 1.786 mm (70,31")

**Breite:**..... 1.564 mm (61,56")

**Höhe:**..... 1.548 mm (60,95")

**Nettogewicht:** 476 kg (1.050 lb)

**Motor:** ..... 2,2 kW (3 HP) Sanftanlauf,

2,2 kW (3 HP) mit VFD

**Jedes DiversaCut Modell bietet unterschiedliche Stärken und Möglichkeiten bei der Verarbeitung Ihres Produktes.**

Verlassen Sie sich auf das prägnante Design des Modells DiversaCut Sprint® Würfelschneiders, das mit einem 1,5 HP (1,1 kW) starken Motor ausgestattet ist. Oder auf das Modell Sprint 2 Würfelschneider mit größerem Motor und optionalem Produktauslassförderband, bei einem verbesserten Design. Und schließlich bietet das Modell DiversaCut 2110A die größte Leistung und eignet sich für die Verarbeitung größter Produkte.

**DIVERSACUT SPRINT® WÜRFELSCHNEIDER**

**KLEINE WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE MIT HOHER LEISTUNG**

Das Modell <sup>NSF</sup>DiversaCut Sprint ist eine kleine Würfelschneidemaschine mit hoher Leistung im Dauerbetrieb für die Verarbeitung von Würfel-, Streifen- und Scheibenschnitten für Gemüse, Obst und Fleisch. Die Kompaktheit der Maschine in Verbindung mit dem einfachen Wechsel der Schneidwerkzeuge für eine Schnittgrößenänderung deckt viele Anwendungsbereiche ab.

Hygienische, hochpolierte Edelstahloberflächen verhindern Bakterienwachstum. Die maximale Produktzufuhrgröße beträgt ca. 165,1 mm (6,5") in jeder Abmessung.



**SCHNITTARTEN**

**Scheibenschnitte:**

Durch das Entfernen der Quermesser- und Rundmesserspindel kann die Maschine die gesamte Bandbreite von Scheibendicken herstellen.

**Scheibenschnitte:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

**Wellenschnitte:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")

**Streifenschnitte:**

Glatte und gewellte Streifenschnitte verschiedener Breiten können durch Entfernen entweder der Quermesserspindel oder der Rundmesserspindel-Baugruppe erzielt werden.

**Würfel/Granulierung**

Ein Scheibenmesser, Rundmesserspindel und Quermesserspindel werden zum Würfeln verwendet.

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

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 25,4 mm (3/32 bis 1")

**Quermesserschnitte (Welle):** 7,1 bis 14,3 mm (9/32 bis 9/16")

**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

**Länge:**.....1.367 mm (53,81")

**Breite:** .....1.368 mm (53,86")

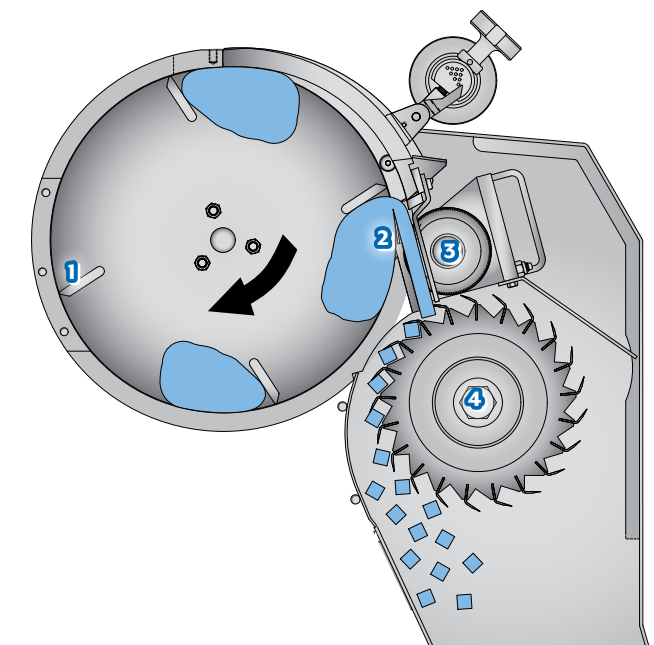
**Höhe:** .....1.666 mm (65,59")

**Nettogewicht:**...390 kg (860 lb)

**Motor:** .....1,1 kW (1,5 HP)

**ARBEITSWEISE**

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



**Das Modell CC verfügt über austauschbare Schneidköpfe.** Der MicroAdjustable® Schneidkopf für Scheibenschnitt (SL-14) sowie der Schneidkopf für Streifen- und Julieneschnitt (SH-14) verfügen über 14 Schneidstationen. Die Abdeckung, die den Schneidkopf umgibt, ist mit einem Durchmesser von 559 mm (22") oder 813 mm (32") erhältlich. Das neue Rahmendesign der Maschine sorgt für mehr Hygiene und größere Flexibilität bei der Maschinenausstattung.

**Das Modell CCL erzeugt einen gleichmäßigen Gitterschnitt.** Beide Seiten der Scheibe sind gewellt, wobei die Wellen in einem Winkel von etwa 90° zueinander verlaufen. Kann unter anderem zur Herstellung von Gitter-Kartoffelchips und dickeren Kartoffelwaffeln verwendet werden. Das Schneiden erfolgt über einen sich drehenden Mitnehmer, der aus 4 Halteröhren besteht – die sich mit dem Drehen des Mitnehmers nochmals um sich selbst drehen, sodass sich die Kartoffeln gleichzeitig um die vertikale und radiale Achse drehen. Die Zentrifugalkraft hält die Kartoffeln in ihrer Position und ermöglicht so ein präzises Schneiden.

**MODELL CC**

**VIELSEITIGE SCHNEIDMASCHINE FÜR STREIFEN-, SCHEIBENSCHNITTE & GRANULATE**

Das Modell CC ist der Industriestandard bei der Verarbeitung von Kartoffeln und auch für eine Vielzahl anderer Produkte. Dieses Modell verfügt über einen schwenkbaren Zufuhrtrichter und ist mit einem 1,5, 3,7 oder 7,5 kW Motor erhältlich. Das Modell CC mit Zufuhrtrichter ist in ganz Europa weit verbreitet.



**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

Modell CC	Modell CC
<b>813 mm (32") Schneidgehäuse (Standard-Zufuhrtrichter)</b>	<b>559 mm (22") Schneidgehäuse (mit Zufuhrtrichter-Verlängerung)</b>
<b>Länge:</b> .....1.489 mm (58,64") – 2 oder 5 HP	<b>Länge:</b> .....1.234 mm (48,59") – 2 oder 5 HP
.....1.577 mm (62,10") – 10 HP	.....1.327 mm (52,23") – 10 HP
<b>Breite:</b> .....908 mm (35,73")	<b>Breite:</b> .....909 mm (35,80")
<b>Höhe:</b> .....935 mm (36,83")	<b>Höhe:</b> .....1.068 mm (42,03")
<b>Nettogewicht:</b> 318 kg (700 lb) – 10 HP	<b>Nettogewicht:</b> 250 kg (550 lb) – 2 oder 5 HP
<b>Motor:</b> 1,5, 3,7 oder 7,5 kW (2, 5 oder 10 HP)	.....310 kg (680 lb) – 10 HP
	<b>Motor:</b> 1,5, 3,7 oder 7,5 kW (2, 5 oder 10 HP)

**SCHNITTARTEN: CC MODELLE**

**\*FLAT-V<sup>®</sup> SLICES**  
Scheibenstärken (A) bis 4,6 mm (.180") (gemessen über die flachen, nicht gebogenen Oberflächen) mit 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Die Tiefe jeder Welle ist 3,2 mm (.125"). Wellenlänge 12 mm (.473").

**\*\*Z-SCHNITT-SCHEIBEN**  
Scheibenstärken (A) von 0,8 bis zu 2,9 mm (.030 bis .115") mit 2,54 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Die Tiefe jeder Welle ist 3,4 mm (.135"). Wellenlänge 10 mm (.394").

**V-SCHNITT-SCHEIBEN**  
Scheibenstärken (A) im Bereich von 1,0 bis 12,7 mm (.040 bis .500") bis 12,7 mm (.500") in zwei verschiedenen V-Schnitt-Tiefen verfügbar:  
**.125" Scheibe:** 8 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 1,3 mm (.050"), Wellenlänge: 3,2 mm (.125").  
**.212" Scheibe:** 4,7 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 2,1 mm (.084"), Wellenlänge: 5,4 mm (.212").

**STANDARD-WELLENSCHEIBEN**  
Scheibenstärken (A) von 1,0 mm (.040") zu 12,7 mm (.500") mit 3 verschiedenen Wellentiefen:  
**.175" Scheibe:** Wellentiefe 2,1 mm (.084"), Wellenlänge: 4,4 mm (.175").  
**.300" Scheibe:** Wellentiefe 2,0 mm (.080"), Wellenlänge: 7,6 mm (.300").  
**.480" Scheibe:** Wellentiefe 1,9 mm (.076"), Wellenlänge: 12,2 mm (.480").

**GLATTSCHNITT-SCHEIBEN**  
Scheibenstärken (A) von 0,8 mm (.030") zu 12,7 mm (.500")

**VOLLE- & REDUZIerte FLAT-V<sup>®</sup> STREIFEN**

**Volle Flat-V Streifen\*:** Sechskantförmiger Querschnitt (A) mit einer Größe von etwa 3,8 mm (.150") an allen Seiten unter Verwendung eines .473" V-Messers.

**Reduzierte Flat-V Streifen\*:** Trapezförmiger Streifen, oben und unten abgeflacht.

Jede Schneidstation ist mit versetzten 12 mm (.473") V-Messern ausgestattet.

**VOLLE- & REDUZIerte V-STREIFEN**

**Standard-Streifen:** Streifen mit rautenförmigem Querschnitt, in vier Stärken (A) lieferbar: 1,8, 2,5, 3,2 oder \*7,2 mm (.070", .097", .125" oder \*.285") mit versetzten 11,3 mm (.445") V-Messern ausgestattet.

**Reduzierter V-Streifen:** V-Querschnitt

<p>→ 3,2 mm (.125")</p> <p>→ 1,8 mm (.070") Stärke</p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .125 V-Messern ausgestattet.</p>	<p>→ 4,3 mm (.170")</p> <p>→ 2,5 MM (.097") Stärke</p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .170 V-Messern ausgestattet.</p>
<p>→ 5,4 mm (.212")</p> <p>→ 3,2 mm (.125") Stärke</p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .212 V-Messern ausgestattet.</p>	<p>→ 11,3 MM (.445")</p> <p>→ *7,2 MM (.285") Stärke</p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .445 V-Messern ausgestattet.</p>

**ARBEITSWEISE**

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser



**Die MicroAdjustable<sup>®</sup> SH-14 & SL-14 Schneidköpfe** bieten eine verbesserte Leistung mit 14 Schneidstationen im Vergleich zu den standardmäßigen 8 Schneidstationen. Das innovative Design ermöglicht eine schnelle und präzise Einstellung, mit verbesserten Hygieneeigenschaften, sowie daraus resultierenden Zeit- und Arbeitszeiteinsparungen. Das neue SlideLocc™ Klemmsystem beschleunigt und vereinfacht den Messerwechsel und erfordert nur wenige Werkzeuge. Um die verfügbaren Stärken und Ausführungen zu ermitteln, besuchen Sie [www.urschel.com](http://www.urschel.com) oder schreiben Sie uns an [germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com).

