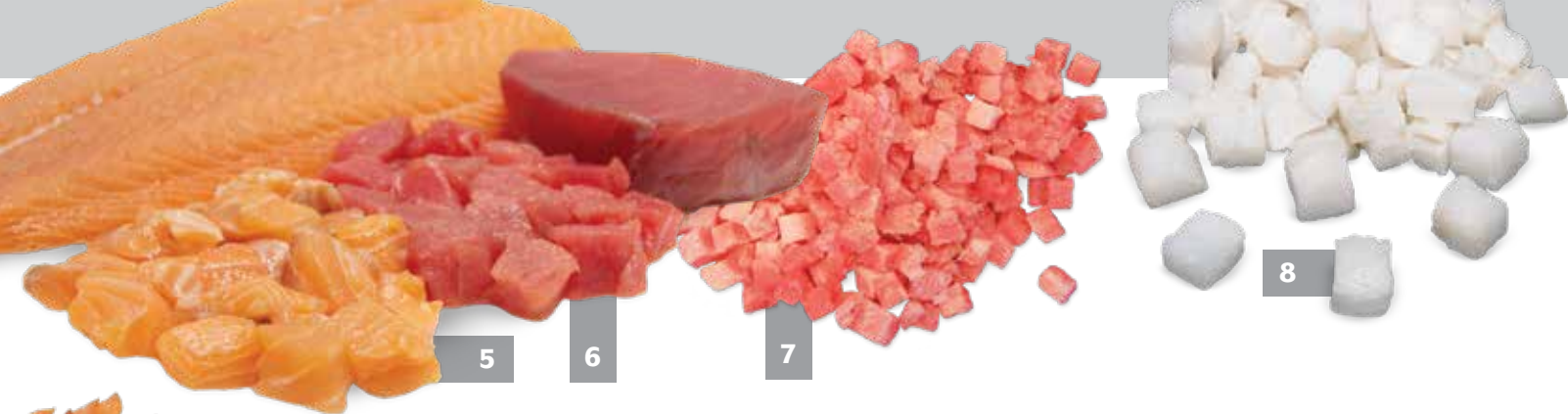


# COMMENT COUPER LES PRODUITS DE LA MER



TRANCHE | CUBE | BÂTONNET | PURÉE



## TRANCHE | CUBE | RÂPÉ | GRANULATION | MOULINÉ/PURÉE

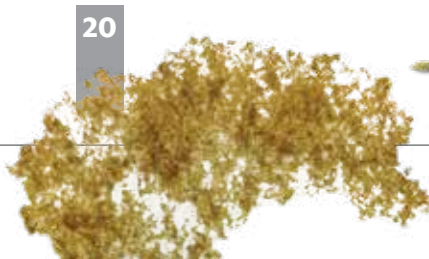
# Votre partenaire en productivité

Il est essentiel de répondre à la demande croissante de produits de haute qualité et nutritifs contenant des fruits de mer et des algues, tout en réduisant les coûts de main-d'œuvre : c'est pour vous aider dans cette tâche que nous sommes là. Faites appel à la technologie de coupe Urschel pour découvrir des moyens d'améliorer votre chaîne de transformation en réduisant les déchets, en augmentant les rendements et en maximisant les profits.

Urschel fabrique des trancheuses, des coupeuses et du matériel de broyage hygiéniques adaptés à chaque facette de la réduction dimensionnelle. Chaque machine possède des capacités de coupe de précision, un fonctionnement continu pour une production ininterrompue et un rendement fluide élevé. Les machines sont conçues pour fonctionner dans des environnements de production difficiles. Les panneaux à charnières et coulissants en acier inoxydable sont particulièrement hygiéniques. En plus des machines présentées dans cette brochure, consultez d'autres machines de coupe Urschel sur [www.urschel.com](http://www.urschel.com).

## PRODUITS PRÉSENTÉS

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>1. Huile de poisson</b><br/>Processeur Comitrol®, modèle 9310</p> <p><b>2. Langue de palourde</b><br/>6,4 x 6,4 x 9,5 mm (1/4 x 1/4 x 3/8")<br/>DiversaCut 2110A®</p> <p><b>3. Crevettes cuites</b><br/>Cube de 19,1 mm (3/4"), M6</p> <p><b>4. Saumon</b><br/>Bâtonnet de 12,7 mm (1/2") M6</p> | <p><b>5. Saumon</b><br/>Cube de 19,1 mm (3/4")<br/>Sprint 2®</p> <p><b>6. Thon</b><br/>Cube de 19,1 mm (3/4")<br/>Sprint 2®</p> <p><b>7. Thon</b><br/>Cube de 6,4 mm (1/4")<br/>Affinity®</p> <p><b>8. Poisson blanc</b><br/>Cube de 19,1 mm (3/4") M6</p> | <p><b>9. Déchets de poisson</b><br/>Processeur Comitrol®, modèle 3640</p> <p><b>10. Déchets de poisson</b><br/>Processeur Comitrol®, modèle 1700</p> <p><b>11. Corps et carapaces de homard</b><br/>Processeur Comitrol®, modèle 1700</p> <p><b>12. Ailes de raie</b><br/>Bâtonnet de 6,4 mm (1/4") M6</p> |
|--|--|--|







## DÉCOUVRIR La précision Urschel

En tant qu'entreprise détenue à 100 % par ses employés, Urschel se conforme à des normes de qualité strictes. Chaque composant essentiel est créé dans notre usine dans un flux de travail ergonomique utilisant une production de pointe pour garantir un fonctionnement optimal. Qualité de la fabrication et de l'attention portée aux clients Urschel propose un réseau mondial d'experts des ventes et du service prêts à vous accompagner. Bénéficiez d'essais de coupe gratuits de vos produits disponibles sur site,

à distance ou en vidéo. Profitez d'une expédition à la demande de pièces courantes issues de l'inventaire extrêmement fourni d'Urschel pour assurer le bon fonctionnement de vos opérations. Vous pouvez bénéficier de conseils d'entretien dédiés, par téléphone ou programmer une visite sur votre site. Le service et l'assistance Urschel offrent un accompagnement complet, avant, pendant et après la vente, pendant toute la durée de vie de votre machine Urschel.



