

COMO CORTAR

PRODUCTOS FRUTALES Y VEGETALES



URSCHEL®

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos

CUBICADORA DIVERSACUT 2110A™



La máquina más grande de la línea DiversaCut, la ⁶⁶DiversaCut 2110A™, produce cubos, tiras, rebanadas, granulados y hebras a altas capacidades de producción. Con un tamaño máximo del producto de entrada de 10" (254 mm), la máquina ofrece ahorro de costos al eliminar la necesidad de precortar el producto. Esta nueva cubicadora permite tolerancias de corte más precisas con funciones de ajuste de corte y cierre. La máquina también cuenta con ajuste fino a través de collares ajustables en ambos cabezales de corte para la máxima precisión. Productos ampliamente procesados incluyen: patatas, zanahorias, cebollas, coles, pimientos, apio, tomates, aloe vera, manzanas, tocino cocido, carne asada o pavo cocido, granulados de golosinas, papaya, panes, granulados de galletas, jamón, pescado, pepperoni, calabacín, alimentos para mascotas, yuca, col rábano, pepinos, berenjenas, calabacines, mango, jengibre, col rizada, puerro, melocotones, piña y fresas.

TIPOS DE CORTE

REBANADAS La máquina puede producir una amplia variedad de rebanadas quitando los árboles motrices de cuchillas transversales y circulares. **Rebanadas lisas y onduladas:** 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm).

TIRAS Tiras lisas y onduladas en gran variedad de anchos pueden producirse al quitar el husillo transversal o el circular.

CUBOS Una cuchilla rebanadora, árbol motriz circular y árbol motriz transversal son utilizados para producir cubos. Para cambiar el tamaño de los cubos se usan los árboles motrices de corte requeridos y se ajusta el grosor de la rebanada.

Cortes cuchillas circulares: 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)

Cortes cuchillas transversales: 3/32 a 1-1/2" (2.4 a 38.1 mm)

Cortes cuchillas transversales onduladas (.076" espesor): 9/32 a .583" (7.1 a 14.8 mm)

Cortes cuchillas transversales ondulado profundo (.125" ó .145" espesor): 3/8 a 1/2" (9.5 a 12.7 mm)

Cortes cuchillas transversales ondulado: 5/16 a 1/2" (7.9 a 12.7 mm)

(DE IZQUIERDA A DERECHA)

Tomates
Cubo 5/8" (15.9 mm)

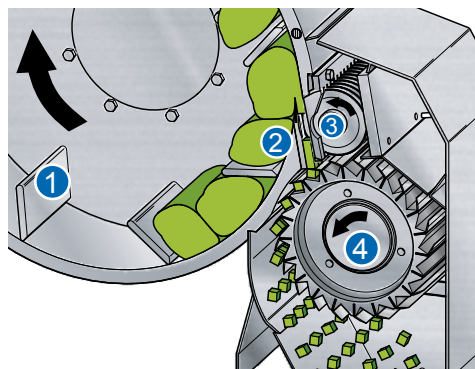
Patatas
Tiras ondulado profundo
3/8" (9.5 mm)



ESPECIFICACIONES

Largo: 64.07" (1627 mm)
Ancho: *63.62" (1616 mm)
Altura: 68.44" (1738 mm)
Peso Neto: 1500 lb (681 kg)
Motor: 5 ó 10 HP (3.7 ó 7.5 kW)

*Varios conductos de descarga disponibles. El ancho de la máquina varía dependiendo del conducto de descarga. El indicado es el ancho máximo disponible.



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del impulsor
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas circulares
4. Cuchillas transversales

Col
1/8 x 1-1/2
x 1-1/2"
(3.2 x 38.1
x 38.1 mm)



(DE IZQUIERDA A DERECHA)

Calabacines
Rebanada ondulada
1/4" (6.4 mm)

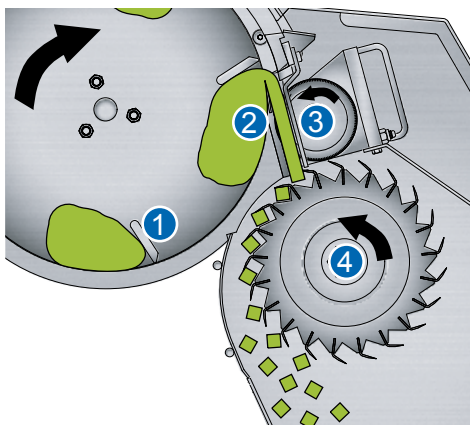
Cebolla
Cubo
1/4"
(6.4 mm)

Berenjena
Cubo
3/4" (19.1 mm)



ESPECIFICACIONES

Largo: 53.81" (1367 mm)
Ancho: 53.86" (1386 mm)
Altura: 65.59" (1666 mm)
Peso Neto: 860 lb (390 kg)
Motor: 1.5 HP (1.1 kW)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del impulsor
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas circulares
4. Cuchillas transversales

• Pimientos
• Cubos
• 3/8"
• (9.5 mm)

CUBICADORA DIVERSACUT SPRINT®

Con un tamaño reducido, la cortadora ⁶⁶DiversaCut Sprint® es una máquina de alto rendimiento diseñada para producir cubos, tiras y rebanadas uniformes en gran variedad de productos. Diseñada para pequeños y medianos productores, la cubicadora admite productos de hasta 6.5" (165.1 mm) en cualquier dimensión. Aplicaciones populares incluyen: zanahorias, corazones de alcachofas, manzanas, pimientos, repollo, apio, cebolla, piña, coco, perejil, calabacín, berenjena, arándanos, aceitunas, ajo, tomates, patatas, rábanos, pepinos, melocotones y fresas. Todos los puntos de lubricación se encuentran convenientemente ubicados en el exterior de la máquina. El diseño compacto de la zona de corte permite una transición fluida y directa a través de las estaciones de corte para producir cubos de calidad. Ofrece un arranque directo con velocidades alta y baja para procesar gran variedad de productos y cortes, la máquina presenta funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y paneles de acceso abisagrados para una sencilla limpieza y mantenimiento.