**OVALE & REDUZIerte OVALE STREIFEN**

**Ovale Streifen:** Oval im Querschnitt (A) Stärke ca. 3,2 mm (.125") und 6,4 mm (.250") breit, bei Verwendung eines Wellenschnittmessers von .300".

**Breite ovale Streifen:** Breit und oval im Querschnitt (B) Stärke: 3,2 mm (.125") und 9,5 mm (.375") breit, bei Verwendung eines Wellenschnittmessers von .480".

**Reduzierte Streifen:** Oval mit hohlkehlförmigem Querschnitt.

**Breite reduzierte Streifen:** Breite ovale Streifen mit hohlkehlförmigem Querschnitt.

<p>→ 7,6 mm (.300")</p> <p>→ 3,2 mm (.125") Stärke x 6,4 mm (.250") Breite</p> <p><b>Ovale Streifen</b></p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .300 Wellenschnittmessern ausgestattet.</p>	<p>→ 12,2 mm (.480")</p> <p>→ 3,2 mm (.125") Stärke x 9,5 mm (.375") Breite</p> <p><b>Breite ovale Streifen</b></p> <p>Jede Schneidstation ist mit versetzten .480 Wellenschnittmessern ausgestattet.</p>
---	---

**STREIFENSCHNITTE (JULIENNE)**

Rechteckige Querschnitte in einer Vielzahl von Breiten erhältlich (A): 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 und 19,1 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 und 3/4")

**REIBE-OPTIONEN**

Reibeköpfe sind verfügbar für viele Arten der Zerkleinerung (beispielsweise Streukäse aus Parmesan, grobe Granulate und verschiedenste Streifenschnitte).

**MODELL CCL**

**SCHEIBENSCHNEIDMASCHINE FÜR DEN EINZIGARTIGEN GITTERSCHNITT**

Gitterschnitte sind eine sehr spezielle Anwendung. Daher ist eine optimale Produktzufuhr unabdingbar, um ein schönes Schnittergebnis und eine kontinuierliche Produktion zu gewährleisten. Temperierte, hochwertige ovale oder runde Kartoffeln mit einer Größe von 51 bis 102 mm (2 bis 4") sind am besten für diesen Schnitt geeignet. Scheibenschneidmaschinen des Modells CC können zu Gitterschneidmaschinen des Modells CCL umgebaut werden.

**TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>**

<b>Länge:</b> .....1.220 mm (48,03")
<b>Breite:</b> .....896 mm (35,26")
<b>Höhe:</b> .....830 mm (32,68")
<b>Nettogewicht:</b> 245 kg (540 lb)
<b>Motor:</b> 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)

**SCHNITTARTEN**

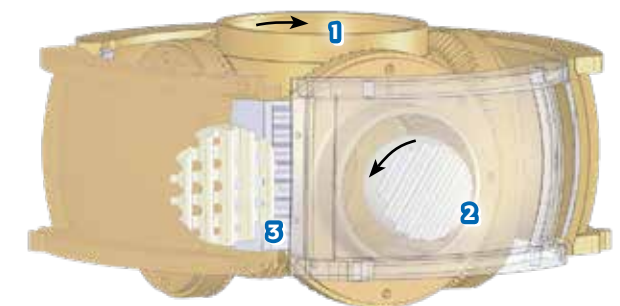
**Feines Gitter:** Dieser Schnitt erzeugt kleine Gitterlöcher und wirkt durchscheinend. Die Gitterlöcher werden erst nach dem Frittieren sichtbar. 8 Wellen pro 25,4 mm (1"); circa 3,2 mm (.125") von Spitze zu Spitze.

**Grobes Gitter:** Kleine Gitterlöcher sind erkennbar. 5,7 Wellen pro 25,4 mm (1"); circa 4,4 mm (.175") von Spitze zu Spitze.

**Tiefes Gitter:** Es entstehen etwas größere Gitterlöcher. 2,25 Wellen pro 25,4 mm (1"); circa 11,2 mm (.446") von Spitze zu Spitze.

**ARBEITSWEISE**

1. Mitnehmer
2. Rotierende Halteröhren
3. Wellenschnitt-Stationen



**Die Schneidemaschine Modell CCX-D, von der U.S.D.A., Molkereiabteilung zugelassenes Modell,**

verarbeitet Produkte mit hoher Kapazität. Durch die Kombination eines leistungsstarken 7,5 kW (10 HP) Motors mit einer großen 813 mm (32") Schneidkammer liefert dieses Modell, in einem hygienischen Edelstahl-Design, optimale und präzise Schnitte. **Die CC-Serie besteht aus dem CCX-D und den Modellen CC, CC-D und CC-DL.** Das Schneiden erfolgt durch die Zufuhr des Produktes in die rotierende Mitnehmertrommel und wird durch die Zentrifugalkraft gegen die Innenfläche des Schneidkopfes gepresst. Beim gleichmäßigen, kontinuierlichen Durchlaufen der Messer entstehen die Scheiben oder Streifen. Die speziellen Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und können kostengünstig ausgetauscht werden. Die große Schneidkammer verhindert, dass sich Produkt aufbaut.

**MODELL CCX-D**

**ZUGELASSEN DURCH DIE U.S.D.A. MOLKEREIABTEILUNG: VIELSEITIGE SCHNEIDEMASCHINE FÜR WÜRFEL-, STREIFEN-, SCHEIBENSCHNITTE & GRANULATE**

Das vielseitige Modell CCX-D bietet Doppelring-Schneidköpfe, mit Bajonettverriegelung und Einfacheinstellung und ermöglicht so einen schnellen Wechsel der Schnittarten in nur wenigen Minuten. Die speziell entwickelten Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und sind kostengünstig zu erneuern. Um größtmögliche Hygiene zu gewährleisten, ist die Maschine mit einem schwenkbaren Beschickungstrichter, aufklappbaren Abdeckungen, abgerundeten Oberflächen und vom U.S.D.A. zugelassenen, hochglanzpolierten Edelstahl ausgestattet. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Bei der Beschickung in die Maschine darf die Größe des Produkts 88,9 mm (3 1/2") in jeder Abmessung nicht überschreiten.



**TECHNISCHE DATEN\***

**Modell CCX-D**  
**813 mm (32") Schneidgehäuse**  
**Länge:**..... 1.684 mm (66,28")  
**Breite:** ..... 837 mm (32,95")  
**Höhe:** ..... 866 mm (34,11")  
**Nettogewicht:**.. 454 kg (1.000 lb)  
**Motor:**..... 7,5 kW (10 HP)  
**U.S.D.A., zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung**  
 (siehe [www.urschel.com](http://www.urschel.com) für die Abmessungen des CCX-D mit einer 24" Schneidkammer)



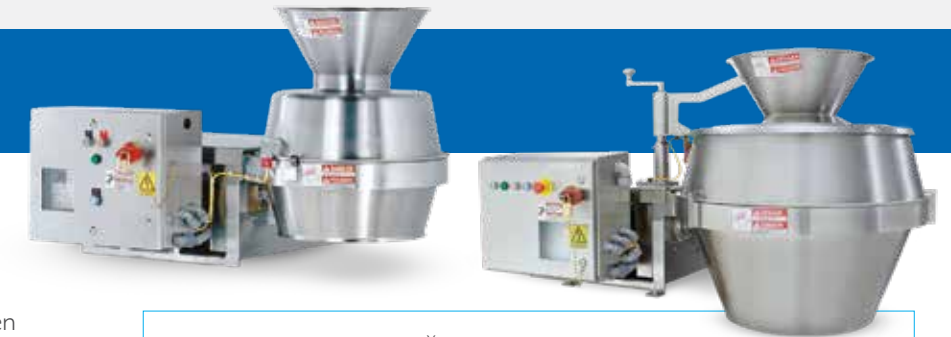
**MODELLE CC-D, CC-DL**

**VIELSEITIGE SCHEIBENSCHNEIDE- & STREIFENSCHNEIDEMASCHINEN**

Viele Lebensmittelproduzenten verwenden die Modelle CC-D und CC-DL zur Herstellung von Scheiben- und Streifenschnitten sowie Granulaten mit einer Vielzahl von Produkten, wie Käse, Kokosnuss, Cranberrys, Kartoffeln, Früchte und Tiernahrung. Diese Maschinen bieten kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Bei der Beschickung in die Maschine darf die Größe des Produkts 88,9 mm (3 1/2") in jeder Abmessung nicht überschreiten

**Stromlinienförmig, optimiertes Design**

Der von der U.S.D.A., Molkereiabteilung, zugelassene MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf bietet fast die doppelte Kapazität zu dem standardmäßigen Schneidkopf mit 8-Schneidstationen. Der SH-14 hat verstellbare obere und untere Einstellschrauben, mit denen sich die Stärke der Scheiben schnell und einfach justieren lässt. Die einfache und schnelle Montage/Demontage ermöglicht eine vollständige Reinigung aller Teile.



**TECHNISCHE DATEN\***

<b>Modell CC-D</b> <b>559 mm (22") Schneidgehäuse</b>	<b>Modell CC-D</b> <b>813 mm (32") Schneidgehäuse</b>
<b>Länge:</b> ..... 1.220 mm (48,03") – 5 HP 1.314 mm (51,74") – 10 HP	<b>Länge:</b> ..... 1.566 mm (61,66")
<b>Breite:</b> ..... 904 mm (35,59")	<b>Breite:</b> ..... 904 mm (35,60")
<b>Höhe:</b> ..... 760 mm (29,92") – 5 HP 797 mm (31,36") – 10 HP	<b>Höhe:</b> ..... 861 mm (33,89")
<b>Nettogewicht:</b> .. 250 kg (550 lb) – 5 HP 310 kg (680 lb) – 10 HP	<b>Nettogewicht:</b> .. 318 kg (700 lb)
<b>Motor:</b> ..... 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)	<b>Motor:</b> ..... 7,5 kW (10 HP)

**SCHNITTARTEN: CC MODELLE**

**VOLLE- & REDUZIERTE FLAT-V® STREIFEN**

**Volle Flat-V Streifen\*:** Sechskantförmiger Querschnitt (A) mit einer Größe von etwa 3,8 mm (.150") an allen Seiten unter Verwendung eines .473" V-Messers.

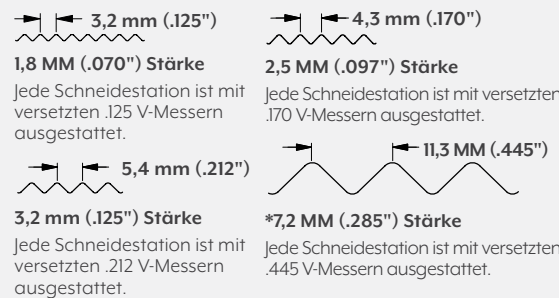
**Reduzierte Flat-V Streifen\*:** Trapezförmiger Streifen, oben und unten abgeflacht.