### 13. Peau de poisson-chat

Carré de 25,4 mm (1")  
M6

### 14. Saumon

Cube de 19,1 mm (3/4")  
DiversaCut 2110A®

### 15. Surimi

Râpé en V creusé de  
1,8 mm  
(0,070")  
CC

### 16. Surimi

Rondelle de 11,1 mm (7/16")  
E Translicer®

### 17. Algues brunes

Processeur Comitrol®,  
modèle 9310

### 18. Algues

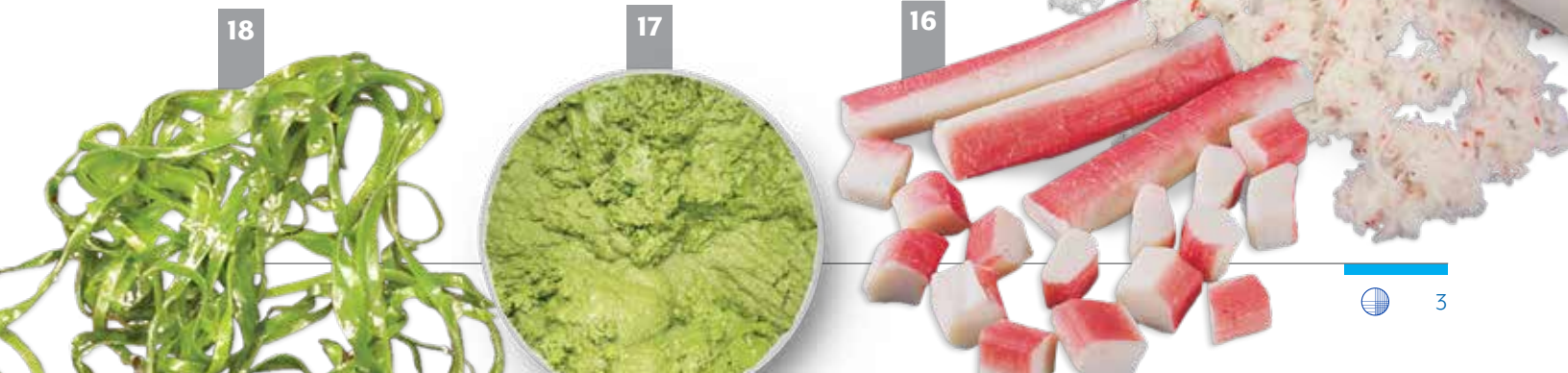
Bâtonnet de 3,2 mm (1/8")  
M6

### 19. Algues

Bâtonnet de 12,7 mm (1/2")  
M6

### 20. Algues

Flocon  
Processeur Comitrol®,  
modèle 1700



**Découvrez la coupeuse M VersaPro® (MVP)**, la coupeuse puissante dernière génération pour la réduction des protéines. S'appuyant sur les modèles M et M6 d'Urschel, la coupeuse M VersaPro™ (MVP) offre le meilleur de la conception hygiénique et le nec plus ultra en matière de coupe polyvalente de protéines. Disponible avec option HMI (interface homme machine) (illustré).

## COUPEUSE M VERSAPRO

### TRANSFORMATION DES PROTÉINES NOUVELLE GÉNÉRATION

La MVP offre 33 % de capacité d'alimentation supplémentaire par rapport à la M6 standard, grâce à des courroies plus larges, une coupe optimisée et une puissance accrue. La MVP, alimentée par bande, produit des cubes, des bâtonnets ou des effilochés 2 dimensions à partir d'un produit d'une épaisseur prédéterminée. La coupeuse est équipée de bandes d'alimentation et d'évacuation pour éviter l'accumulation de produit. La bande d'évacuation facilite le déchargement dans les bacs Europe. Elle convient parfaitement à la coupe de viandes de bœuf, de porc, de volailles et de protéines alternatives surgelées-tempérées, réfrigérées ou chaudes. L'épaisseur maximum d'entrée de produits fermes ne doit pas dépasser 38,1 mm (1-1/2").

### TYPES DE COUPE

#### Cubes

De nombreuses dimensions de coupe peuvent être obtenues en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupe transversale.

**Coupes circulaires :** 4,8 à 38,1 mm (3/16 à 1-1/2")

**Coupes transversales :** tailles standard de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3"), entièrement réglables jusqu'à 140 mm (5,5") avec variateur de fréquence.

#### Bâtonnets

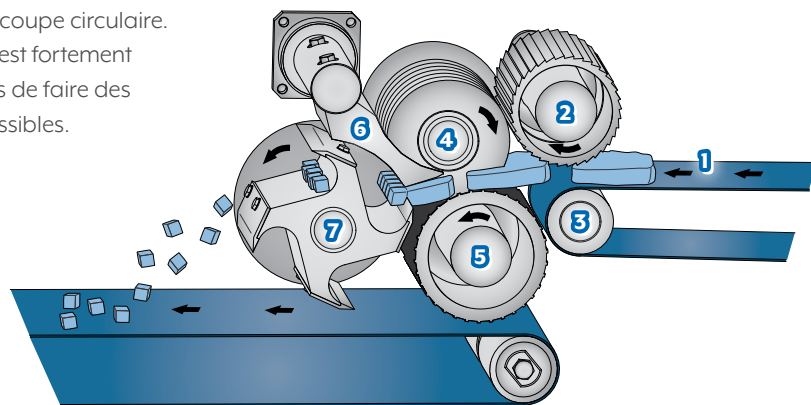
Coupez des bâtonnets de différentes largeurs en retirant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. L'épaisseur finale du bâtonnet sera la même que celle du produit entrant.