TIPOS DE CORTE

REBANADAS

La máquina puede producir una amplia variedad de rebanadas quitando los árboles motrices de cuchillas transversales y circulares.

Rebanadas lisas y onduladas: 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm).

TIRAS

Tiras lisas y onduladas en gran variedad de anchos pueden producirse al quitar el husillo transversal o el circular.

CUBOS

Una cuchilla rebanadora, árbol motriz circular y árbol motriz transversal son utilizados para producir cubos. Para cambiar el tamaño de los cubos se usan los árboles motrices de corte requeridos y se ajusta el grosor de la rebanada.

Cortes cuchillas circulares: 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)

Cortes cuchillas transversales: 3/32 a 1" (2.4 a 25.4 mm)

Cortes cuchillas transversales onduladas: 9/32 a 9/16" (7.1 a 14.3 mm)

Melocotones
Cubos
1/4" (6.4 mm)



Patatas Tiras
Onduladas
9/32"
(7.1 mm)

Zanahorias
Tiras
1/4" (6.4 mm)



CORTADORA E TRANSLICER®

La eficiente **E TranSlicer® es la más pequeña de la línea TranSlicer. Especialmente adecuada para productos de forma alargada, las aplicaciones más populares incluyen: espárragos, zanahorias, repollo, apio, puerro, pepinos, pimientos, judías verdes, yuca, lechuga, plátano y patatas. La variedad de ruedas de corte de 20" (508 mm) intercambiables ([®]MicroSlice®, rebanadoras, para corte en hebras y juliana) producen una amplia variedad de rebanadas, hebras y cortes en juliana, a altas capacidades. Un retenedor estático y cintas alimentadoras superiores con o sin motor como elementos opcionales permiten una alimentación más positiva. La E TranSlicer acepta productos firmes de hasta 4" (101.6 mm) de diámetro. La máquina se encuentra disponible con motor de arranque directo o con VFD (variador de frecuencia). La mesa de preparación opcional proporciona una superficie de tabla de cortar para ayudar con el procesamiento. La zona de alimentación está totalmente aislada de la zona mecánica, y todas las superficies están inclinadas para promover la higiene. Paneles batientes y deslizantes proporcionan acceso completo a todas las áreas de la máquina para los procedimientos de mantenimiento y limpieza. La máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento.



TIPOS DE CORTE

RUEDA REBANADORA

Rebanadas lisas u onduladas:
1/32 a 3" (.8 a 76.2 mm)

RUEDA P/HEBRAS

3/8" (9.5 mm) a aproximadamente
3" (76.2 mm) de largo y 1/16 a 9/32"
(1.6 a 7.1 mm) de espesor de rebanada.

RUEDA JULIANA

1/2 x 1/2" a 2 x 2"
(12.7 x 12.7 mm a 50.8 x 50.8 mm)

RUEDA MICROSlice

Rebanadas lisas: .020 a .240"
(.5 a 6.4 mm)

Rebanadas onduladas:

.069" (1.8 mm)

Hebras ovales: .125" (3.2 mm)

por .250" (.5 a 3.0 mm) de espesor

Tiras Juliana: 3/32, 1/8, 3/16,
1/4, y 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4,
y 19.1 mm) de ancho por .020 a
.120" (.5 to 3.0 mm) espesor.

Encurtidos
Rebanada lisa
1/8" (3.2 mm)

Zanahorias
Cortes 2"
(50.8 mm)

Pimiento
Jalapeño
Rebanada
1/4"
(6.4 mm)

Limones
Rebanada
1/8" (3.2 mm)

(De izquierda a derecha)

Judías verdes
Rebanadas
1" (25.4 mm)
Pimientos
Rebanada
1/4" (6.4 mm)



ESPECIFICACIONES

Largo: 100.78" (2560 mm)
117.26" (2978 mm)
con tabla para preparación

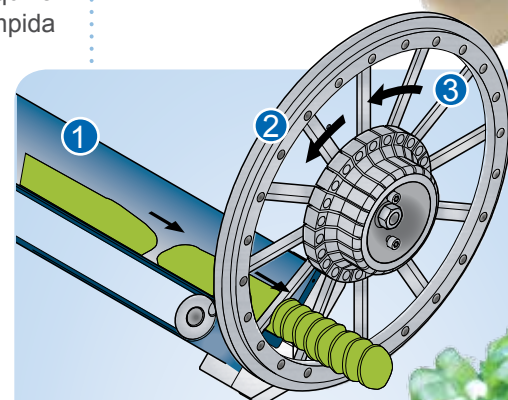
Ancho: 35.31" (897 mm)

Altura: 61.79" (1569 mm)
66.36" (1686 mm)
con tabla para preparación

Peso Neto: 1328 lb (600 kg)

Motor: 3 HP (2.2 kW)

Motor Cinta Alimentación:
1 HP (.75 kW)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda Rebanadora
3. Cuchillas Rebanadoras

Lechuga
Iceberg
Hebras 1/8"
(3.2 mm)
1-3/8 x 1-1/2"
(34.9 x 38.1 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 150.82" (3831 mm)

Ancho: 49.88" (1267 mm)

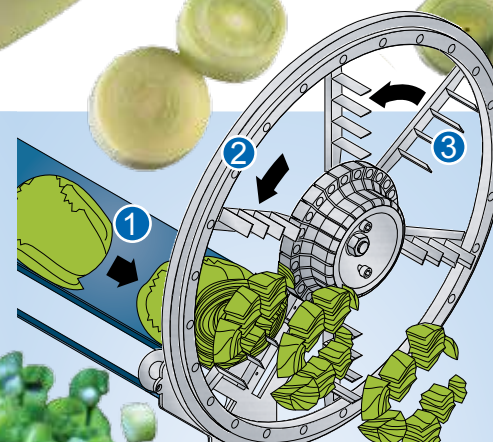
Altura: 66.75" (1695 mm)