**VOLLE- & REDUZIERTE V-STREIFEN**

**Standard-Streifen:** Streifen mit rautenförmigem Querschnitt, in vier Stärken (A) lieferbar: 1,8, 2,5, 3,2 oder \*7,2 mm (.070", .097", .125" oder \*.285") mit versetzten 11,3 mm (.445") V-Messern ausgestattet.

**Reduzierter V-Streifen:** V-Querschnitt



**OVALE & REDUZIERTE OVALE STREIFEN**

**Ovale Streifen:** Oval im Querschnitt (A) Stärke ca. 3,2 mm (.125") und 6,4 mm (.250") breit, bei Verwendung eines Wellenschnittmessers von .300.

**Breite ovale Streifen:** Breit und oval im Querschnitt (B) Stärke: 3,2 mm (.125") und 9,5 mm (.375") breit, bei Verwendung eines Wellenschnittmessers von .480".

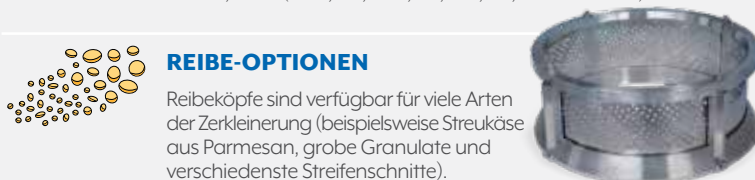
**Reduzierte Streifen:** Oval mit hohlkehlförmigem Querschnitt.

**Breite reduzierte Streifen:** Breite ovale Streifen mit hohlkehlförmigem Querschnitt.



**STREIFENSCHNITTE (JULIENNE)**

Rechteckige Querschnitte in einer Vielzahl von Breiten erhältlich (A): 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 und 19,1 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 und 3/4")



**REIBE-OPTIONEN**

Reibeköpfe sind verfügbar für viele Arten der Zerkleinerung (beispielsweise Streukäse aus Parmesan, grobe Granulate und verschiedenste Streifenschnitte).

**\*FLAT-V® SLICES**

Scheibenstärken (A) von 1,0 bis zu 4,6 mm (.040 bis .180") mit 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe: 3,2 mm (.125"); Wellenlänge 12 mm (.473").

**\*\*Z-SCHNITT-SCHEIBEN**

Scheibenstärken (A) von 0,8 bis zu 2,9 mm (.030 bis .115") mit 2,54 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe: 3,4 mm (.135"); Wellenlänge 10 mm (.394").

**V-SCHNITT-SCHEIBEN**

Scheibenstärken (A) von 1,0 bis 12,7 mm (.040 bis .500") in zwei verschiedenen V-Schnitt-Tiefen verfügbar:  
**.125" Scheibe:** 8 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 1,3 mm (.050"), Wellenlänge: 3,2 mm (.125").  
**.212" Scheibe:** 4,7 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 2,1 mm (.084"), Wellenlänge: 5,4 mm (.212").

**STANDARD-WELLENSCHEIBEN**

Scheibenstärken (A) von 1,0 mm (.040") zu 12,7 mm (.500") mit 3 verschiedenen Wellentiefen:  
**.175" Scheibe:** Wellentiefe 2,1 mm (.084"), Wellenlänge: 4,4 mm (.175").  
**.300" Scheibe:** Wellentiefe 2,0 mm (.080"), Wellenlänge: 7,6 mm (.300").  
**.480" Scheibe:** Wellentiefe 1,9 mm (.076"), Wellenlänge: 12,2 mm (.480").

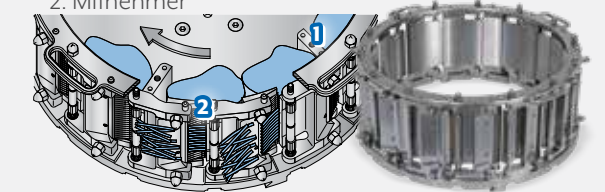
**GLATTSCHNITT-SCHEIBEN**

Scheibenstärken (A) von 0,8 mm (.030") zu 12,7 mm (.500")

**ARBEITSWEISE**

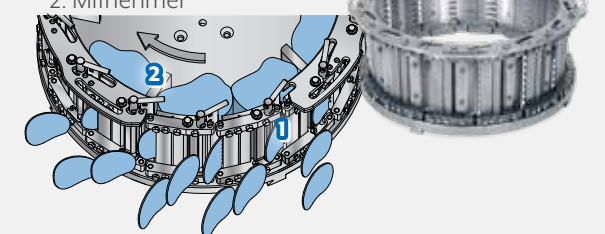
**MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf**  
 U.S.D.A., zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung

1. Scheibenmesser
2. Mitnehmer



**MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf**

1. Scheibenmesser
2. Mitnehmer



**Die MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 Schneidköpfe** bieten eine verbesserte Leistung mit 14 Schneidstationen im Vergleich zu den standardmäßigen 8 Schneidstationen. Um die verfügbaren Stärken und Ausführungen zu ermitteln, besuchen Sie [www.urschel.com](http://www.urschel.com) oder schreiben Sie uns an [germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com).

Die Bandschneidemaschine <sup>††</sup>TranSlicer® bietet verschiedene Messerradkonfigurationen, um eine breite Palette von Scheiben- und Streifenschnitten zu produzieren. Die Zuführbänder sind mit dem Messerrad synchronisiert, um eine korrekte Vorwärtsbewegung und damit perfekte Schnittgenauigkeit zu gewährleisten. Der E TranSlicer® Bandschneider, mit der kleinsten Stellfläche in dieser Produktreihe, verwendet austauschbare Schneidräder mit einem Durchmesser von 508 mm (20").

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

## TRANSLICER® BANDSCHNEIDEMASCHINE

### STANDARD UND MIT AUSLASSFÖRDERBAND

Der <sup>††</sup>patentierete 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. Ein optionaler Niederhalter (feststehend oder mit angetriebenem/nichtangetriebenem Band) in Verbindung mit unterschiedlichen Zuführbändern optimiert die Produktzufuhr. Die drei unterschiedlichen Edelstahl-Messerradausführungen (Scheiben-Messerrad, <sup>®</sup>patentiertes MicroSlice® Messerrad und das Julienne-Messerrad) bieten maximale Flexibilität.



#### SCHNITTARTEN

##### A. Scheiben-Messerrad

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

##### B. Julienne-Messerrad

Julienne-Schnitte sind von 12,7 x 12,7 mm (1/2 x 1/2") bis 50,8 x 50,8 mm (2 x 2") möglich.



##### C. <sup>®</sup>MicroSlice Messerrad

**Glattschnittscheiben:** 0,5 bis 6 mm (0,020 bis 0,240")  
**Wellenschnittscheiben:** Stärke von 1,8 mm (0,069") mit 3 1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (0,080")

**Ovale Streifen:** Dieser Schnitt hat einen ovalen Querschnitt von ca. 3,2 mm (0,125") Stärke und 6,4 mm (0,250") Breite.

**Juliennestreifen:** Aus festen Produkten lassen sich viele verschiedene Schnittgrößen herstellen. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um weitere Informationen zu erhalten.



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

##### A. E TranSlicer® Bandschneidemaschine

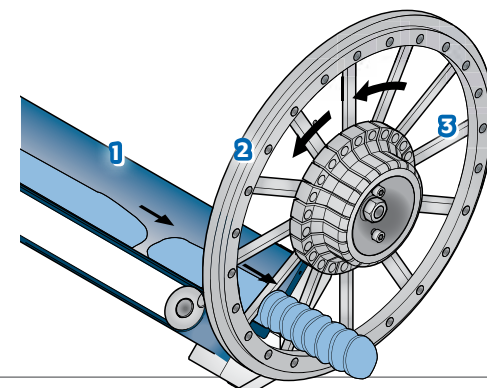
**Länge:** ..... 2.560 mm (100,78")  
 2.978 mm (117,26") mit Vorbereitungstisch  
**Breite:** ..... 897 mm (35,31")  
**Höhe:** ..... 1.569 mm (61,79")  
 1.686 mm (66,36") mit optionalem  
 zusätzlichem NOT-AUS-Schalter  
**Nettogewicht:** 560 kg (1.300 lb)  
**Messerradmotor:** 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor:** 0,75 kW (1 HP)

##### B. E TranSlicer® Bandschneidemaschine mit Auslassförderband

**Länge:** ..... 2.581 mm (101,63")  
**Breite:** ..... 863 mm (33,99")  
**Höhe:** ..... 1.569 mm (62,87")  
**Nettogewicht:** ..700 kg (1.540 lb)  
**Messerradmotor:** 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor:** 0,75 kW (1 HP)  
**Auslassförderbandmotor:** 0,19 kW (1/4 HP)

#### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Scheiben-Messerrad
3. Scheibenmesser



**E TranSlicer Bandschneidemaschine** für Schrägschnitte, 35 oder 45 Grad Flach- oder Wellenschnitte. Das Modell ist außerdem für die manuelle Zuführung für die Chargenverarbeitung erhältlich.

## E TRANSLICER BANDSCHNEIDEMASCHINE FÜR SCHRÄGSCHNITTE

### 35 ODER 45 GRAD FLACH- ODER WELLENSCHNITTE

Durch das Nachrüsten der <sup>††</sup>E TranSlicer® 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

##### Scheiben-Messerrad

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

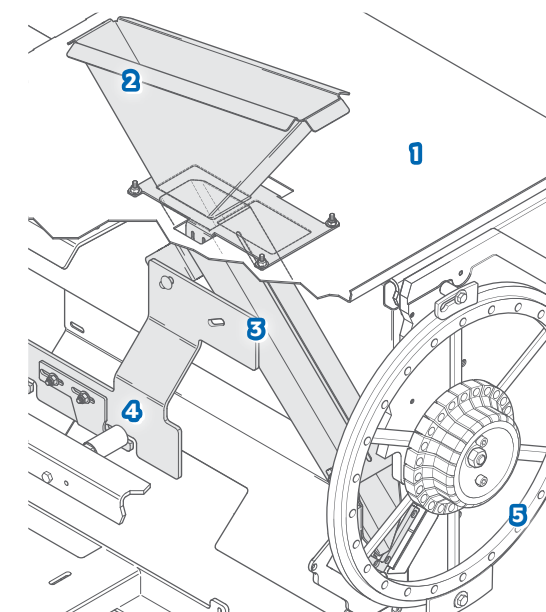
##### <sup>®</sup>MicroSlice Messerrad

**Glattschnittscheiben:** 0,5 bis 6 mm (0,020 bis 0,240")  
**Wellenschnittscheiben:** Stärke von 1,8 mm (0,069") mit 3 1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (0,080")



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:** ..... 2.560 mm (100,78"),  
 2.978 mm (117,26") mit  
 Vorbereitungstisch  
**Breite:** ..... 897 mm (35,31")  
**Höhe:** ..... 1.836 mm (72,30")  
**Nettogewicht:** ...560 kg (1.300 lb)  
**Motor:** ..... 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor:** 0,75 kW (1 HP)



#### TEILEÜBERSICHT

1. Abdeckplatte
2. Zuführtrichter
3. Zuführrolle
4. Befestigungen Schrägschnitt
5. Scheiben-Messerrad

**Der TranSlicer® 2520 Bandschneider** beinhaltet viele der Eigenschaften des Bandschneiders TranSlicer 2510. Dieses Modell optimiert das Schneiden bei hohen Kapazitäten sowie Kosteneinsparungen durch reduzierte Reinigungs- und Inspektionszeiten – Sie sparen im Durchschnitt etwa 25 Minuten pro Wasch-/Reinigungsvorgang im Vergleich zu früheren Modellen.