#### Effilochés

Pour obtenir des effilochés, l'arbre de coupe transversale doit être remplacé par un arbre à effiloché. La longueur de l'effiloché est contrôlée par l'orientation des fibres de viande du produit entrant et par l'utilisation d'un arbre de coupe circulaire. En raison des paramètres propres à chaque application, il est fortement recommandé aux transformateurs de produits alimentaires de faire des essais avec Urschel afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

### PRINCIPE DE COUPE

- |                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Bande d'alimentation   | 6. Peigne de dégagement        |
| 2. Rouleau d'alimentation | 7. Couteaux transversaux       |
| 3. Rouleau d'entraînement | (nouveau design cannelé        |
| 4. Couteaux circulaires   | breveté <sup>†</sup> illustré) |
| 5. Tambour d'alimentation |                                |



### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

**Longueur :** ..... 3267 mm (128,61")

**Largeur :** ..... 861 mm (33,90")

**Hauteur :** ..... 1780 mm (70,07")

**Poids net :** ..... 1225 kg (2700 livres)

**Moteur :** ..... 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

5 CV (3,7 kW) Coupes transversales

La coupeuse M6 est une machine polyvalente conçue pour couper en cubes, en bâtonnets ou en effilochés une variété de produits dans une large gamme de dimensions de produits d'épaisseur prédéfinie.

L'Affinity Integra® propose des coupes petites à moyennes. Version légèrement réduite de la grosse coupeuse Affinity, l'Integra est conçue pour traiter les produits à haute teneur en matière grasse difficiles à couper et les produits réfrigérés.

## COUPEUSE M6



### MACHINE POLYVALENTE POUR LA COUPE EN CUBES/ BÂTONNETS/EFFILOCHÉS

Elle convient parfaitement à la coupe de viandes et volailles surgelées-tempérées, fraîches ou cuites. Le modèle M6 offre un fonctionnement continu et des capacités de production élevées et il est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles. Épaisseur maximum du produit d'entrée de 25,4 mm (1").

### TYPES DE COUPE

#### Cubes

De nombreuses dimensions de coupe peuvent être obtenues en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupe transversale.

#### SPECIFICATIONS<sup>Y</sup>

**Longueur :** ..... 3023 mm (119,03")  
**Largeur :** ..... 850 mm (33,48")  
**Hauteur :** ..... 1280 mm (50,37")  
**Poids net :** ..... 745 kg (1642 livres)  
**Moteur :** ..... 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

**Coupes circulaires :** de 4,0 à 38,1 mm (5/32 à 1-1/2").

**Coupes transversales :** tailles standard de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3"), et jusqu'à 144 mm (5,66") avec une pignonnerie alternative.

#### Bâtonnets

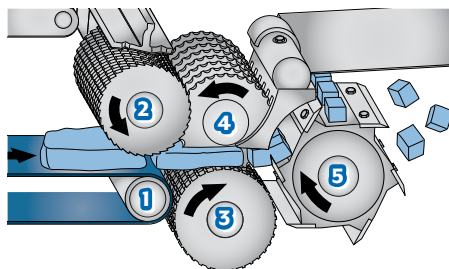
Des bâtonnets de différentes largeurs peuvent être obtenus en démontant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. L'épaisseur finale du bâtonnet sera la même que celle du produit entrant.

#### Effilochés

Nombreux types disponibles. En raison des paramètres propres à chaque application, il est fortement recommandé aux transformateurs de produits alimentaires de faire des essais avec Urschel afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

### PRINCIPE DE COUPE

1. Rouleau d'entraînement
2. Rouleau d'alimentation
3. Tambour d'alimentation rotatif
4. Couteaux circulaires
5. Couteaux transversaux



## COUPEUSE AFFINITY INTEGRA



### POUR DES PRODUITS DIFFICILES À COUPER

Au-delà de sa réponse face à des produits difficiles à couper, l'Affinity Integra effectue des coupes franches à haut rendement avec des dimensions de coupe précises et ciblées répondant parfaitement aux paramètres des clients. La coupeuse Affinity Integra convient à des produits entrants jusqu'à 120 mm (4,75").

### TYPES DE COUPE

#### Tranches

de 3,2 à 12,7 mm (1/8 à 1/2").

#### Cubes/Crumble/Bâtonnets

La coupe en 2 et 3-D est possible en réglant l'épaisseur de tranche et en utilisant les arbres de coupe circulaires ou transversaux adaptés.

#### SPECIFICATIONS<sup>Y</sup>

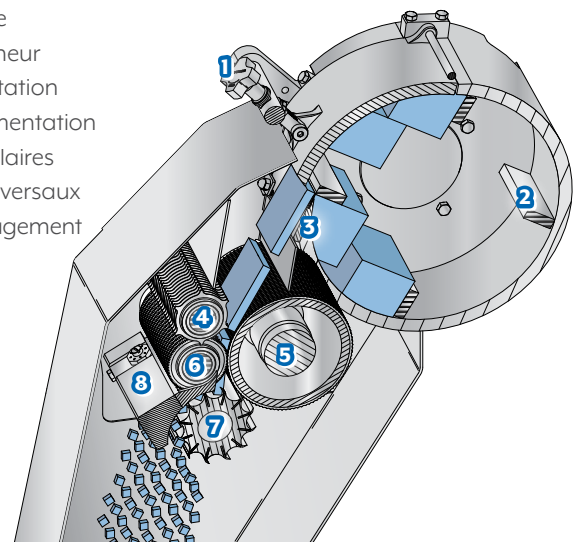
**Longueur :** .....1422 mm (55,98")  
**Largeur :** .....1373 mm (54,05")  
**Hauteur :** .....1803 mm (70,97")  
**Poids net :** .....680 kg (1500 livres)  
**Moteur :** .....10 CV (7,5 kW)

**Coupes circulaires :** de 3,2 à 63,5 mm (1/8 à 2-1/2")

**Coupes transversales :** de 3,2 à 38,1 mm (1/8 à 1-1/2").

### PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Arbre d'alimentation
5. Tambour d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Couteaux transversaux
8. Peigne de dégagement





La gamme de coupeuses Affinity® se différencie des autres modèles car elle est capable de traiter des produits à haute teneur en matière grasse, réfrigérés ou difficiles à couper. Elle bénéficie d'une aide supplémentaire apportée par un rouleau et un tambour d'alimentation facilitant l'entraînement du produit dans la zone de coupe.

## COUPEUSE AFFINITY AVEC CONVOYEUR



### COUPEUSE ROBUSTE, EXÉCUTION RENFORCÉE AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

La coupeuse Affinity avec tapis d'alimentation intégré facilite l'alimentation et l'orientation du produit. Le modèle Affinity accepte un grand nombre de produits de formes et de tailles différentes.