Peso Neto: 1500 lb (680 kg)

Motor: 3 HP (2.2 kW)

Motores Cinta Alimentación (2):
1 HP (.75 kW)

Puerro
Rebanada
1/2" (12.7 mm)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda p/corte en Juliana
3. Cuchillas p/corte en Juliana

Cebolla de Verdeo
Rebanada 1/4"
(6.4 mm)

CORTADORA TRANSLICER® 2510

La poderosa **TranSlicer® 2510 representa la máquina de mayor tamaño de la línea TranSlicer. Idealmente adecuada para vegetales de hoja, las aplicaciones más populares incluyen: lechuga romana, iceberg, col rizada, achicoria, repollo, espinacas, apio, pepino, berenjena, melón y puerro. La variedad de ruedas de corte de 25" (635 mm) de diámetro intercambiables (rebanadas, rebanadas onduladas, corte en hebras y juliana) producen una amplia variedad de rebanadas, hebras y cortes en juliana a las más altas capacidades posibles en la línea TranSlicer. Un retenedor estático opcional permite una alimentación mejor. La TranSlicer 2510 acepta productos firmes de hasta 6-3/4" (171 mm) de diámetro y productos de hoja de hasta 8" (203 mm) de diámetro. Para dar cabida a diferentes tipos de productos, la máquina permite elegir entre tres configuraciones de correa de alimentación: sólo correas primarias, correas primaria y secundaria, o correas primarias de longitud completa. La máquina funciona mediante un variador de frecuencia (VFD). La zona de alimentación está totalmente aislada de la zona mecánica, y todas las superficies están inclinadas para promover la higiene. Paneles batientes y deslizantes proporcionan acceso completo a todas las áreas de la máquina para los procedimientos de mantenimiento y limpieza. La máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento.

TIPOS DE CORTE

RUEDA REBANADORA

Rebanadas lisas u onduladas
desde 1/32 a 3-1/2" (.8 a 88.9 mm)

RUEDA P/CORTE EN HEBRAS

3/8" (9.5 mm) a aproximadamente
3" (76.2 mm) de largo y 1/16 a 9/32"
(1.6 a 7.1 mm) de grosor de rebanada.

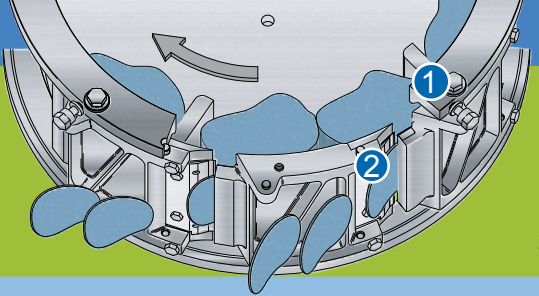
RUEDAS P/JULIANA

3/8 x 3/8" a 3 x 2"
(9.5 x 9.5 mm a 76.2 x 50.8 mm)

Col lombarda
Hebra
1/8" (3.2 mm)

Apio
Bastón
3" (76.2 mm)
Rebanada
1/2" (12.7 mm)

Papaya
3/4"
(19.1 mm)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Pala del impulsor
2. Cuchilla Rebanadora

MODELO CC

El #Modelo CC realiza cortes uniformes de rebanadas, tiras, hebras y granulados en gran variedad de frutas y vegetales a altas capacidades de producción con excelentes resultados. La versátil máquina presenta cabezales de corte intercambiables lo cual permite al procesador cambiar el tipo de corte en minutos. Cuchillas descartables especialmente diseñadas que no requieren afilado. El Modelo CC está diseñado para un funcionamiento continuo y producción ininterrumpida y permite una sencilla limpieza y mantenimiento. El tamaño máximo del producto de entrada es de 3-3/4" (95.3 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE

- OPCIÓN CABEZAL DE RALLADO:** Ofrece cortes que incluyen polvo, gránulos gruesos y gran variedad de hebras.
- HEBRAS COMPLETAS Y EN "V"**
Hebra Completa: sección transversal en forma de diamante disponibles en cuatro espesores: .070, .097, .125 ó .285" (1.8, 2.5, 3.2, ó 7.2 mm). **Hebras en "V":** Sección transversal en forma de "V"
- HEBRAS OVALES**
Hebra oval: sección transversal en forma oval de aproximadamente .125" (3.2 mm) de espesor por .250" (6.4 mm) de ancho.
Hebra oval ancha: .125" (3.2 mm) de espesor por .375" (9.5 mm) de ancho.
- HEBRAS TIPO TEJA**
Hebra tipo teja: sección transversal en forma de teja. **Hebra tipo teja ancha:** sección transversal en forma de teja ancha
- HEBRAS COMPLETAS Y REDUCIDAS FLAT-V™**
Hebra completa Flat-V: sección transversal de forma hexagonal de aproximadamente 0,150" (3,8 mm) por lado.
Hebra reducida Flat-V: parte superior e inferior aplanadas forman una hebra acanalada.

- CORTES EN TIRAS**
 Sección transversal rectangular.
Anchos: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, y 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, y 19 mm)
- REBANADAS LISAS**
 Rebanadas de hasta .5" (12.7 mm) de espesor.
- REBANADAS V**
 Rebanadas de hasta .100" (2.5 mm) de espesor.
Rebanada 0.125": 8 "Vs" completas por pulgada. La profundidad de cada "V" es de .050" (1.3 mm); Centros: .125" (3.2 mm).
Rebanada 0.212": 4.7 "Vs" por pulgada. La profundidad de cada "V" es de .084" (2.1 mm); Centros: .212" (5.4 mm).
- REBANADA ONDULADA STANDARD**
 Rebanadas de hasta .285" (7.2 mm) de espesor con 3-1/2 ondas por pulgada. La profundidad de cada onda es .080" (2 mm). Centros: .300" (7.6 mm).
- REBANADAS Flat-V™**
 Rebanadas de hasta .180" (4.6 mm) de espesor (medida entre superficies planas, no entre ángulos) con 2,1 ondulaciones por pulgada. La profundidad de cada canal es .125" (3.2 mm). Centros: .473" (12 mm).