**Der TranSlicer® 2510 Bandschneider** ist der Vorläufer des neuen 2520. Beide Modelle werden mit dem gleichen Messerrad von 635 mm (25") ausgestattet. Die Maschine wird über einen VFD (variabler Frequenzantrieb) betrieben.

## TRANSLICER® 2520 BANDSCHNEIDEMASCHINE

### STANDARD UND MIT KURZEM RAHMEN

Basierend auf dem ursprünglichen TranSlicer, der die Salatindustrie revolutioniert hat, bringt Urschel den neuen TranSlicer 2520 Bandschneider auf den Markt. Der TranSlicer 2520 verarbeitet eine Vielzahl von Produkten für die Lebensmittelindustrie wie zum Beispiel: Blattgemüse, Sellerie, Lauch, Karotten, Gurken und Obst.

Der TranSlicer 2520 beinhaltet viele der Eigenschaften des Bandschneiders TranSlicer 2510: austauschbare Messerräder aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 635 mm (25"); hygienisches Design aus Edelstahl; verschiedene Schnittarten; Zufuhr von komprimierbaren Produkten mit einem Durchmesser von bis zu 203 mm (8"), oder harten Produkten mit einem Durchmesser von bis zu 171 mm (6-3/4"); ein kontinuierlicher Betrieb bei hohen Kapazitäten und einer ununterbrochenen Produktion. Die Größe des Schnittes erfolgt durch die Anzahl, Anordnung und Art der Messer auf dem Messerrad und wird mit der Geschwindigkeit des Messerrads und Zufuhrbandes angepasst.



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

##### STANDARD VERSION

**Länge:**..... 4.047 mm (159,34")  
**Breite:**..... 1.130 mm (44,49")  
**Höhe:**..... 1.655 mm (65,17")  
**Nettogewicht:**..... 1.020 kg (2.250 lb)  
**Messerradmotor:**..... 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor (2):** . 0,75 kW (1 HP)

##### VERSION MIT KURZEM RAHMEN

**Länge:**..... 3.069 mm (120,81")  
**Breite:**..... 1.187 mm (46,75")  
**Höhe:**..... 1.655 mm (65,17")  
**Nettogewicht:**..... 810 kg (1.785 lb)  
**Messerradmotor:**..... 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor:**..... 0,75 kW (1 HP)



## TRANSLICER® 2510 BANDSCHNEIDEMASCHINE

### SCHEIBEN UND STREIFEN AUS GROSSEN PRODUKTEN BEI HOHEN KAPAZITÄTEN

Die TranSlicer 2510 Bandschneidemaschine verarbeitet die gleichen Produktgrößen (Durchmesser) wie der TranSlicer 2520. Hier werden auch die gleichen austauschbaren Messerräder verwendet. Optional sind verschiedene Niederhaltevorrichtungen lieferbar, die die Zufuhr des Produkts unterstützen.



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**..... 3.831 mm (150,82")  
**Breite:**..... 1.267 mm (49,88")  
**Höhe:**..... 1.695 mm (66,75")  
**Nettogewicht:**..... 680 kg (1.500 lb)  
**Messerradmotor:**..... 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor (2):** . 0,75 kW (1 HP)



#### SCHNITTARTEN

##### A. Scheiben-Messerräder

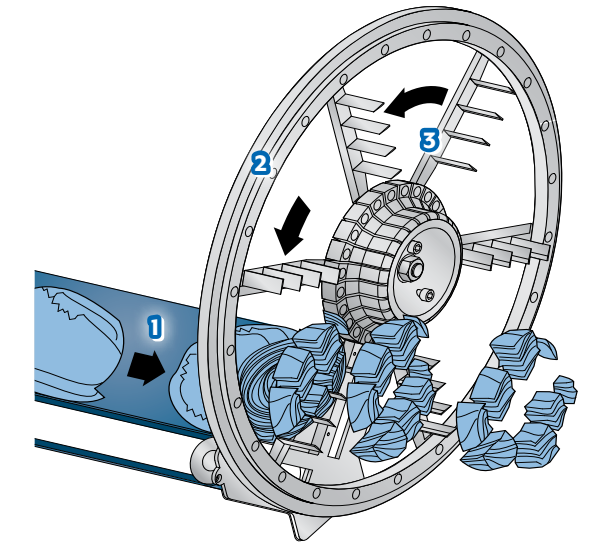
Glatt- & Wellenschnitt-Scheiben:  
 0,8–76,2 mm (1/32 bis 3")

##### B. Julienne-Messerrad

Juliennesschnitte von 9,5 x 9,5 mm bis 76,2 x 50,8 mm (3/8 x 3/8" bis 3 x 2") können durch den Einsatz von Juliennemessern auf dem Messerrad erzielt werden.

##### C. Streifen-Messerräder

Streifenchnitte von 9,5 mm (3/8") bis zu einer Länge von ca. 76,2 mm (3") und einer Scheibenstärke von 0,8 bis 7,1 mm (1/32 bis 9/32") sind durch eine Kombination von Julienne- mit Scheibenmessern möglich.



#### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Juliennemesserrad
3. Juliennemesser



**PÜREE | MAHLEN | EMULGIEREN**

# Comitrol® Processors: Kontrollierte Partikelzerkleinerung

Der Comitrol® Processor ermöglicht kontrollierte Partikelzerkleinerung. Zu den Routineanwendungen gehören Granulieren, Mahlen, Flockieren, Zerkleinern, Schneiden, Verflüssigen, Dispergieren, Emulgieren, Mischen, Homogenisieren und Pürieren.

Die Comitrol-Zerkleinerungsmaschinen arbeiten nach dem außerordentlich effizienten Prinzip der sukzessiven Abtrennung, bei dem das Schneidgut mit hoher Geschwindigkeit in einem stationären Zerkleinerungskopf rotiert und schrittweise abgetrennt wird. Speziell für trockene, halbtrockene und flüssige Anwendungen.



**BEWÄHRTE ZERKLEINERUNG**

# Comitrol – vielseitig einsetzbar

Es sind verschiedene Comitrol Modelle mit unterschiedlichen, leicht austauschbaren Schneidköpfen erhältlich, die für Ihre Anwendung geeignet sind. Jedes Modell ist für den Dauerbetrieb ausgelegt und bietet viele Möglichkeiten für die Produktzufuhr und den Produktauslass. Die Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl gewährleistet lange Lebensdauer und Hygiene. Die Partikelgrößen reichen von groben Stücken bis hin zu feinen Emulsionen.

Die Comitrol-Modelle sind mit unterschiedlichen Schneidköpfen mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6") erhältlich: (1) Schneidkopf, (2) Mikroschneidkopf oder (3) Standardschneidkopf. Das größte Modell, Comitrol-Processor Modell 9310, ist für einen Mikroschneidkopf mit einem Durchmesser von 304,8 mm (12") ausgelegt.

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. Funktionsprinzip: Das Produkt trifft in der Mitte auf einen sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotor. Das Schneiden erfolgt durch die Zufuhr des Produktes in die rotierende Mitnehmertrommel und wird durch die Zentrifugalkraft nach außen geführt und gegen die Innenfläche des Schneidkopfes gepresst. Dadurch wird das Produkt gleichmäßig und schrittweise zerkleinert.

**PRÄSENTIERTE PRODUKTE**

Das entsprechende Urschel Comitrol Processor Modell ist unter jedem aufgeführten Produkt angegeben.



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>1. Karotte, Apfel, Brokkoli</b><br>Modell 9310                                | <b>10. Kaffeebohnen</b><br>Modell 1700          | <b>20. Kautabletten</b><br>Modell 1700    |
| <b>2. Brot</b><br>Modell 3600F   | <b>11. Mandeln</b><br>Modell 1700               | <b>21. Seegras</b><br>Modell 1700         |
| <b>3. Knoblauch</b><br>Modell 3600SL   | <b>12. Erdnüsse</b><br>Modell 1700              | <b>22. Fischreste</b><br>Modell 3640      |
| <b>4. Ingwer</b><br>Modell 1700  | <b>13. Zwiebeln</b><br>Modell 3600SL            | <b>23. Polymer</b><br>Modell 3600F        |
| <b>5. Chicken Nuggets</b><br>Modell 2100   | <b>14. Grillen-Püree</b><br>Modell 1700         | <b>24. Cranberrys</b><br>Modell 1700      |
| <b>6. Frikadellen</b><br>Modell 2100   | <b>15. Chilis</b><br>Modell 1700                | <b>25. Rote Bohnen</b><br>Modell 3000     |
| <b>7. Milchalternativen: Soja, Reis, Hafer, Mandel, Kokosnuss</b><br>Modell 9310 | <b>16. Mango</b><br>Modell 1500                 | <b>26. Grünkohl</b><br>Modell 3600F       |
| <b>8. Kartoffel</b><br>Modell 1700   | <b>17. Fette/ Fettmischungen</b><br>Modell 1700 | <b>27. Ananas</b><br>Modell 1700          |
| <b>9. Orangen</b><br>Modell 3600F  | <b>18. Tabak</b><br>Modell 3640                 | <b>28. Ketchup</b><br>Modell 1500         |
|  | <b>19. Benzoyl Peroxide</b><br>Modell 1500      | <b>29. Gummibodenbelag</b><br>Modell 1700 |



**Das Modell 1700 eignet sich** für drei verschiedene Schneidköpfe mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6"). Es wird für frei fließende trockene und halbtrockene Produkte empfohlen, wie z. B. texturiertes pflanzliches Eiweiß, Erdnussbutter, Hühnerbrei, Surimi, Babynahrung und mehr.

## COMITROL® PROCESSOR MODELL 1700

### KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG AUF VERSCHIEDENSTE PARTIKELGRÖSSEN

Der Comitrol-Processor Modell 1700 bietet die größte Vielseitigkeit der Comitrol-Maschinen. Dieses Modell ist für die Verwendung dreier Arten von Zerkleinerungsschneidköpfen geeignet sowie diverse Zufuhroptionen können hier verwendet werden. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Allgemein sollte die maximale Größe der Eingangprodukte in keiner Abmessung größer sein als:

**Schneidkopf:** 63,5 mm (2 1/2")

**Mikroschneidkopf und Schneidkopf:** 9,5 mm (3/8")

Durch optionale geschlossene Systeme kann das Entweichen von Produkt (Staub, Dampf und Flüssigkeit) verhindert werden. Die Edelstahlkonstruktion garantiert maximale Haltbarkeit und Hygiene. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.