La grande goulotte d'alimentation accepte des produits allant jusqu'à 178 mm (7"), ou jusqu'à 254 mm (10") maximum, selon le produit. Sa grande goulotte d'alimentation et son moteur puissant de 25 CV (18 kW) fournissent une capacité de production maximale.

### TYPES DE COUPE

#### Tranches

Épaisseur de tranche : de 3,2 à 19,1 mm (1/8 à 3/4").

#### Cubes/Crumble/Bâtonnets

Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire et transversale.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3")

Coupes transversales : de 3,2 à 50,8 mm (1/8 à 2")

#### Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou gros peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

### SPÉCIFICATIONS

Longueur : ...1688 mm (66,47")  
 Largeur : .....1588 mm (62,52")  
 Hauteur : .....1769 mm (69,65")  
 Poids net : 1270 kg (2800 livres)  
 Moteurs : ..... 25 CV (18 kW)  
 ..... 5 CV (3,6 kW)  
 Arbre de coupe transversale  
 ..... Convoyeur d'alimentation  
 1/6 CV (0,12 kW)

### PRINCIPE DE COUPE

1. Secteur réglable
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Rouleau d'alimentation
5. Tambour d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Couteaux transversaux
8. Peigne de dégagement

## COUPEUSE AFFINITY® AVEC DISPOSITIF DE PRÉCOUPE



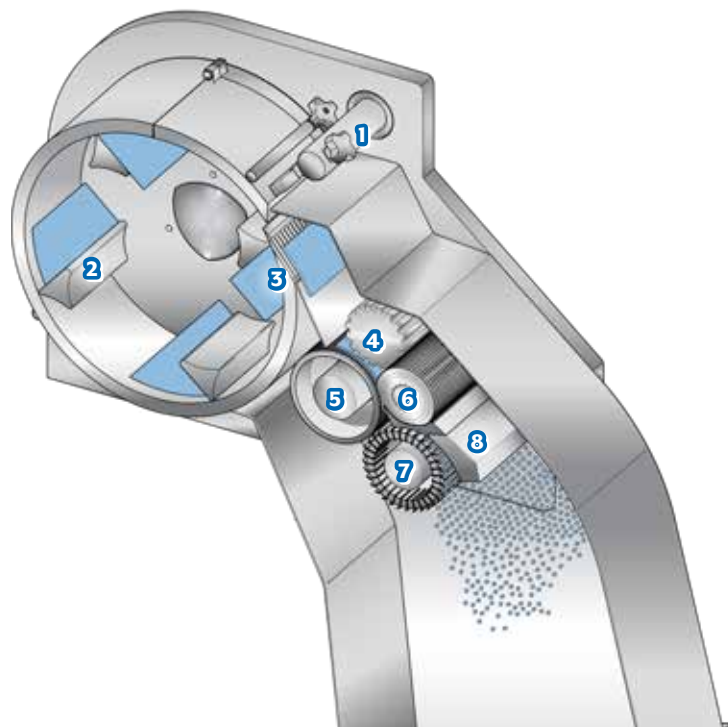
### SOLUTION DE COUPE TOUT-EN-UN

Cette nouveauté brevetée<sup>€</sup> réduit le temps de traitement et les coûts de main d'œuvre en éliminant la nécessité de découper les boudins de viande avant de les introduire dans la coupeuse.

Les boudins de viande préformés sont insérés dans la goulotte d'alimentation conique puis sont coupés par un couteau fixé sur la turbine en mouvement. Le produit coupé passe ensuite dans les autres postes de coupe pour être coupé en bâtonnets ou en cubes. Une plaque de renfort en option soutient les arbres de coupe pour les applications intensives. D'autres pièces pour usage intensif sont également disponibles.

### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

Longueur : ..1533 mm (60,33")	Moteurs : ..... 5 CV (3,7 kW)
Largeur : .....1588 mm (62,52")	Arbre de coupe transversale
Hauteur : .....1769 mm (69,64")	..... 25 CV (18 kW)
Poids net : 1315 kg (2900 livres)	



La gamme de coupeuses <sup>BS</sup>DiversaCut® comprend la coupeuse DiversaCut 2110A®, la coupeuse DiversaCut Sprint® et la coupeuse Sprint 2®. L'arbre de coupe transversale associé aux autres composants crée une zone de coupe compacte permettant des coupes de qualité tout au long de la transformation.

**NSF** La coupeuse DiversaCut 2110A sans convoyeur de sortie est disponible avec la certification internationale de la NSF (National Sanitation Foundation).

## COUPEUSE DIVERSACUT 2110A®

### CONVOYEUR STANDARD INTÉGRÉ

La coupeuse DiversaCut 2110A convient à des produits dont la taille d'entrée maximale est de 254 mm (10") dans toutes les dimensions.

Le convoyeur intégré assure un transfert efficace afin d'optimiser la qualité du produit et d'améliorer le rendement. Le convoyeur facilite le transfert des produits traités dans des bacs Europe, sur des plateformes ou vers d'autres systèmes de collecte. Cette machine avec convoyeur à hauteur d'homme simplifie aussi l'entretien quotidien.



### TYPES DE COUPE

#### Tranches

**Plates ou ondulées** : de 1,6 à 25,4 mm (1/16 à 1").

La machine peut produire une large gamme de tranches grâce aux arbres de coupe transversale et circulaire démontables.

#### Cubes/Crumble/Bâtonnets

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cubes.

La dimension des cubes peut être modifiée en sélectionnant les arbres de coupe adaptés et en réglant l'épaisseur de tranche.