- Fresas Rebanada 1/4" (6.4 mm)
- Zanahorias Hebra 1/4" (6.4 mm)
- Tallos de broccoli Hebra en V .125" (3.2 mm)
- Batata Hebra reducida Flat-V™ .076" (1.7 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 48.03" (1220 mm), 2 ó 5 HP
 51.74" (1314 mm), 10 HP
Ancho: 35.26" (896 mm)
Altura: 31.47" (799 mm), 2 ó 5 HP
 30.28" (769 mm), 10 HP
Peso Neto: 550 lb (250 kg), 2 ó 5 HP
 680 lb (310 kg), 10 HP
Motor: 2, 5 ó 10 HP (1.5, 3.7, ó 7.5 kW)

(De izquierda a derecha)

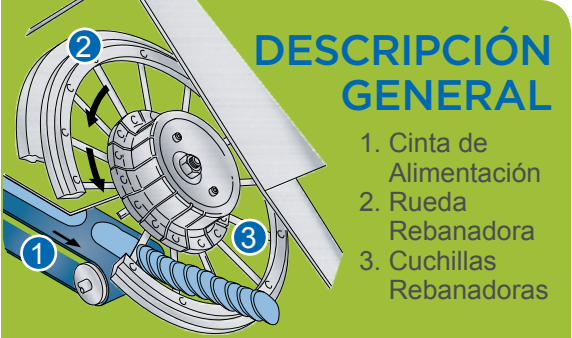
Zanahorias Rebanada lisa al sesgo 1/8" (3.2 mm)
 Espárragos Rebanada lisa al sesgo 3/8" (9.5 mm)
 Plátano Rebanada lisa al sesgo 1/16" (1.5 mm)

(De izquierda a derecha)

Col Lombarda Rebanada lisa .090" (2.3 mm)
 Setas Rebanada 3/16" (4.8 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 143.34" (3641 mm)
Ancho: 31.96" (812 mm)
Altura: 44.92" (1141 mm)
Peso Neto: 884 lb (400 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)
Motor Cinta Alimentación: 3/4 HP (.56 kW)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda Rebanadora
3. Cuchillas Rebanadoras



MODELO OC

La rebanadora #Modelo OC sirve para hacer cortes al sesgo distintivos en productos alargados. La máquina hace cortes con un ángulo de 30 grados respecto al eje más largo del producto. Esto hace que las rebanadas tengan una apariencia muy distinta a las de corte transversal estándar. Se corta una rebanada a la vez lo que impide el aplastamiento del producto. El modelo OC presenta una amplia selección de grosores de rebanada para escoger con funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y está diseñado para una sencilla limpieza y mantenimiento. La máquina no es apta para rebanar productos pegajosos o productos con alta concentración de azúcar. El modelo OC acepta productos de hasta 2-3/4" (69.9 mm) de diámetro o ancho.

TIPOS DE CORTE

REBANADAS ONDULADAS AL SESGO Y LISAS AL SESGO: Una amplia gama de 1/16 a 1-3/4" (1.6 a 44.5 mm). Al equiparla con una rueda especial Microslice®, las rebanadas lisas al sesgo varían desde .030 a .120" (0.8 a 3 mm). Consulte a Urschel para más detalles.

- Cebollas
- Rebanadas con aros intactos 3/16" (4.8 mm)

MODELO VSC

El #Modelo VSC produce una gran variedad de cortes, incluyendo segmentos, cortes planos u ondulados y tiras cuadradas o rectangulares a partir muchos productos alimenticios tales como zanahorias, encurtidos, calabacines y patatas. El modelo VSC ofrece un sistema motriz de velocidad variable, paneles abisagrados para un acceso fácil, cambio rápido de cabezales de corte y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Están disponibles diferentes cabezales de corte incluyendo el de corte estándar, el de corte plano y el cabezal #Velocicut®. Consulte a Urschel para conocer los cabezales de corte más apropiados para su aplicación. El modelo VSC acepta productos de hasta 4" (101.6 mm) de diámetro.

TIPOS DE CORTE

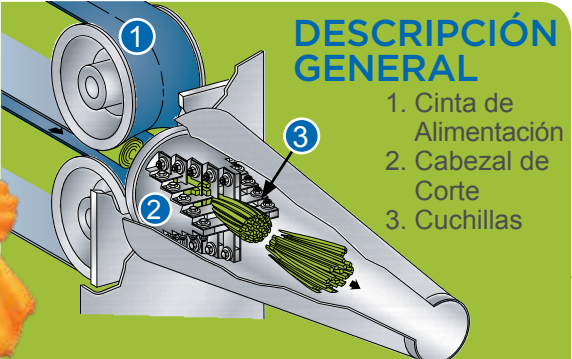
- TIRAS CUADRADAS:** .156" (4.0 mm) a 1" (25.4 mm)
- TIRAS RECTANGULARES:** .281 x 406" (7.1 x 10.3 mm) hasta .438 x .875" (11.1 x 22.2 mm)
- CORTES EN SEGMENTOS:** 3, 4, 5, 6, 8, 10 ó 12
- CORTES PLANOS:** Se dispone de tamaños de cortes lisos y ondulados para cumplir con los requisitos de producción.