#### ^ HMI-Option verfügbar.

*Zu den Vorteilen 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.*

### SCHNITTARTEN



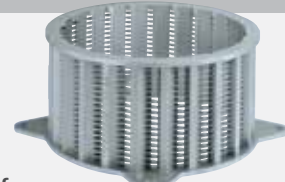
#### Schneidkopf:

**Scheibenschnitte:** 0,5 bis 1,5 mm (0,020 bis 0,060")



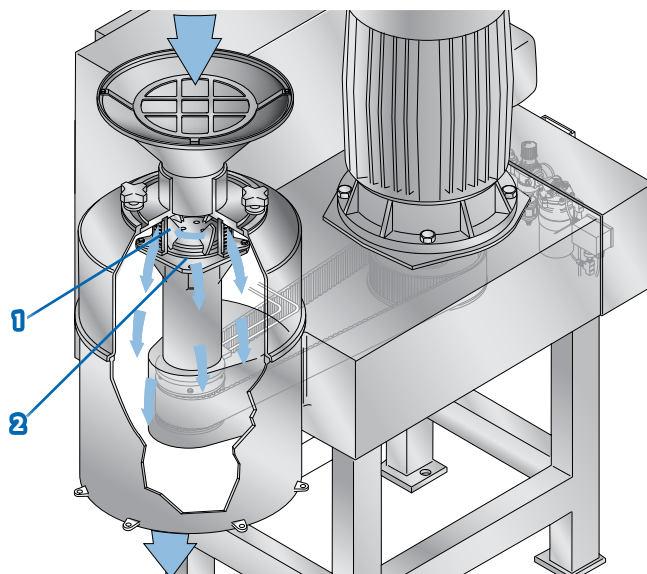
#### Mikroschneidkopf:

Bietet die kleinsten Partikelgrößen von 0,03 bis 0,6 mm (0,0012 bis 0,0237")



#### Schneidkopf:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm (0,010 bis 1,5")



### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Schneidkopf

### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.280 mm (49,62")  
**Breite:**.....879 mm (34,62")  
**Höhe:**.....\*1.781 mm (70,12")  
**Nettogewicht:**...499 kg (1.100 lb)  
**Motor:**.....11,2, 22,4 oder 30 kW (15, 30 oder 40 HP)

\*Standardhöhe mit 40-HP-Motor. Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorhersteller variieren.

**Das Modell 1500 ist** mit einem Mikroschneidkopf mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6") ausgestattet. Empfohlen für spezielle Anwendungen, bei denen frei fließende Flüssigkeiten oder viskose Breiprodukten verfeinert oder nachbearbeitet werden sollen.

**Das Modell 3000 verwendet** Schneidköpfe mit 152,4 mm (6") Durchmesser. Empfohlen für Anwendungsbereiche mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

## COMITROL® PROCESSOR MODELL 1500

### FLÜSSIGKEITS- UND ENDBEARBEITUNGSANWENDUNGEN

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für spezielle Anwendungsbereiche wie z.B. das Verfeinern oder die finale Verarbeitung von freifließenden Flüssigkeiten und viskosen Breiprodukten empfohlen. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße bei der Zufuhr ist 9,5 mm (3/8"), hängt aber ab vom gewählten Mikroschneidkopf und Rotor.

Dieses Modell 1500 ist mit einem Mikroschneidkopf und einem entsprechenden Rotor ausgestattet, um eine Vielzahl von Produkten wie Fruchtnektare, Sojabohnen, Ketchup, Barbecue-Saucen, Gemüsepürees, Getränkekonzentrate sowie Cremes und Salben zu verarbeiten. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.

### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....1.318 mm (51,90")  
**Breite:**.....839 mm (33,03")  
**Höhe:**.....\*1.833 mm (72,17")  
**Nettogewicht:**..499 kg (1.100 lb)  
**Motor:**.....11,2, 22,4 oder 30 kW (15, 30 oder 40 HP)

\*Standardhöhe mit 40-HP-Motor. Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorhersteller variieren.

### SCHNITTARTEN

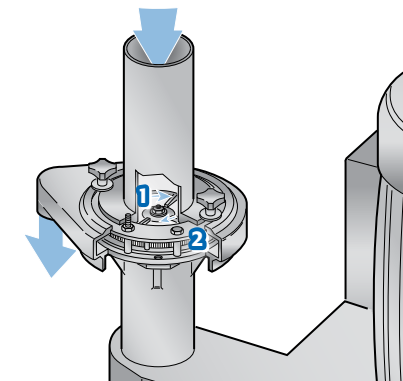
#### Mikroschneidkopf:

Bietet die kleinsten Partikelgrößen von 0,03 bis 0,6 mm (0,0012 bis 0,0237")



### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Mikroschneidkopf



## COMITROL® PROCESSOR MODELL 3000

### PRODUKTE MIT HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT

Der Comitrol Processor Modell 3000 ist ideal geeignet für das Mahlen von Produkten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Mais, gekochtes Fleisch und Gemüse. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße sollte 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

Die Maschine ist mit einem zweiteiligen Schneidgehäuse ausgestattet, Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.

### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

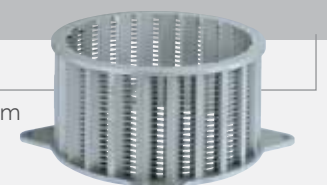
**Länge:**.....1313 mm (51,69")  
**Breite:**.....836 mm (32,92")  
**Höhe:**.....\*1.822 mm (71,75")  
**Nettogewicht:**..499 kg (1.100 lb)  
**Motor:**.....11,2, 22,4 oder 30 kW (15, 30 oder 40 HP)

\*Standardhöhe mit 40-HP-Motor. Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorhersteller variieren.

### SCHNITTARTEN

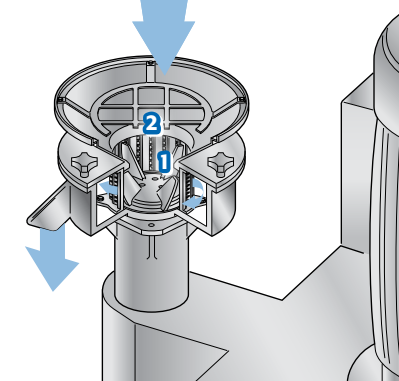
#### Schneidkopf:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm (0,010 bis 1,5")



### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Schneidkopf





**Das Modell 3600 Slant** ist ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen. Anwendungen sind das Zerkleinern, Flockenschneiden, Granulieren, Pürieren und Emulgieren. Die Serie der Modelle 3600 wird häufig als Vorschneider in Verbindung mit einem anderen Comitrol Processor mit Mikroschneidkopf verwendet.

## COMITROL® PROCESSOR MODELLE 3600-SLANT UND 3640-SLANT

### VERARBEITUNG VON KLEINEREN BIS GRÖßEREN MENGEN

Die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 ist ideal für die Verarbeitung kleinerer bis hin zu größeren Mengen, ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) bis hin zu 56 kW (75 HP) Motor.

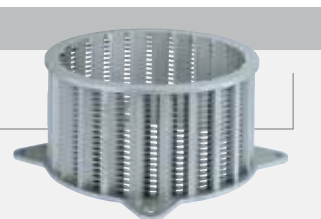
Beispiele für die Anwendungen sind: die Nachbearbeitung von Backwaren, einschließlich Nüssen, Brot, Keksen und Kuchenmischungen, die Zerkleinerung von Süßigkeiten, Gemüse, Käse, Getreide, Rindfleisch und Hühnerfleisch, die Verarbeitung von Nüssen, Bäckerei-/Keks-/Nudelaufbereitung, Rindfleisch, Geflügel, Rind- und Geflügelnebenprodukte, Tiernahrung, Fisch, Fischabfälle, biopharmazeutische Produkte, Tabletten, Polymere, Kräuter, Kartoffeln, Kartoffelflocken, aufgearbeitete Fleischprodukte.

Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Zufuhr des Produktes sollte eine Größe in jeder Dimension 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

### SCHNITTARTEN

#### SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm  
(0,010 bis 1,5")



### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Schneidkopf



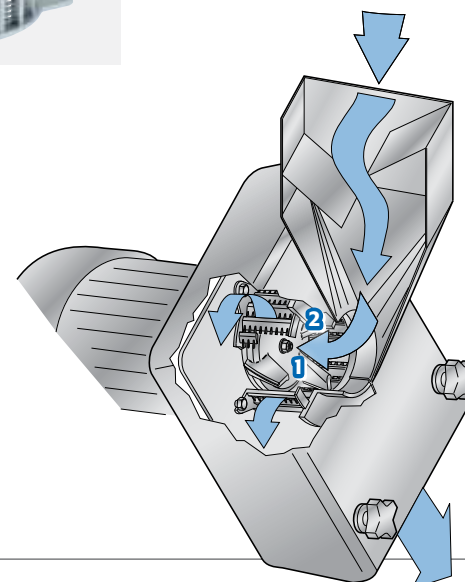
### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

#### A. MODELL 3600-SLANT

**Länge:**..... 933 mm (36,72")  
**Breite:** ..... 756 mm (29,76")  
**Höhe:** ..... 985 mm (38,80")  
**Nettogewicht:** ... 181 kg (400 lb)  
**Motor:** Rotor – 7,5 kW (10 HP)

#### B. MODELL 3640-SLANT

**Länge:**..... 1.303 mm (51,30")  
**Breite:** ..... 1.041 mm (40,98")  
**Höhe:** ..... 1.586 mm (62,43")  
**Nettogewicht:**.. 542 kg (1.196 lb)  
**Motor:** Rotor – 29,8 kW (40 HP)



**Das Modell 3600F** ist ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen. Das Modell 3600F ist mit einer Zufuhrschnecke ausgestattet. Anwendungen sind das Zerkleinern, Flockenschneiden, Granulieren, Pürieren und Emulgieren. Diese Serie wird häufig als Vorschneider in Verbindung mit einem anderen Comitrol Processor mit Mikroschneidkopf verwendet.

## COMITROL® PROCESSOR MODELLE 3600F UND 3640F

### VERARBEITUNG VON KLEINEREN BIS GRÖßEREN MENGEN

Die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 ist ideal für die Verarbeitung kleinerer bis hin zu größeren Mengen, ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) bis hin zu 56 kW (75 HP) Motor. Das Modell 3600F ist mit einer Zufuhrschnecke ausgestattet welche mit einem VFD (variabler Frequenzantrieb) arbeitet.

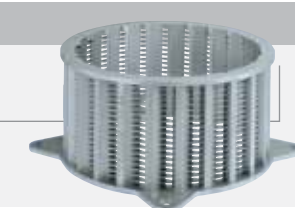
Beispiele für die Anwendungen sind: die Nachbearbeitung von Backwaren, einschließlich Nüssen, Brot, Keksen und Kuchenmischungen, die Zerkleinerung von Süßigkeiten, Gemüse, Käse, Getreide, Rindfleisch und Hühnerfleisch, die Verarbeitung von Nüssen, Bäckerei-/Keks-/Nudelaufbereitung, Rindfleisch, Geflügel, Rind- und Geflügelnebenprodukte, Tiernahrung, Fisch, Fischabfälle, biopharmazeutische Produkte, Tabletten, Polymere, Kräuter, Kartoffeln, Kartoffelflocken, aufgearbeitete Fleischprodukte.

Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße sollte 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

### SCHNITTARTEN

#### SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm  
(0,010 bis 1,5")



### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrtrichter
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf



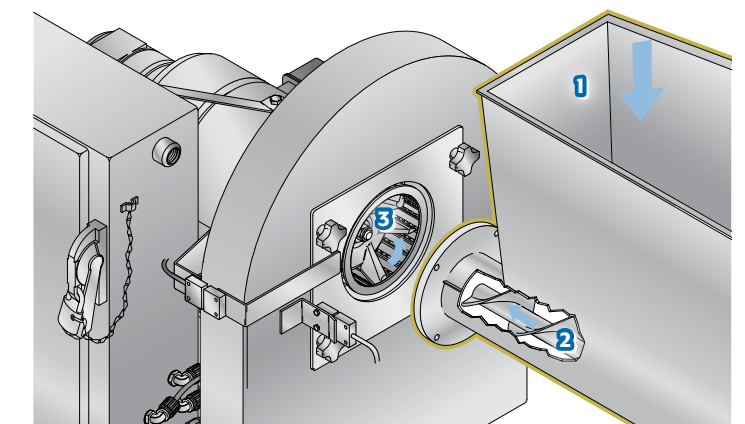
### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

#### C. MODELL 3600F

**Länge:**..... 1.554 mm (61,18")  
**Breite:** ..... 816 mm (32,13")  
**Höhe:** ..... 1.763 mm (69,41")  
**Nettogewicht:**... 363 kg (800 lb)  
**Motoren:** Rotor: 7,5 kW (10 HP),  
 Zufuhrschnecke 1,5 kW (2 HP)

#### D. MODELL 3640F

**Länge:**..... 2.089 mm (82,25")  
**Breite:** ..... 1.219 mm (48,00")  
**Höhe:** ..... 1.759 mm (69,27")  
**Nettogewicht:**... 840 kg (1.850 lb)  
**Motoren:** Rotor – 29,8 kW (40 HP)  
 Zufuhrschnecke – 1,5 kW (2 HP)



## Die Modelle 2100 und 5600 sind mit einem Schneidköpfe mit einem Durchmesser von 152,4 mm (6") ausgestattet.

Jedes Modell verfügt über eine Produktzufuhr mittels Zufuhrschnecke, die über einen VFD (Variabler Frequenzantrieb) gesteuert wird. Das Modell 5600 ist mit einem 75 kW (100 HP) starken Motor und einem 1,5 kW (2 HP) Motor für die Zufuhrschnecke ausgestattet. Das Modell 2100 hat einen größeren Zufuhrtrichter und ist mit einem 44,7 kW (60 HP) starken Motor und einem 3,7 kW (5 HP) Motor für die Zufuhrschnecke und einer Flügelwelle in der Produktzufuhr ausgestattet. Diese Maschinen arbeiten im Dauerbetrieb für eine ununterbrochene Produktion und sind für eine einfache Reinigung und Wartung ausgelegt.

### COMITROL® PROCESSOR MODELL 2100

#### GROSSER ZUFUHRTRICHTER, OPTIMALE PRODUKTZUFÜHRUNG

Der Comitrol Processor Modell 2100 verfügt über einen großen Zufuhrtrichter und eine optimale Produktzufuhr.

Zu den Standardanwendungen gehören die Verarbeitung von Gemüse, Rindfleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Rind- und Geflügelnebenprodukten, Chili-/Knoblauch-/Ingwer-/Bohnenpasten, Keks-/Backwarenaufbereitung und Seegrass/Algen.

Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße sollte 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

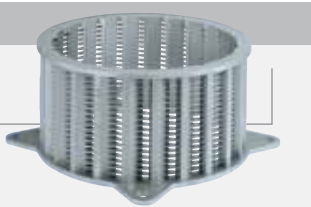
**Länge:**.....1.754 mm (69,04")  
**Breite:**.....\*1.651 mm (65,00")  
**Höhe:**.....1.784 mm (70,24")  
**Nettogewicht:** 1.025 kg (2.260 lb)  
**Motoren:** Rotor – 30 kW (40 HP), optional 22,4, oder 44,7 kW (30 oder 60 HP)  
 Zufuhrschnecke – 3,7 kW (5 HP)  
 Flügelwelle – 1,5 kW (2 HP)

\*Standardhöhe mit 40-HP-Motor.  
 Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorhersteller variieren

#### SCHNITTARTEN

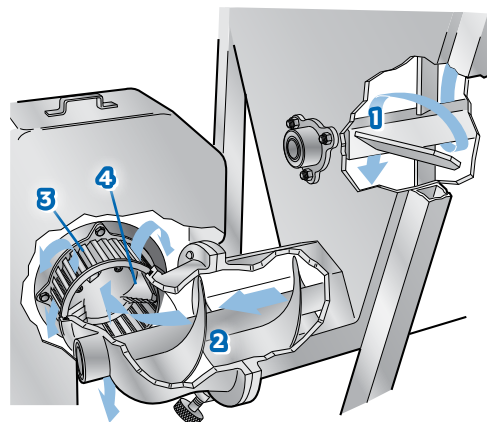
##### SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm  
 (0,010 bis 1,5")



#### ARBEITSWEISE

1. Flügelwelle
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf
4. Rotor



### COMITROL® PROCESSOR MODELL 5600

#### LEISTUNGSSTARKER MOTOR MIT ZUFUHRSCHECKE

Der Comitrol Processor Modell 5600 bietet alle Vorzüge des einzigartigen Comitrol-Zerkleinerungsprinzips sowie enge Schnitttoleranzen bei einer erhöhten Rotorgeschwindigkeit von 5.600 U/min-1.

Zu den üblichen Anwendungen gehören: Kokosnussfleisch, Nebenprodukte von Meeresfrüchten, Rindfleisch und Geflügel, texturiertes pflanzliches Eiweiß, wiederaufbereitete Steakstücke, gekochter Putenbraten und Käsebruch.

Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Die maximale Produktgröße sollte 63,5 mm (2 1/2") nicht überschreiten.

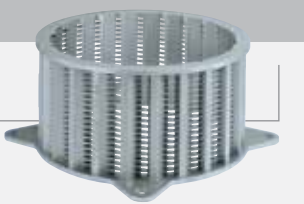
#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:**.....2.321 mm (91,38")  
**Breite:**.....1.437 mm (56,57")  
**Höhe:**.....1.718 mm (67,63")  
**Nettogewicht:**...1.418 kg (3.126 lb)  
**Motoren:**...Rotor – 75 kW (100 HP),  
 .....Zufuhrschnecke – 1,5 kW (2 HP)

#### SCHNITTARTEN

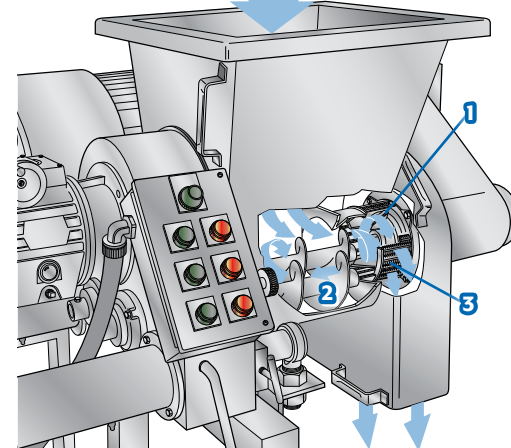
##### SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 bis 38,1 mm  
 (0,010 bis 1,5")



#### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf



Der Comitrol Processor Modell 9310 ist mit einem Mikroschneidkopf mit einem Durchmesser von 304,8 mm (12") ausgestattet und ist als pumpen- oder schraubengespeistes Modell erhältlich. Der große Microcut-Schneidkopf in Kombination mit einem bis zu 149,1 kW (200 HP) starken Motor ist das Nonplusultra in der Partikelzerkleinerung in Bezug auf Präzision und höchste Kapazität.

### COMITROL® PROCESSOR MODELL 9310

#### KONTROLLIERTE PARTIKELZERKLEINERUNG BEI HOHEN KAPAZITÄTEN

Der <sup>YY</sup>patentierte Comitrol-Processor Modell 9310 ersetzt das Modell 9300. Zu der Ausstattung gehören eine integrierte HMI, ein verbessertes Luftstromsystem, ein neu gestaltetes Schneidgehäuse und eine verlängerte Spindel. Die integrierte Standard-HMI überwacht die Stromstärke, die Temperatur der Motorlager und die Innenluft des Gehäuses, identifiziert Fehlermeldungen der Sicherheitssensoren und meldet Probleme mit der Maschinenlaufzeit, der Motorlast oder einer eventuellen Überlastung.

Das Luftstromsystem umfasst einen neuen, in einem Gehäuse abgeschirmten, Lüfter, der Motor und Antriebsriemen konstant kühlt und verhindert, dass das Gehäuse thermisch beeinflusst wird. Spezielle Luftkanäle leiten die warme Luft von der Produktzone weg. Die Siebabdeckung (Edelstahlgewebe) des Lüfters kann für die Routinereinigung leicht entfernt werden.

Das robuste Schneidgehäuse ist so geformt, dass die Dichtungen fest sitzen und der Produktdruck im Inneren des Mitnehmers reduziert wird. Verschiedene anschraubbare Auslasskonstruktionen sind für die unterschiedlichsten Produkte erhältlich. Die verlängerte Spindel schafft zusätzlichen Abstand zwischen Spindel und Schneidgehäuse und sorgt für eine Primär- und Labyrinthdichtung, um das Eindringen von Produkt in die Spindellager zu verhindern. Sie ist außerdem mit einem Bypass ausgestattet, um dort Produktansammlungen oder einen eventuellen Produktrückstau zu verhindern.

Der Comitrol Processor Modell 9310 wird empfohlen für die Partikelzerkleinerung, wenn es sich bei dem Endprodukt um einen Brei, eine Paste oder eine Flüssigkeit handelt. Das Modell 9310 ist aufgrund der hohen Rotationsgeschwindigkeit des Rotors für die Produktzerkleinerung in einem Durchgang ausgelegt. Gemüse, Obst und Fleisch für Babynahrung sowie Nussmilch und -butter gehören zu den Standardanwendungen.