**Coupes circulaires** : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3")

**Coupes transversales** : de 2,4 à 88,9 mm (3/32 à 3-1/2").

**Coupes transversales ondulées** : (profondeur 1,9 mm (0,076")) : de 7,1 à 14,8 mm (9/32 à 0,583")

**Coupes transversales de produits à ondulations profondes** : (profondeur 3,2 à 3,7 mm (0,125 à 0,145")) : de 9,5 à 12,7 mm (3/8 à 1/2")

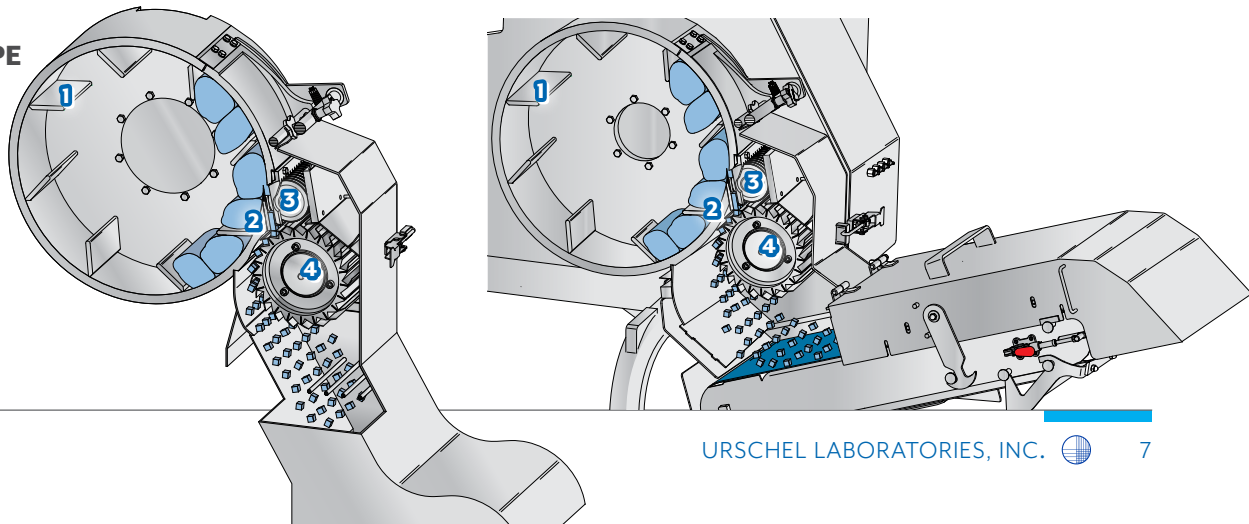
**Coupes transversales en V** : de 7,9 à 12,7 mm (5/16 à 1/2")

#### Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou gros peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

### PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux



### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

#### A. DiversaCut 2110A®

**Longueur** : .....1750 mm (67,50")

**Largeur** : .....1672 mm (65,81")

**Hauteur** : .....1753 mm (69,02")

**Poids net** : .....749 kg (1650 livres)

**Moteur** : .....5 ou 10 CV

(3,7 ou 7,5 kW)

#### B. DiversaCut 2110A® avec convoyeur de sortie

**Longueur** : ...1754 mm (69,04")

**Largeur** : .....2150 mm (84,66")

**Hauteur** : .....1749 mm (68,85")

**Poids net** : 919 kg (2025 livres)

**Moteur** : .....5 CV (3,7 kW)

**Moteur du convoyeur de sortie** :

1/4 CV (0,19 kW)

**Semblable aux autres machines de la gamme DiversaCut, le châssis tubulaire de la coupeuse <sup>RS</sup>Sprint 2<sup>®</sup>** contribue à sa conception hygiénique et à sa facilité de nettoyage. La fonctionnalité de tranchage simple est disponible en retirant les arbres de coupe circulaire et transversale.

 La Sprint 2 est disponible avec la certification internationale de la NSF (National Sanitation Foundation).

## COUPEUSE SPRINT 2

### AVEC OU SANS CONVOYEUR DE SORTIE

Les deux versions de la coupeuse Sprint 2<sup>®</sup> conviennent à des produits dont le diamètre d'entrée maximal est de 165 mm (6,5"), dans toutes les dimensions. Les deux versions peuvent être équipées d'un variateur de fréquence (VFD) ou d'un moteur de 3 CV (1,5 kW) avec démarrage progressif. La version du convoyeur de sortie offre une évacuation optimisée, contrôlée et complète du produit traité afin de réduire les déchets et de faciliter l'utilisation de bacs Europe.



### TYPES DE COUPE

#### Tranches

**Plates ou ondulées :** de 1,6 à 25,4 mm (1/16 à 1").

#### Cubes/Crumble/Bâtonnets

Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire et transversale.

**Coupes circulaires :** de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3").

**Coupes transversales :** de 2,4 à 25,4 mm (3/32 à 1").

#### Coupes transversales ondulées :

(profondeur 1,9 mm (0,076")) : 7,1 à 14,3 mm (9/32 à 9/16").

#### Coupes transversales de produits à ondulations profondes :

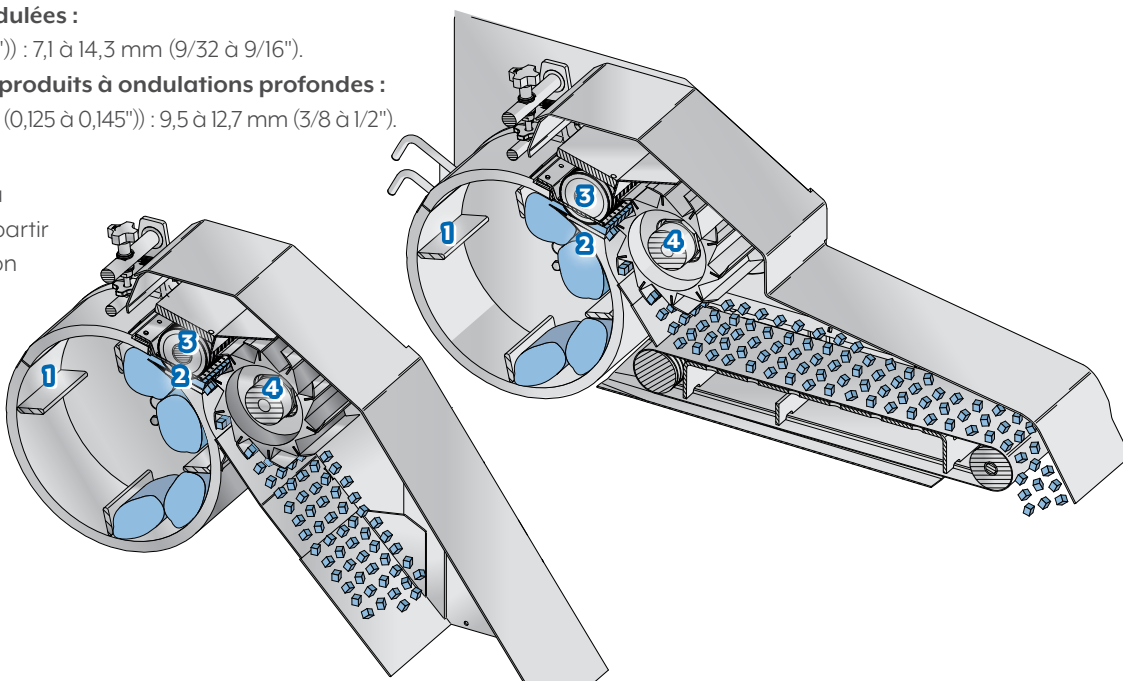
(profondeur de 3,2 à 3,7 mm (0,125 à 0,145")) : 9,5 à 12,7 mm (3/8 à 1/2").

#### Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou gros peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

### PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux



### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

#### A. Coupeuse Sprint 2

**Longueur :** 1786 mm (70,31")

**Largeur :** .....1481 mm (58,30")

**Hauteur :** .....1548 mm (60,95")

**Poids net :** 454 kg (1000 livres)

**Moteur :** .....1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif,  
3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif ou  
3 CV (2,2 kW) avec variateur de fréquence (VFD)

#### B. Coupeuse Sprint 2

##### avec convoyeur de sortie

**Longueur :** 1786 mm (70,31")

**Largeur :** .....1564 mm (61,56")

**Hauteur :** .....1648 mm (60,95")

**Poids net :** 476 kg (1050 livres)

**Moteur :** .....3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif,  
ou 3 CV (2,2 kW) avec variateur de fréquence (VFD)



La gamme E TranSlicer® offre différentes configurations de roues de coupe pour produire une grande diversité de rondelles et d'émincés. Les panneaux d'accès à charnières et coulissants et les surfaces inclinées favorisent l'hygiène et l'entretien. Modèle le plus petit de la gamme, la trancheuse E TranSlicer® utilise des roues de coupe interchangeables de 508 mm (20") de diamètre et est idéale pour les viandes cuites de forme allongée.

 La trancheuse E TranSlicer est disponible avec la certification internationale de la NSF (National Sanitation Foundation).

## TRANCHEUSE E TRANSLICER

### STANDARD AVEC CONVOYEUR DE SORTIE ET COUPE EN BIAIS

La trancheuse E TranSlicer brevetée<sup>††</sup> coupe de manière uniforme une grande diversité de produits, notamment les viandes cuites et reconstituées et différents produits alimentaires. Le diamètre d'entrée maximal des produits fermes est de 101,6 mm (4"). La trancheuse E TranSlicer fonctionne en continu pour une production ininterrompue. De nouvelles pièces permettent à la trancheuse E TranSlicer (METRS) de passer d'un tranchage standard à un tranchage plat ou ondulé, avec une inclinaison de 35 ou 45 degrés. Disponible lors de la commande d'une nouvelle machine, ou en kit d'adaptation des machines E TranSlicer déjà en service.



### TYPES DE COUPE

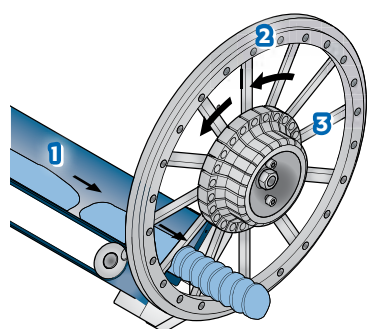
#### Roue de coupe

**Rondelles plates ou ondulées :** 0,8 à 76,2 mm (1/32 à 3")  
les rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 1,6 mm (1/16").

#### <sup>®</sup>Roue de coupe MicroSlice

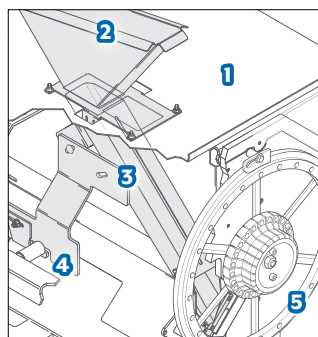
**Rondelles plates :** de 0,5 à 6 mm (0,020 à 0,240").  
**Rondelles ondulées :** épaisseur de 1,8 mm (0,069") avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2,0 mm (0,080")  
**Râpé ovale :** ce râpé a une section ovale d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur et 6,4 mm (0,250") de large.

**Coupe julienne :** de nombreuses coupes julienne sont possibles pour les produits fermes. Contactez votre représentant local pour plus d'informations.



#### PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe
3. Couteaux trancheurs



#### PRINCIPE DES PIÈCES POUR LA COUPE EN BIAIS

1. Capot coulissant pour la coupe en biais
2. Goulotte d'alimentation pour la coupe en biais
3. Ensemble goulotte pour la coupe en biais

### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

#### A. Trancheuse E TranSlicer®

**Longueur :** 2560 mm (100,78")  
2978 mm (117,26") avec table de préparation  
**Largeur :** 897 mm (35,31")  
**Hauteur :** 1569 mm (61,79")  
1686 mm (66,36") avec arrêt à distance  
**Poids net :** 560 kg (1300 livres)  
**Moteur de roue de coupe :** 3 CV (2,2 kW)  
**Moteur bandes d'alimentation :** 1 CV (0,75 kW)

#### B. E TranSlicer® avec convoyeur de sortie

**Longueur :** 2581 mm (101,63")  
3046 mm (119,92") avec table de préparation  
**Largeur :** 863 mm (33,99")  
**Hauteur :** 1569 mm (62,87")  
**Poids net :** 700 kg (1540 livres)  
**Moteur de roue de coupe :** 3 CV (2,2 kW)  
**Moteur bandes d'alimentation :** 1 CV (0,75 kW)  
**Moteur du convoyeur :** 1/4 CV (0,19 kW)

#### C. Trancheuse E TranSlicer® pour la coupe en biais

**Longueur :** .....2560 mm (100,78")  
2978 mm (117,26") avec table de préparation  
**Largeur :** .....897 mm (35,31")  
**Hauteur :** .....1836 mm (72,30")  
**Poids net :** .....560 kg (1300 livres)  
**Moteur :** .....3 CV (2,2 kW)  
**Moteur bandes d'alimentation :** 1 CV (0,75 kW)

4. Support de montage de goulotte pour la coupe en biais
5. Roue de coupe

## La trancheuse CC est équipée de têtes de coupe interchangeables. Les têtes de coupe

MicroAdjustable®(SL-14), de râpage (SH-14), et Julienne offrent 14 postes de coupe et un entretien réduit. L'enceinte de coupe, qui entoure la tête de coupe, est disponible dans un diamètre de 559 mm (22") ou 813 mm (32"). La nouvelle conception du châssis offre une hygiène et une flexibilité améliorées.