- Encurtidos Corte plano 3/16" (4.8 mm)



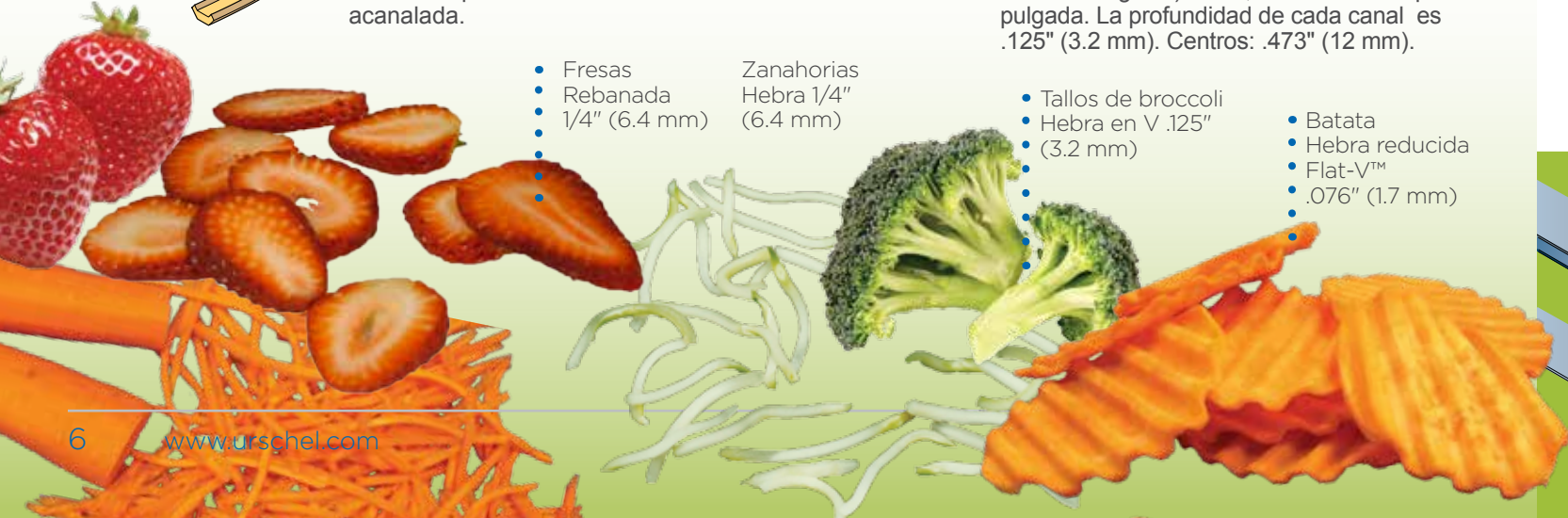
ESPECIFICACIONES

Largo: 116.48" (2959 mm)
Ancho: 32.61" (828 mm)
Altura: 54.81" (1392 mm)
Peso Neto: 1030 lb (460 kg)
Motor: 3 ó 5 HP (2.2 ó 3.7 kW)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Cabezal de Corte
3. Cuchillas





PROCESADORES COMITROL®

El procesador Comitrol® es ampliamente utilizado en todo el mundo como una solución eficaz para una gran variedad multitud de aplicaciones de reducción de tamaño, que puede procesar productos secos, semi-secos, pastas o líquidos. Varios modelos están disponibles para adaptarse a diferentes aplicaciones. Los procesadores Comitrol varían en configuraciones de alimentación/descarga, opciones de cabezales e impulsores y potencia. Cada modelo ofrece funcionamiento continuo para volúmenes de producción altos y una limpieza sencilla. Operaciones estándar incluyen: trituración, granulado, molido, corte en láminas, rebanado, licuado, dispersado y puré.

La palabra "Comitrol" es una adaptación de una frase en inglés que significa trituración controlada. La trituración controlada es el proceso de reducir algo a un tamaño más pequeño. El procesador Comitrol utiliza el principio de incremento gradual de corte en incrementos por alta velocidad; el producto se reduce en forma eficiente, gradual y uniforme a medida que gira y pasa por una cabeza de reducción estacionaria.

TIPOS DE CORTE

MODELO 1700

Variedad de Cabezales Rebanadores de 6" ofrecen espesores de aproximadamente .020 hasta .060" (.5 hasta 1.5 mm).

MODELOS 1500 & 1700

Variedad de Cabezales Microcut de 6" ofrecen los tamaños más pequeños de partículas a partir de aproximadamente .0012 hasta .0237" (.03 hasta .6 mm).

MODELO 1700 & 3600

Variedad de Cabezales de Corte ofrecen tamaños a partir de aproximadamente .010 hasta 1.5" (.254 hasta 38.1 mm).

MODELO 9300

Variedad de Cabezales Microcut de 12" ofrecen un rango de tamaños microdimensionales hasta .0420" (1.1 mm).

El diámetro del cabezal de microcorte/impulsor de 12" (304.8 mm) (izquierda), dobla en tamaño al de microcorte/impulsor utilizado en el Modelo 1700 (derecha).



(De izquierda a derecha)

| | |
|--|---------------------------------------|
| Cáscara de Limón deshidratada Modelo 1700 | Pasta de judías pintas Modelo 3600 |
| Ketchup Modelo 1500 | Baby food, guisantes, Modelo 9300 |

ESPECIFICACIONES

MODELO 1500

Largo: 51.42" (1306 mm)
Ancho: 33.31" (846 mm)
Altura: *72.13" (1832 mm)
Peso Neto: 1100 lb (500 kg)
Motores: 15, 30 ó 40 HP (11.2, 22.4 ó 30 kW)

MODELO 1700

Largo: 50.69" (1288 mm)
Ancho: 33.31" (846 mm)
Altura: *72.13" (1832 mm)
Peso Neto: 1100 lb (500 kg)
Motores: 15, 30 ó 40 HP (11.2, 22.4 ó 30 kW)

MODELO 3600 INCLINADO

Largo: *35.69" (907 mm)
Ancho: *29.21" (742 mm)
Altura: *38.64" (981 mm)
Peso Neto: *400 lb (180 kg)
Motores: 10, 30, 40, 60 ó 75 HP (7.5, 22.4, 29.8, 44.8, ó 56 kW)

*Modelo 3600 inclinado con motor de 10 HP. Las especificaciones varían dependiendo del motor.