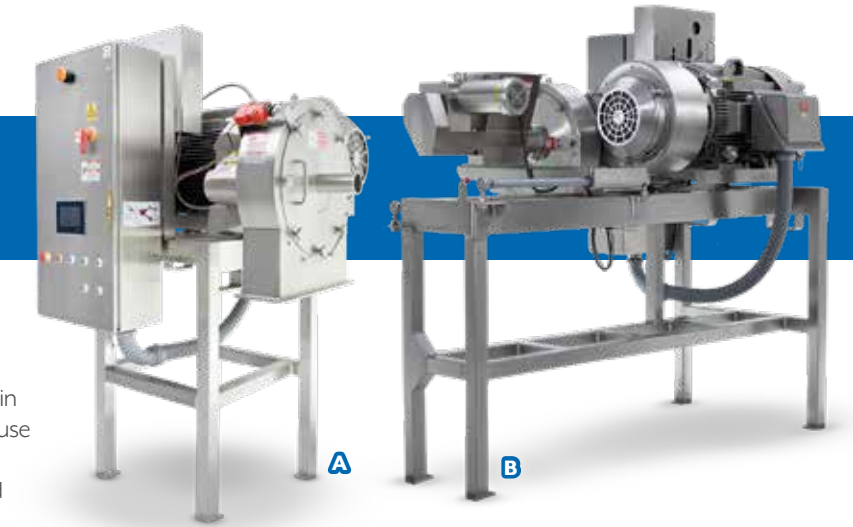
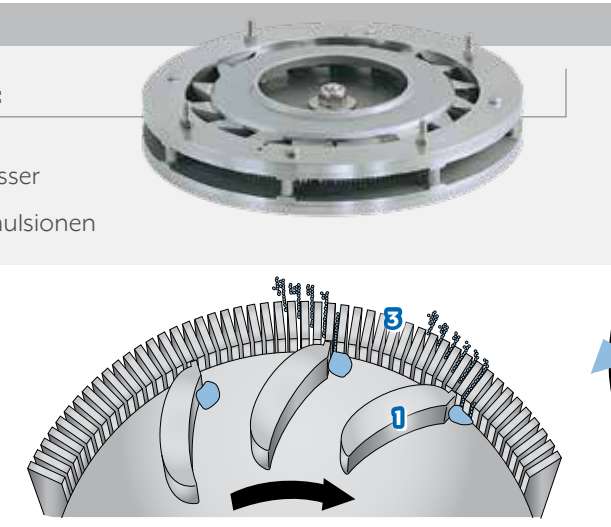
#### SCHNITTARTEN

##### MIKROSCHEIDKOPF:

Mikro-Schneidkopf mit  
 304,8 mm (12") Durchmesser  
 Grobe bis hin zu feine Emulsionen

#### ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Mikroschneidkopf
3. Schneidplättchen



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

##### A. MODELL 9310

**Länge:** .....1.691 mm (66,57")  
**Breite:** .....1.498 mm (58,97")  
**Höhe:** .....2.388 mm (94,00")  
**Nettogewicht:** ..1.724 kg (3.800 lb)  
**Motor:**.....112 oder 149,1 kW  
 (150 oder 200 HP)

##### B. MODELL 9310 MIT ZUFUHRSCHECKE

**Länge:** .....2.718 mm (107,00")  
**Breite:** .....1.547 mm (60,90")  
**Höhe:** .....2.388 mm (94,00")  
**Nettogewicht:** ..1.814 kg (4.000 lb)  
**Motor:**.....112 oder 149,1 kW  
 (150 oder 200 HP)  
 .....Motor Zufuhrschnecke:  
 1,5 kW (2 HP)

**Das Modell N ist die ideale Lösung für das Granulieren und Aufbrechen** von z. B. Nüssen, Backwaren, Keksen, Süßigkeiten, Beeren, Samen und Brezeln sowie vielen anderen Anwendungen. Dieses Modell ist einfach konstruiert und leicht zu bedienen. Es benötigt nur eine kleine Stellfläche und ist mit einem 0,56 kW (3/4-HP-Motor) ausgestattet.

## MODELL N

### GRANULATOR UND AUFSCHLITZMASCHINE

Das Modell N ist eine vielseitig verwendbare Schneidemaschine, mit der verschiedenste Nussarten, Kekse und Cracker granuliert werden können, die aber auch zum Zerteilen gefrorener, dehydrierter Früchte und zum Aufschlitzen von Kapseln, Erbsen oder Bohnen geeignet ist. Eine kontrollierte Zerkleinerung wird dadurch erreicht, dass das Produkt schonend geschnitten und nicht zerschlagen, zerhackt oder gemahlen wird.

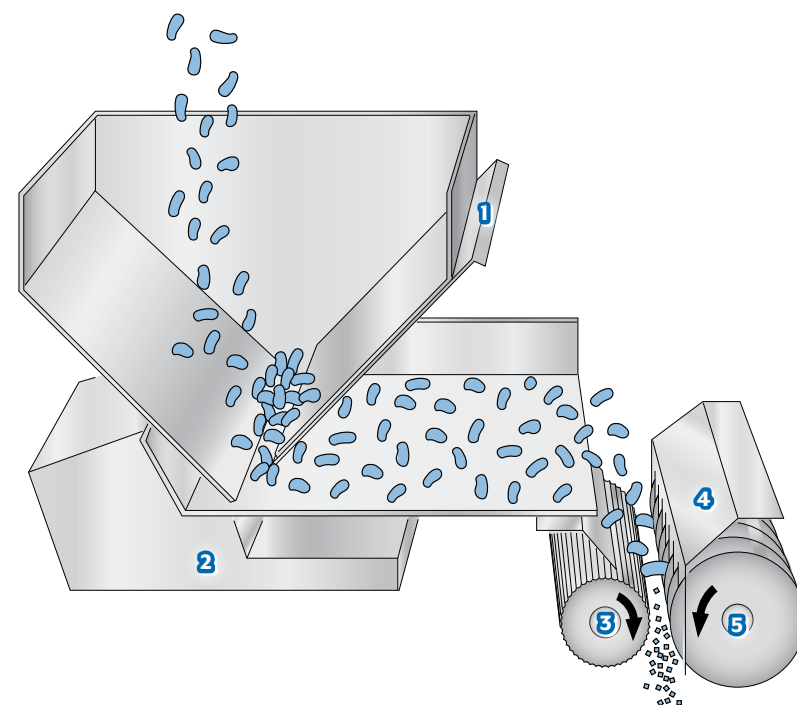
Das Modell N zeichnet sich durch vereinfachte Bedienung für eine ununterbrochene Produktion aus und ist für eine einfache Reinigung und Wartung ausgelegt. Ohne großen Aufwand kann über den einstellbaren Abstand von Rundmesserspindel zu Zufuhrrolle und dem Abstreiferkamm die gewünschte Produktgröße erreicht werden.

### SCHNITTARTEN

**Granulate:**  
2,4 bis 9,5 mm (3/32 bis 3/8")

### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrtrichter mit verstellbarem Schieber
2. Vibrationszuführungswanne
3. Zufuhrrolle
4. Abstreiferkamm
5. Rundschnittmesser



### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:** ..... 1.015 mm (39,96")  
**Breite:** ..... 677 mm (26,67")  
**Höhe:** ..... 764 mm (30,08")  
**Nettogewicht:** ..... 204 kg (450 lb)  
**Motor:** ..... 0,56 kW (3/4 HP)

**Die Modelle OC und VSC sind Zufuhrband-Schneidemaschinen.** Das Urschel Modell OC ist eine Scheibenschneidemaschine für Schrägschnitte aus länglichen Produkten. Das Urschel Modell VSC kann aus einer Vielzahl von Nahrungsmitteln Segmente, Scheiben und Streifen mit quadratischem oder rechteckigem Querschnitt schneiden. Es sind mehrere verschiedene Schneidsysteme erhältlich, darunter Standardköpfe, Flo-Cut® Modell 360-Schneidköpfe und <sup>SS</sup>Velocicut® Schneidköpfe. Wenden Sie sich an Ihre Urschel-Niederlassung, um den für Ihre Anwendung am besten geeigneten Schneidkopf zu finden.

## MODELL OC

### SCHEIBENSCHNEIDEMASCHINE FÜR SCHRÄGSCHNITTE

Das Urschel Modell OC wird speziell für die Herstellung von Schrägschnittscheiben aus länglichen Produkten wie z. B. Gewürzgurken, Karotten, Sellerie, Rhabarber, Okra, Kartoffeln, Kürbis, etc. verwendet. Die Maschine bietet eine Vielzahl von Scheibenoptionen und ein vereinfachtes Design für leichte Reinigung und Wartung. Außerdem ist sie für den Dauerbetrieb für eine ununterbrochene Produktion ausgelegt. Das Modell OC eignet sich für Produkte von einem Durchmesser oder einer Breite von bis zu 63,5 mm (2,5").

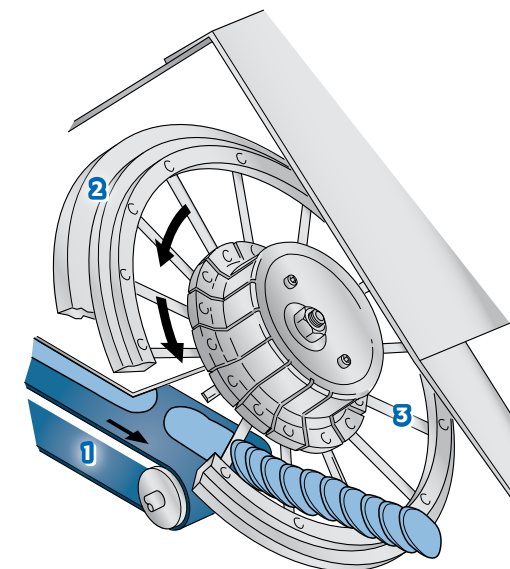
### SCHNITTARTEN

**Schräge Glatt- oder Wellenschnittscheiben:**  
Größen von 1,6 bis 44,5 mm (1/16 bis 1 3/4") sind möglich.

**Bei Einsatz eines MicroSlice® Messerrades** sind schräge Glattschnitt-Scheiben von 0,8 bis 3 mm (0,030 bis 0,120") möglich. Wenden Sie sich an Urschel wegen weiterer Informationen. Erfordert zertifizierten Druck.

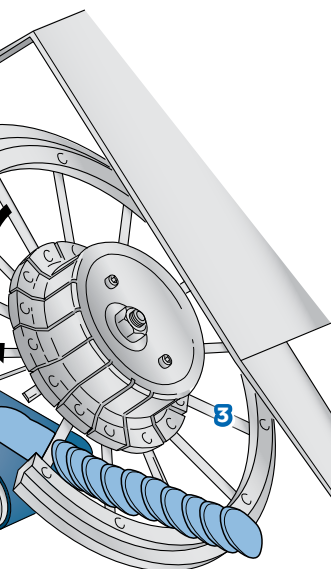
### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Messerrad
3. Messer



### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:** ..... 2.973 mm (117,04")  
**Breite:** ..... 797 mm (31,38")  
**Höhe:** ..... 1.135 mm (44,70")  
**Nettogewicht:** ..... 349 kg (770 lb)  
**Motor:** ..... 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotor:** 0,56 kW (3/4 HP)



## MODELL VSC

### SEGMMENTSCHNITTE, SCHEIBEN & STREIFEN

Das <sup>SS</sup>Modell VSC kann aus einer Vielzahl von Nahrungsmitteln (wie Karotten, Gurken, Zucchini, Kartoffeln) Segmente, Scheiben und Streifen mit quadratischem oder rechteckigem Querschnitt schneiden. Die Maschine bietet einen Antrieb für variable Geschwindigkeit, aufklappbare Seitenabdeckungen und einen schnellen Wechsel der vielen lieferbaren Schneidköpfe. Die maximale Größe des Produktes sollte 101,6 mm (4") nicht überschreiten.