## TRANCHEUSE MODÈLE CC†† GOULOTTE D'ALIMENTATION AVEC EXTENSION

### TRANCHEUSE/RÂPE POLYVALENTE & GRANULATEUR

La trancheuse CC convient à des produits entrants jusqu'à 101,6 mm (4") dans toutes les dimensions. Différentes options d'alimentation, de moteurs et de configurations, y compris la taille de l'enceinte de coupe et les options associées à la nouvelle découpe laser, ainsi qu'un nouveau châssis, améliorent et optimisent l'utilisation de la CC dans les lignes de production.

### TYPES DE COUPE

#### Tranches plates

jusqu'à 12,7 mm (0,500")

#### Tranches en V

jusqu'à 12,7 mm (500")0,

**Tranches de 3,2 mm (0,125") :** 8 « V » par pouce.

Profondeur du V de 1,3 mm (0,050")

Centres : 3,2 mm (0,125").

**Tranches de 5,4 mm (0,212") :** 4,7 « V » par pouce.

Profondeur du V de 2,1 mm (0,084")

Centres : 5,4 mm (0,212").

#### Tranches ondulées

jusqu'à 12,7 mm (0,500") avec 3 à 1/2 ondulations par pouce.

**Tranches de 4,4 mm (0,175") :** profondeur de l'ondulation de 2,1 mm (0,084"). Centres : 4,4 mm (0,175").

**Tranches de 7,6 mm (0,300") :** profondeur de l'ondulation de 2,0 mm (0,080"). Centres : 7,6 mm (0,300").

**Tranches de 12,2 mm (0,480") :** profondeur de l'ondulation de 1,9 mm (0,076"). Centres : 12,2 mm (0,480").

#### Râpé plein et râpé en V creusé

**Râpé plein :** section losangée disponible en quatre épaisseurs : coupes de 1,8, 2,5 ou 3,2 mm (0,070", 0,097" ou 0,125").

**Râpé en V creusé :** section en V prononcée

#### Lanières ovales et cossettes ovales

**Lanière ovale 6,4 mm (0,250") :** section ovale creusée d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur pour 6,4 mm (0,250") de largeur

**Lanière ovale large 12,2 mm (0,480") :** 3,7 mm (0,152") d'épaisseur pour 12,2 mm (0,480") de largeur.

**Cossette ovale :** section ovale creusée.

**Cossette ovale large :** section ovale creusée large.

#### Coupe Julienne

Section rectangulaire. **Largeurs :** 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 et 19 millimètre (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 et 3/4")

#### Options uniques de tranches et granulation en poudre

Contactez votre bureau Urschel local pour découvrir d'autres types de coupe.



### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

CC

**Goulotte d'alimentation avec extension**  
**Enceinte de coupe de 559 mm (22")**

**Longueur :** .....1215 mm (47,85") – 2 ou 5 CV

.....1303 mm (51,31") - 10 CV

**Largeur :** .....909 mm (35,80")

**Hauteur :** .....1068 mm (42,03")

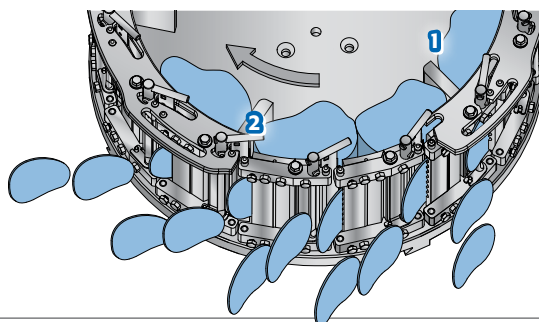
**Poids net :** .....250 kg (550 livres) - 2 ou 5 CV

.....310 kg (680 livres) - 10 CV

**Moteur :** - 2, 5 ou 10 CV (1,5, 3,7 ou 7,5 kW)



Les têtes MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 permettent d'augmenter la capacité de production avec 14 postes de coupe (comparé aux 8 postes standard). La conception innovante permet des ajustements rapides, une meilleure hygiène et des économies de temps et de main-d'œuvre. Le nouveau système de serrage SlideLocc™ accélère les remplacements de couteaux avec un besoin en outils limité.



### PRINCIPE DE COUPE

1. Pale de turbine

2. Couteau trancheur



Les opérations courantes effectuées par les machines de la gamme <sup>YY</sup>Comitrol® incluent la granulation, l'émiettage, le tranchage, le broyage, l'effilochage, la liquéfaction, l'émulsification, la dispersion, le mélange et la réduction en purée. Le principe de fonctionnement repose sur une réduction progressive des particules à l'aide d'une turbine à grande vitesse faisant tourner le produit à l'intérieur d'une tête de réduction fixe. Ce système permet d'obtenir une taille de particule constante et uniforme avec une grande capacité de production. Les différents modèles peuvent être équipés de différents styles de têtes de réduction, de différentes méthodes d'alimentation et de puissance moteur. Consultez notre brochure 'Broyage Comitrol' pour découvrir d'autres modèles non répertoriés dans cette brochure. Pour trouver votre configuration idéale, nous vous conseillons d'effectuer un essai de coupe gratuit dans un de nos halls d'essais.