MODELO 9300

Largo: 59.74" (1517 mm)
Ancho: 60.06" (1526 mm)
Altura: 88.00" (2235 mm)
Peso Neto: 3146 lb (1427 kg)
Motores: 150 ó 200 HP (112 ó 149.1 kW)

MODELO 9300 CON ALIMENTADOR

Largo: 94.06" (2389 mm)
Ancho: 60.06" (1526 mm)
Altura: 88.00" (2235 mm)
Peso Neto: 3500 lb (1590 kg)
Motores: 150 ó 200 HP (112 ó 149.1 kW)

*Altura con motor de 40 HP. Esta altura varía dependiendo del motor y sus caballos de fuerza.



Altas capacidades de molido, granulado, corte en láminas o puré uniformes

MODELO 1500

El procesador Comitrol® modelo 1500 se recomienda para aplicaciones específicas de refinamiento o acabado de productos líquidos fluyentes o sólidos en suspensión viscosos. Las aplicaciones de frutas/vegetales incluyen: soja para leche de soja, puré para zumos de fruta, suspensiones de chiles para salsa picante o pasta, tomates para ketchup, frutas y vegetales para alimentos para bebés y sopas.

El modelo 1500 ofrece cabezales de microcorte de 6" (152,4 mm). La dimensión máxima de entrada del producto es de 3/8" (9,5 mm), pero puede depender del cabezal de microcorte e impulsor utilizados.

MODELO 1700

El procesador Comitrol® modelo 1700 es la máquina más versátil de la línea Comitrol. La amplia gama de aplicaciones de frutas/vegetales del modelo 1700 incluye reducciones de frutas, vegetales y especias para aromatizantes, sopas, pastas, salsas, aderezos y bebidas.

El modelo 1700 acepta los tres tipos de cabezal de reducción de 6" (152,4 mm) de diámetro - cabezales de corte, rebanadores y de microcorte. La caja estándar de dos piezas facilita el desarmado y la limpieza. Las piezas opcionales ayudan a los procesadores a crear una zona de corte cerrada para impedir el escape de polvo, vapor y líquido cuando se instala un sistema de recogida.

El tamaño máximo de entrada del producto varía según el tipo de cabezal e impulsor utilizados.

MODELO 3600

El tamaño compacto del procesador Comitrol® modelo 3600 lo hace ideal para la producción de volúmenes pequeños y de alta capacidad.

Las aplicaciones de frutas/vegetales incluyen reducciones de frutas y vegetales para pastas, aromatizantes, granulados, salsas, condimentos y trozos pequeños.

El modelo 3600 acepta cabezales de corte de 6" (152.4 mm) de diámetro. El tamaño máximo del producto de entrada es de 2.5" (63,5 mm) en cualquiera de sus dimensiones.

El procesador Comitrol 3600 también se encuentra disponible con motores de 30, 40, 60 ó 75 hp, o con un alimentador adecuado (debajo). Una tercera parte fabrica e instala el alimentador adecuado.

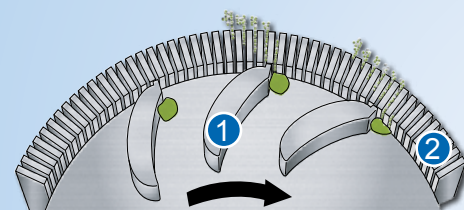
MODELO 9300

El procesador Comitrol® modelo 9300 es el más grande de la serie Comitrol. La máquina está diseñada para trabajos de reducción de tamaño de partículas en una pasada en los cuales el producto final será un sólido en suspensión, una pasta, un líquido o polvo.

La máquina también ofrece un cabezal de microcorte de 12" (304.8 mm) e impulsor más grandes, el doble del tamaño de los conjuntos de cabezales de microcorte del modelo 1700. Esto permite lograr tamaños de partículas más pequeños con mayor eficiencia.

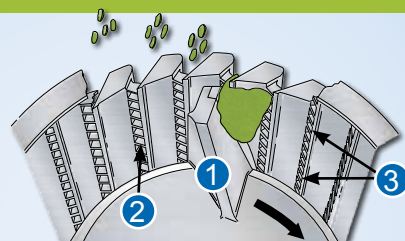
Al usar hasta 200 hp (149 kW) de potencia, pueden obtenerse volúmenes mucho mayores. El arranque estándar suave gradualmente enciende la máquina creando una entrada reducida de corriente, lo que permite un manejo más eficiente de energía. La dimensión máxima de entrada del producto es de 3/8" (9.5 mm).

DESCRIPCIÓN GENERAL



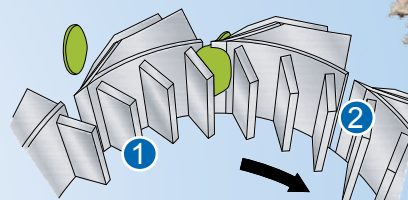
Cabezal de Microcorte

1. Impulsor
2. Cuchillas



Cabezal de Corte

1. Impulsor
2. Separadores Horizontales
3. Cuchillas Verticales



Cabezal Rebanador

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora



Proteína Vegetal Texturizada
Modelo 1700



Leche de Soja
Modelo 9300

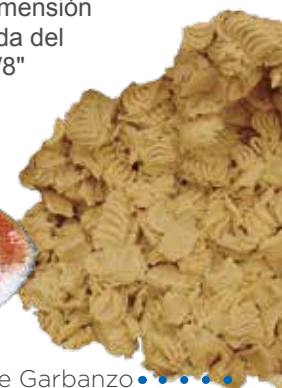
Patatas en láminas
Modelo 3600

Salsa picante
Modelo 1500

Mostaza estilo delicatessen
Modelo 3600



Pasta de Garbanzo
Modelo 1700



MODELO M6

El Modelo M6 es una máquina versátil diseñada para cortar cubos, tiras o hebras a partir de gran variedad de productos en una amplia gama de tamaños a partir de un producto de espesor predeterminado. El modelo M6 tiene funcionamiento continuo, altas capacidades de producción y está diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

TIPOS DE CORTE

CUBOS: Muchos tamaños disponibles según la selección de espaciadores de cuchillas circulares y de la configuración del árbol motriz de cuchillas de corte transversal.