### SCHNITTARTEN

**Streifen mit quadratischem Querschnitt:**  
4,0 bis 25,4 mm (0,156 bis 0,1")

**Segmentschnitte:**  
3, 4, 5, 6, 8, 10 oder 12

**Scheibenschnitt, halbiert:** 3,2 bis 8,0 mm (0,125 bis 0,313")

**Streifen mit rechteckigem Querschnitt:**  
mit 3,2 x 28,6 mm (0,125 x 1,125"),  
4,8 x 25,4 mm (0,188 x 1"), 7,1 x 39,9 mm (0,281 x 1,6"), 8,7 x 31,8 mm (0,344 x 1,25")

**Streifen mit quadratischem Querschnitt:**  
6,35 x 11,1 mm (0,250 x 0,438") –  
11,1 x 19,1 mm (0,438 x 0,875")

**Scheibenschnitte:** Gerade 3,2 mm (0,125")–  
15,9 mm (0,625"), Welle: 4,8 mm (0,188")–  
6,4 mm (0,250")

**Kernausschnitt mit Segmenten:** 9,5 bis 50,8 mm (0,375 bis 2") mit 2 oder 4 Segmenten

>> Siehe auch Seite 38 für weitere Schneidköpfe.

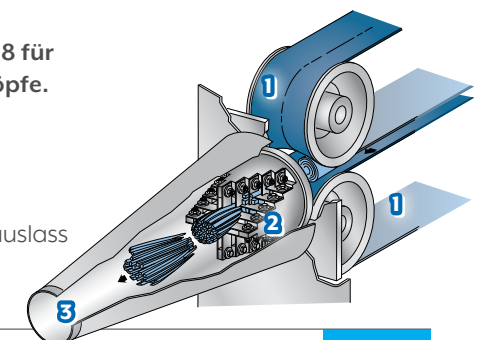
### ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Messer
3. Konischer Produktauslass



### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

**Länge:** ..... 2.957 mm (116,42")  
**Breite:** ..... 823 mm (32,41")  
**Höhe:** ..... 1.392 mm (54,81")  
**Nettogewicht:** ..... 466 kg (1.028 lb)  
**Motor:** ..... 3,7 kW (5 HP)



Der <sup>SS</sup>Velocicut® und der Flo-Cut® Modell 360 Schneidkopf können in Verbindung mit dem Urschel Modell VSC Bandschneider verwendet oder in ein bestehendes Wasserschneidsystem integriert werden. Eine Vielzahl von Schnitten ist möglich, darunter Segmente, Scheiben und Streifen mit quadratischem oder rechteckigem Querschnitt. Ein kostenloser Testschnitt Ihrer Anwendung kann Ihnen bei Ihrer Kaufentscheidung helfen und Informationen über die spezifische Kopfeinstellung zur Erreichung Ihrer Zielspezifikationen liefern.

## VELOCICUT® SCHNEIDKOPF

### STREIFENSCHNEIDKOPF

Mit dem patentierten <sup>SS</sup>Velocicut Schneidkopf von Urschel können Streifenschnitte aus Karotten oder Kartoffeln hergestellt werden. Aufgrund der einzigartigen Ausführung der Klingen wird das Ausfransen beim Schneiden von blanchierten oder rohen Kartoffeln wesentlich verringert.

Mit nur einem Schneidkopf und der entsprechenden Anzahl Schneidstreifen lassen sich Streifen mit quadratischem und rechteckigem Querschnitt sowie Scheiben in allen genannten Größen herstellen. Der Velocicut Schneidkopf kann mit dem Modell VSC Segmentschneider und anderen Wasserschneidsystemen verwendet werden.

4,0 mm (0,156")	8,7 mm (0,344")
4,8 mm (0,188")	9,5 mm (0,375")
5,5 mm (0,218")	10,0 mm (0,394")
6,4 mm (0,250")	10,3 mm (0,406")
7,0 mm (0,276")	11,1 mm (0,438")
7,1 mm (0,281")	12,0 mm (0,472")
7,2 mm (0,285")	12,7 mm (0,500")
7,4 mm (0,290")	13,0 mm (0,512")
7,5 mm (0,294")	14,2 mm (0,560")
7,5 mm (0,297")	15,0 mm (0,591")
7,7 mm (0,305")	19,1 mm (0,750")
8,0 mm (0,313")	22,2 mm (0,875")
8,4 mm (0,330")	25,4 mm (1,0")

### SCHNITTARTEN

#### RECHTECKIGE STREIFENSCHNITTE

Jede Kombination von quadratischen Streifen ist möglich, um Schnitte wie 7,4 x 8,0 mm (0,290 x 0,313") herzustellen.

#### SCHEIBENSCHNITTE

Eine große Auswahl an möglichen Scheibenstärken ist verfügbar, um Ihren Produkthanforderungen gerecht zu werden.



## FLO-CUT® MODELL 360 SCHNEIDKOPF

### PRÄZISES WASSERSCHNEIDSYSTEM

Der Flo-Cut-Schneidkopf Modell 360 ist für den Einsatz in großvolumigen Wasserschneidsystemen geeignet. Diese Vorrichtung kann in Wasserschneidsystemen integriert werden und bietet einen schnellen, einfachen Austausch des Schneidkopfs, um Messer oder Schnittgrößen zu ändern. Der Eingangsdurchmesser beträgt 86 mm (3,375") und der Auslassdurchmesser 148 mm (5,820"). Das Modell 360 ist für eine einfache Reinigung und Wartung ausgelegt.



### SCHNITTARTEN STREIFEN MIT QUADRATISCHEM QUERSCHNITT

6,4 mm (0,250")
7,1 mm (0,281")
7,4 mm (0,290")
7,6 mm (0,300")
8,0 mm (0,313")
8,7 mm (0,344")
9,5 mm (0,375")
10,3 mm (0,406")
11,1 mm (0,438")

#### RECHTECKIGE STREIFENSCHNITTE

7,1 x 10,3 mm (0,281 x 0,406")	8,4 x 10 mm (0,330 x 0,395")
7,1 x 15,1 mm (0,281 x 0,594")	8,7 x 11,9 mm (0,344 x 0,469")
7,4 x 8,0 mm (0,290 x 0,313")	9,5 x 19,1 mm (0,375 x 0,750")
8,0 x 9,5 mm (0,313 x 0,375")	11,1 x 19,1 mm (0,438 x 0,750")
8,0 x 19,1 mm (0,313 x 0,750")	11,1 x 22,2 mm (0,438 x 0,875")
8,0 x 9,8 mm (0,315 x 0,385")	

#### SEGMENT SCHNITTE

4, 8, oder 12

#### SCHEIBENSCHNITTE

Eine große Auswahl an möglichen Scheibenstärken ist verfügbar, um Ihren Produkthanforderungen gerecht zu werden.

#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

Länge:	552 mm (21,75")
Breite:	368 mm (14,50")
Höhe:	279 mm (11,00")
Nettogewicht:	42 kg (92 lb)

Urschel bietet eine Reihe von Schleifmaschinen an, um die Nutzungsdauer der Messer zu erhöhen und Kosten zu sparen. Jede Schleifmaschine ist auf bestimmte Messertypen abgestimmt. Für Betriebe, die mit vielen verschiedenen Messergrößen arbeiten, empfiehlt es sich, mehr als eine Schleifmaschine einzusetzen.

## MODELLE CKG, JKH & WG

### A. MODEL CKG FÜR RUNDMESSER

Das Modell CKG ist für das Nachschärfen von Rundmessern, die auf Urschel-Maschinen verwendet werden. Die Maschine kann Messer (glatt, gezahnt oder mit Wellenschliff) mit einem Durchmesser von 76,2, 88,9, 101,6, 127 mm (3", 3 1/2", 4" und 5") schärfen. Auch Messer mit Doppelschliff und Heavy Duty Messer können geschärft werden.

### B. MODELL JKH FÜR JULIENNE-MESSER

Das Modell JKH ist für das Nachschärfen von Scheibenmessern und die individuellen Aufsätze („Tabs“) der Juliennemesser mit wenig Aufwand und Kosten selbst nachzuschleifen. Es lassen sich nur Juliennemesser schärfen, deren Aufsätze in einem Abstand von mindestens 19,1 mm (3/4“) auf dem Messer angeordnet sind. Juliennemesser werden auf den Urschel Schneidemaschinen E TranSlicer, TranSlicer 2000®, TranSlicer 2500® und TranSlicer 2510® und TranSlicer 2520® eingesetzt.

### C. MODELL WG FÜR SCHEIBEN- UND QUERSCHNITTMESSER

Das Modell WG bietet dem Kunden ein präzises Mittel zum Schärfen einer breiten Palette von Urschel-Scheiben- und Quermessern.

**Messer, die auf den folgenden Maschinen verwendet werden, können auf dem Modell WG geschärft werden:**

#### Scheibenmesser (Glattschnitt):

Modelle 30, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut 2110, DiversaCut 2110A, DiversaCut SPRINT, ETRS, G-A, OC, Sprint2, TranSlicer 2500, TranSlicer 2510, TranSlicer 2520, VSC und Flo-Cut 360 & 475.

#### Querschnittmesser (Glattschnitt):

Affinity CD-L, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut 2110, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, G-A, M6, M VersaPro und Sprint 2.



#### TECHNISCHE DATEN<sup>Y</sup>

##### A. MODEL CKG

Länge:	394 mm (15,50")
Breite:	330 mm (13,00")
Höhe:	254 mm (10,00")
Nettogewicht:	25 kg (56 lb)
Motor:	0,13 kW (1/6 HP)

##### B. MODELL JKH

Länge:	305 mm (12")
Breite:	280 mm (11")
Höhe:	178 mm (7")
Nettogewicht:	11 kg (25 lb)
Motor:	0,13 kW (1/6 HP)

##### C. MODELL WG

Länge:	438 mm (17,25")
Breite:	235 mm (9,25")
Höhe:	210 mm (8,25")
Nettogewicht:	13 kg (29 lb)
Motor:	0,13 kW (1/6 HP)

# 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](http://www.urschel.com).

# URSCHEL®

Testen Sie uns:

[germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com) | [www.urschel.com](http://www.urschel.com)

**DER WELTWEIT FÜHRENDE ANBIETER  
VON LEBENSMITTEL-SCHNEIDTECHNOLOGIEN®**

NORDAMERIKA | EUROPA | SÜDAMERIKA | ASIEN | AUSTRALIEN | AFRIKA

# 1 Nr. Bestseller

unter den Anbietern von industriellen Schneidemaschinen weltweit.

∨ Maß- und Gewichtsangaben können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

‡ Der M VersaPro kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 10933550 geschützt sind.

†† Translicer Bandschneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391 sowie durch europäische und ausländische Patente geschützt sind.

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

€ Affinity Würfelschneider können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6883411, 9296119, D760992 und das europäische Patent geschützt sind.

§ Affinity Integra Würfelschneider können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6883411, 9296119, 9604379 und 9855669 geschützt sind.

ßß Die Schneidemaschinen DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, und Sprint 2 können Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6883411 sowie durch das europäische Patent Nr. EPI377415 geschützt sind.

†† Die Modelle CC können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

§§ Das Modell VSC und Velocicut können Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6553885 sowie durch europäische und ausländische Patente geschützt sind.

∞∞ Die Modelle CC können Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 9035268 geschützt sind.

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

® Urschel, das Urschel-Logo, The Global Leader in Food Cutting Technology, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E Translicer, Flat-V, MicroAdjustable, M VersaPro, Translicer, MicroSlice, Comitrol, QuantiCut, Velocicut und Flo-Cut (nur in den USA) sind eingetragene Marken von Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.™ SlideLocc – Patent ausstehend.