

MACHINES DE COUPE ROBUSTES POUR LA VIANDE

En tant que leader mondial des procédés de coupe agroalimentaire, Urschel propose une large gamme de machines robustes pour la coupe de la viande, destinées aux petits, moyens et gros industriels.

LE MEILLEUR POUR DES CUBES DE PRÉCISION, UNE HYGIÈNE ET UNE CAPACITÉ DE PRODUCTION MAXIMUM.

▶ La coupeuse Affinity® est la plus grande cubeuse fabriquée par Urschel et elle est spécialement adaptée à la transformation des viandes : les viandes tendres, les applications à basse température ou les viandes avec un taux de matière grasse élevée. La machine accepte des produits d'un diamètre de 178 mm ou un produit longiligne pouvant aller jusqu'à 254 mm. Les outillages de coupe permettent de réaliser des cubes précis de 3,2 mm pour la dimension la plus petite. Toutes les surfaces en contact avec le produit sont en inox Ra 32 finition polie, pour une hygiène maximum. Les panneaux à charnières permettent un accès total et facilitent l'entretien et le nettoyage. Grâce à son moteur de 25CV (18 kW), plus un moteur de 5CV (3,6 kW) pour la coupe transversale, le modèle Affinity permet d'assurer un rendement important et une qualité de coupe optimum.



NOUVEAU!

PRODUIT UNE GRANDE VARIÉTÉ DE COUPES DE PRÉCISION À FORTES CAPACITÉS DE PRODUCTION.

Le modèle DiversaCut 2110® produit une grande variété de coupes, y compris des lanières et miettes, à fortes capacités de production. La dimension maximum du produit entrant ne doit pas dépasser 254 mm dans aucune dimension. Des panneaux à charnières pour accéder aux zones essentielles permettent une meilleure hygiène et facilitent l'entretien. Disponible avec un moteur en acier inox de 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW).



CUBEUSE HYBRIDE POUR USAGE INTENSIF À FORTÉ CAPACITÉ DE PRODUCTION

▶ Le modèle RA-HD est une cubeuse hybride pour usage intensif qui, en plus des points forts essentiels des machines Urschel modèle RA, propose un moteur plus puissant de 10 CV (7,5 kW). Celui-ci bénéficie d'un dispositif d'entraînement renforcé ainsi que de pièces associées permettant d'obtenir un meilleur couple moteur assurant un fonctionnement continu pour des productions ininterrompues.

Produits (de haut en bas et de gauche à droite): Salami bâtonnets de 3,2 x 25,4 x 3,2 mm; Jambon cubes de 3,2 mm; Bœuf Cuit Surgelé Tempéré cubes de 9,5 mm; Blanc de Dinde Cuit Lanières/miettes; Chorizo cubes de 6,4 mm; Jambon bâtonnets de 6,4 x 38 mm; Bacon Cru Surgelé Tempéré cubes de 6,4 mm



URSCHEL®

Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire
www.urschel.com • info@urschel.com

L2567FR OCT 2013