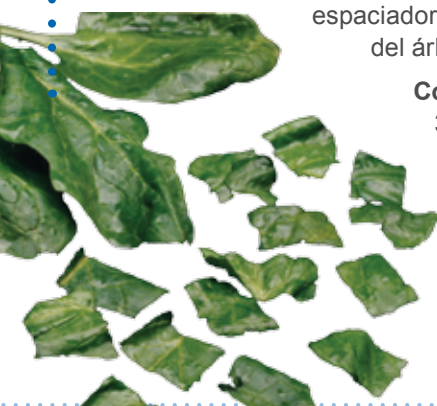
Cortes de cuchillas circulares:
3/16 a 1-1/2" (4.8 a 38.1 mm)

Cortes de cuchillas de corte transversal:
estándar de 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm) hasta 5.66" (144 mm) con engranajes alternativos.

CORTES EN TIRAS: Es posible hacer cortes en tiras sacando de la máquina el árbol motriz de corte transversal. El largo y el grosor de las tiras dependen del tamaño del producto original.

••••• Puerro
1/4 x 3/8"
(6.4 x 9.5 mm)

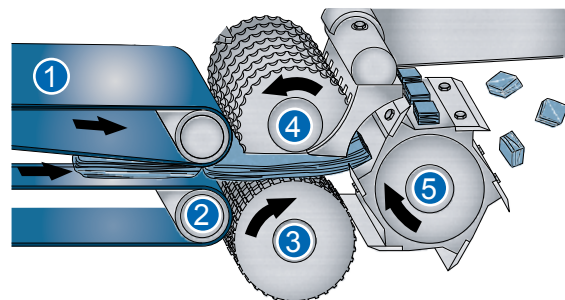
• Espinaca
• 3/4 x 1"
(19.1 x
25.4 mm)



••••• Col rizada
1/4" (6.4 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 119.03" (3023 mm)
Ancho: 33.48" (850 mm)
Altura: 50.37" (1280 mm)
Peso Neto: 1600 lb (700 kg)
Motores: 5 HP (3.7 kW) ó 7.5 HP (5.6 kW)



DESCRIPCIÓN GENERAL

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Rodillo Impulsor | 4. Cuchillas Circulares |
| 2. Rodillo Alimentador | 5. Cuchillas Transversales |
| 3. Tambor Alimentador | |



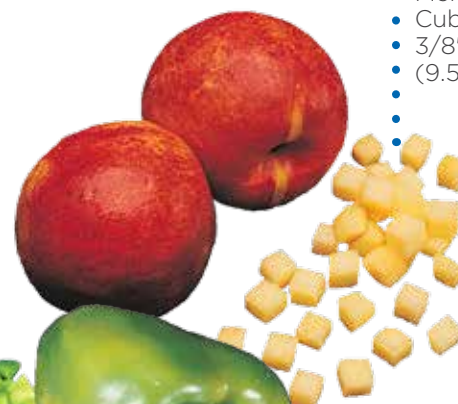
••••• Tallos de broccoli
3/16" (4.8 mm) -
precortados a 2"
(51 mm) de longitud

MODELO G-A

ESPECIFICACIONES

Largo: 73.73" (1873 mm)
Ancho: 45.94" (1167 mm)
Altura: 49.25" (1251 mm)
Peso Neto: 770 lb (350 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)

• Melocotones
• Cubo
• 3/8"
(9.5 mm)



El versátil Modelo G-A corta de manera uniforme cubos, papas en tiras lisas estilo francés y rebanadas de una variedad de frutas maduras blandas y tubérculos quebradizos. Una amplia selección de piezas de corte intercambiables permite al usuario obtener cortes limpios y suaves de una amplia gama de tamaños a altas capacidades de producción. El modelo G-A ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de entrada del producto es de 5-1/2" (139.7 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE

REBANADAS: Si se retira el árbol motriz de cuchillas de corte transversal, el árbol motriz de cuchillas circulares y la placa limpiadora, el modelo G-A puede producir rebanadas de hasta 3/4" (19.1 mm) agregando piezas opcionales.

CUBOS: Para cortar en cubos se usa una cuchilla rebanadora, el árbol motriz de cuchillas de corte transversal y el árbol motriz de cuchillas circulares. El cambio de tamaño de los cubos se hace usando los árboles motrices de corte requeridos y ajustando el espesor de la rebanada. Se pueden obtener cubos de hasta 3/4" (19.1 mm).

CORTES EN TIRAS: Para hacer cortes en tiras, se utilizan solamente la cuchilla rebanadora y el árbol motriz de cuchillas de corte transversal. Se pueden obtener tiras de hasta 17/32" (13.5 mm).

TIRAS JULIANA: También pueden realizarse tiras estilo juliana utilizando solamente la cuchilla rebanadora y el árbol motriz de cuchillas circulares.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchillas Transversales
4. Cuchillas Circulares

MODELO RA-A

El Modelo RA-A es una máquina versátil, capaz de producir una amplia variedad de tamaños de cubos y tiras de diversas frutas y vegetales. Las piezas motrices intercambiables ofrecen máxima versatilidad y resultados óptimos en cortes de tamaño pequeño a intermedio. El modelo RA-A ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de entrada del producto es de 3-1/2" (88.9 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE

CUBOS: Para cortar en cubos se utiliza una cuchilla rebanadora, el árbol motriz de cuchillas circulares y el árbol motriz de cuchillas de corte transversal.

El cambio de tamaño de los cubos se realiza mediante los árboles motrices de corte requeridos y ajustando el espesor de la rebanada.