## PROCESSEUR COMITROL, MODÈLE 1700

### RÉDUCTION DIMENSIONNELLE CONTRÔLÉE DES PARTICULES

Le processeur Comitrol modèle 1700 convient aux trois types de tête de réduction. Il est recommandé pour les applications sèches, semi-sèches et semi-humides à écoulement libre. L'enceinte étanche réduit les pertes de poussières, de vapeur et de liquide avec l'installation d'un système de collecte. Utilisez une tête de microcoupe pour obtenir des particules de petite taille. Équipé d'un moteur 15 CV (11,2 kW), 30 CV (22,4 kW), ou 40 CV (30 kW).



**^Option HMI disponible.**

Les avantages sont les suivants : identification des capteurs mal alignés, défauts et corrections des démarrages progressifs, durée totale de fonctionnement de la machine, problèmes de charges du moteur et de suralimentation, et le démarrage/l'arrêt à distance lorsque la machine est connectée à un centre de contrôle.

### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

- Longueur :** .....1260 mm (49,62")
- Largeur :** ..... 879 mm (34,62")
- Hauteur :** .....1781 mm (70,12")
- Poids net :** ..... 499 kg (1100 livres)
- Moteur :** .....15, 30 ou 40 CV (11,2, 22,4 ou 30 kW)

## PROCESSEUR COMITROL, MODÈLE 3640F

### ALIMENTATION POSITIVE DU PRODUIT DANS DES ENVIRONNEMENTS DE PRODUCTION À VOLUME FAIBLE À ÉLEVÉ

La taille compacte du processeur Comitrol, modèle 3640F, est idéale pour un large éventail d'environnements de production, du petit volume à la grande capacité. La vis d'alimentation favorise une alimentation positive du produit.

Les transformateurs de produits alimentaires profitent d'une grande variété de têtes de coupe et de turbines destinées à diverses applications telles que le hachage, la coupe en flocons, la granulation, la réduction en purée et l'émulsification. La machine fonctionne en continu pour une production ininterrompue et est conçue pour faciliter le nettoyage et l'entretien.



### SPÉCIFICATIONS<sup>Y</sup>

- Longueur :** .... 2089 mm (82,25")
- Largeur :** ..... 1219 mm (48,00")
- Hauteur :** ..... 1759 mm (69,27")
- Poids net :** ..... 840 kg (1850 livres)
- Moteurs :** ..... 40 CV (29,8 kW)
- ..... Vis d'alimentation – 2 CV (1,5 kW)

## TYPES DE COUPE



**TÊTE DE TRANCHAGE MODÈLE 1700**  
Tranche : de 0,5 à 1,5 mm (0,020 à 0,060").



**TÊTE DE MICROCOUPE MODÈLE 1700 :**  
produit les plus petites particules, allant de 0,03 à 0,6 mm (0,0012 à 0,0237").

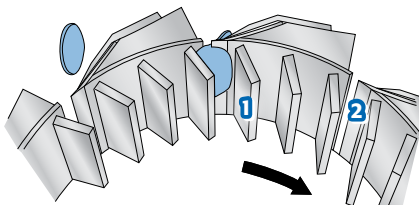


**TÊTE DE COUPE MODÈLES 1700 ET 3640F :**  
produit des tailles de 0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").

## PRINCIPE DE COUPE

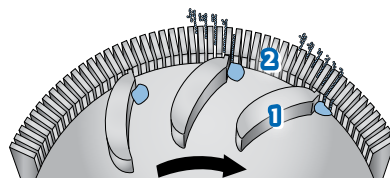
### TÊTE DE TRANCHAGE MODÈLE 1700

1. Turbine
2. Couteau trancheur



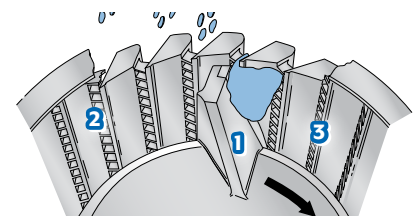
### TÊTE DE MICROCOUPE MODÈLE 1700 :

1. Turbine
2. Lames de microcoupe



### TÊTE DE COUPE MODÈLES 1700 ET 3640F :

1. Turbine
2. Séparateurs horizontaux
3. Couteaux verticaux





# PROPOSER DES SOLUTIONS DE COUPE CIBLÉES DANS LE MONDE ENTIER



Chez Urschel, nous continuons à développer de nouvelles techniques de coupe en collaborant étroitement avec nos clients. Cette brochure contient toute une gamme de coupeuses et broyeurs Urschel, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. En plus des machines présentées dans cette brochure, consultez d'autres machines de coupe Urschel sur [www.urschel.com](http://www.urschel.com).

## URSCHEL®

Organisez un essai de coupe gratuit de votre produit :  
[france@urschel.com](mailto:france@urschel.com) | [fr.urschel.com](http://fr.urschel.com)

### LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE®

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

**Fournisseur n°1**  
d'équipement de coupe  
à travers le monde.

- ¥ Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.
- † Le modèle M VersaPro peut contenir des pièces protégées par le brevet américain n°910933550.
- € Les coupeuses Affinity peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6883411, 9296119, D760992, et des brevets européens et étrangers.
- § Les coupeuses Affinity Integra peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6883411, 9296119, 9604379 et 9855669.
- ββ La coupeuse DiversaCut 2110A et les coupeuses DiversaCut Sprint et Sprint 2 peuvent contenir des pièces protégées par le brevet américain n°6883411 et le brevet européen n°EPI377415.
- †† La gamme Translicer peut contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets européens et étrangers.
- β La roue MicroSlice peut contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets européens et étrangers.
- ‡‡ Les modèles de la gamme CC peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D710668, D717516, D716522, D716523, D723244, et des brevets européens et étrangers.
- ¥¥ Le processeur Comitrol peut contenir des pièces protégées par le brevet américain n°9033268.

**NSF** La coupeuse DiversaCut 2110A, la Sprint 2 et la trancheuse E Translicer sont disponibles avec la certification internationale spécifique de la NSF (National Sanitation Foundation).

® Le symbole Urschel, Urschel, Sprint 2, E Translicer, M VersaPro, Affinity Integra, Affinity, DiversaCut 2110A, Comitrol, et Le leader mondial des procédés de coupe agroalimentaire sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. ™SlideLocc dépôt en cours.