Grosor de la rebanada: 1/16 a 3/8" (1.6 a 9.5 mm)

Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)

Cortes de cuchillas de corte transversal:
.050 a 3" (1.3 a 76.2 mm)

CORTES EN TIRAS: Al retirar el eje y árbol motriz de cuchillas de corte transversal se pueden producir tiras de diferentes longitudes determinadas por el tamaño del producto entrante. También puede ser necesario cambiar el árbol motriz de cuchillas circulares.

• Ajo
• Cubos
• 1/8"
(3.2 mm)



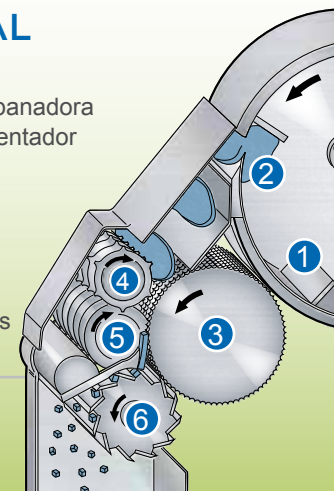
••••• Pimiento Verde
3/8"
(9.5 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 46.11" (1171 mm)
Ancho: 36.93" (938 mm)
Altura: 71.39" (1833 mm)
Peso Neto: 700 lb (320 kg)
Motor: 5 HP (3.7 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

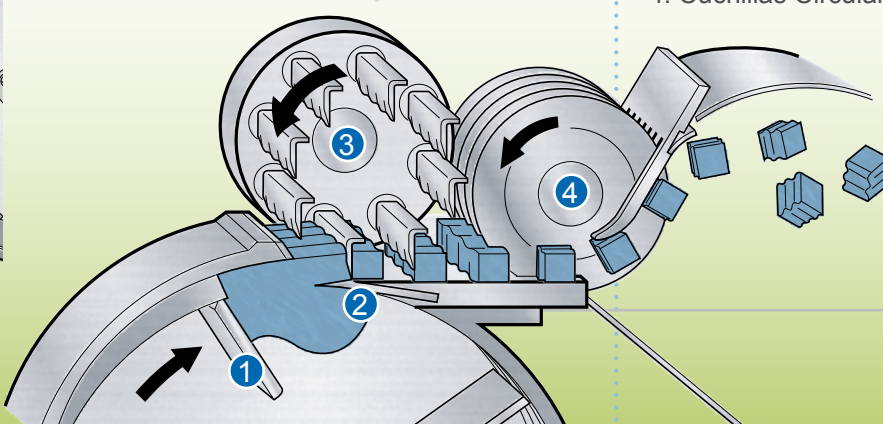
1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Rodillo Alimentador
4. Árbol Motriz Alimentador
5. Cuchillas Circulares
6. Cuchillas Transversales



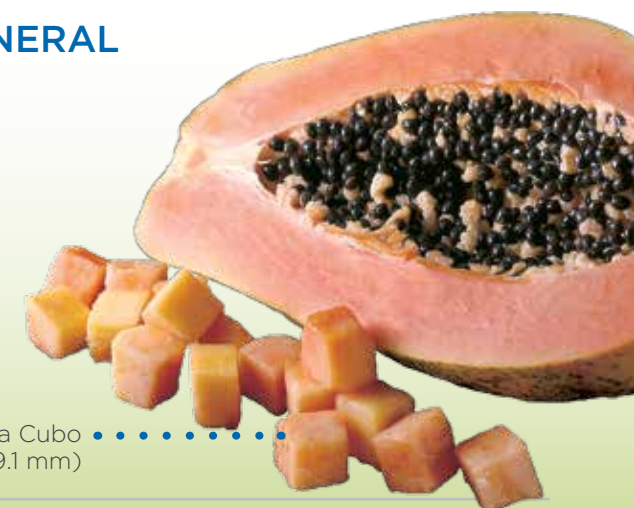
• Calabacines
• 3/16" (4.8 mm)
• Tiras en Juliana -
• precortado a 2"
• (51 mm) de largo

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Impulsor
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchillas Transversales
4. Cuchillas Circulares



••••• Papaya Cubo
3/4" (19.1 mm)



DISEÑADORES Y FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REDUCCIÓN DE TAMAÑO DE PRECISIÓN



URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos
es.urschel.com

Urschel Spain: spain@urschel.com | +34 91 002 31 02

Urschel Latinoamérica: mmandel@urschel.com | +54 341 3171400

USTED ESTÁ INVITADO A HACER PRUEBAS DE CORTE CON SU PRODUCTO

Urschel tiene una red mundial de laboratorios de prueba y una experimentada red de representantes técnicos alrededor del mundo, listos para ayudarlo con cualquier aplicación de corte. Comuníquese hoy mismo con el representante de Urschel para programar una prueba completa, sin compromiso alguno en www.urschel.com.

†† Las cortadoras E TranSlicer y TranSlicer 2510 pueden contener partes protegidas por las Patentes de EEUU Nos. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 y 61487094, Patentes Europeas Nos. EP1042107 y EP0759837B1 y otras patentes extranjeras.

β La Rueda MicroSlice está protegida por las Patentes de EEUU nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, la Patente Europea No. EP1042107 y otras patentes extranjeras.

ββ Las cubicadoras DiversaCut 2110 y DiversaCut Sprint pueden contener partes protegidas por la Patente de EEUU No. 6883411 y la Patente Europea No. EP1377415.

‡‡ La Rebanadora Modelo CC puede contener partes protegidas por las Patentes de EEUU No. 5694824, 7658133, la Patente Europea No. EP0756534 y otras patentes extranjeras.

¥ El modelo OC puede contener partes protegidas por la Patente de EEUU No. 5992284.

§ El Modelo VSC y Velocicut pueden contener partes protegidas por la Patente de EEUU No. 6553885 y las Patentes Europeas Nos. EP0570153 and EP1289717.

® DiversaCut, DiversaCut Sprint, Urschel, Comitrol, TranSlicer, MicroSlice y Velocicut son marcas registradas de Urschel de EEUU.

™ DiversaCut 2110A y Flat-V marcas registradas pendientes.