

COUPEUSE M6

MACHINE POLYVALENTE POUR COUPE EN
CUBES, BATONNETS ET EFFILOCHES



URSCHEL®

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

Coupeuse M6

Le Modèle M6 Urschel est une machine de coupe bidimensionnelle polyvalente, conçue pour couper en cubes, en bâtonnets et en effilochés de différentes tailles une grande variété de produits d'épaisseur déterminée. Elle convient parfaitement à la coupe de produits tels que le bœuf, le poulet et le porc, surgelé tempéré, frais ou cuit ainsi que les produits feuillus, les biscuits et les produits apéritifs. Ce modèle est conçu pour un travail en continu à forte capacité de production, un nettoyage rapide et un entretien facile.



CARACTERISTIQUES DE LA MACHINE

- Une meilleure hygiène. Les panneaux d'accès à charnières (1) ne nécessitant pas de démontage, diminuent donc le temps de nettoyage et le risque qu'ils soient endommagés.
- Coffret électrique intégré avec un bouton marche-arrêt déporté pratique pour l'opérateur (2).
- Châssis à tubes d'acier résistants de section carrée (3).
- Large gamme de coupes disponibles grâce aux différents montages pour la coupe et l'effiloché (4).
- Epaisseur du produit entrant ne dépassant pas 25,4 mm (5).
- Moteur en acier inox (6).
- Carters de bande d'alimentation à charnières (7) pour simplifier l'entretien et le remplacement des bandes. La tension des bandes d'alimentation se règle facilement grâce à un écrou situé à l'extérieur de la machine.
- Tous les graisseurs (8) sont facilement accessibles par l'extérieur de la machine pour faciliter l'entretien.
- Entièrement conçue en acier inox (9).
- Disponible avec un moteur à vitesse fixe ou variable (10).



TYPES DE COUPE

CUBES

De nombreuses dimensions de coupe sont possibles en combinant les différents écartements des couteaux circulaires avec divers arbres de coupe transversale.

Coupes circulaires : 3,2 à 38,1 mm

Coupes transversales : dimensions standard de 3,2 à 76,2 mm et jusqu'à 144 mm avec une pignonne différente.

BATONNETS

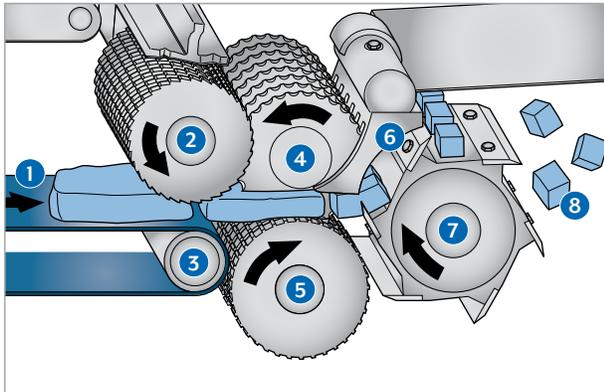
La coupe en bâtonnets peut être réalisée en démontant l'arbre de coupe transversale de la machine. La longueur et l'épaisseur des bâtonnets dépendront de la dimension du produit entrant.

EFFILOCHES

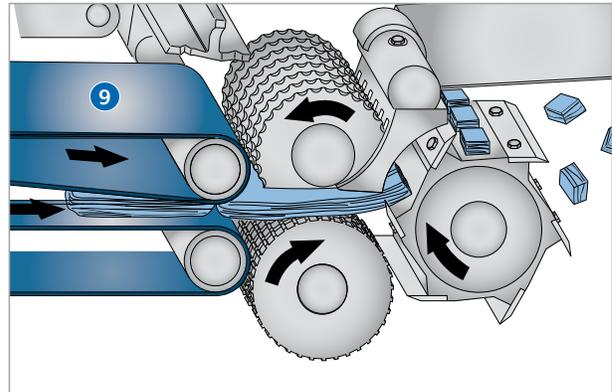
Pour obtenir des effilochés de viande, l'arbre de coupe transversale doit être remplacé par un arbre à effiloché. La longueur des lanières est contrôlée par l'orientation des fibres de viande du produit entrant et en utilisant un arbre de coupe circulaire. Le produit fini peut dépendre de nombreux facteurs ; veuillez vous adresser à un représentant Urschel pour en savoir plus.



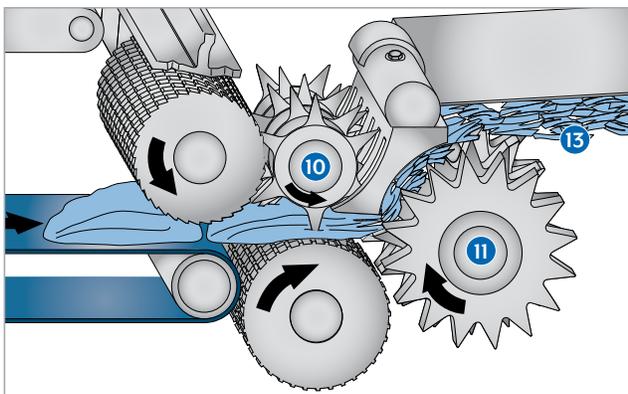
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



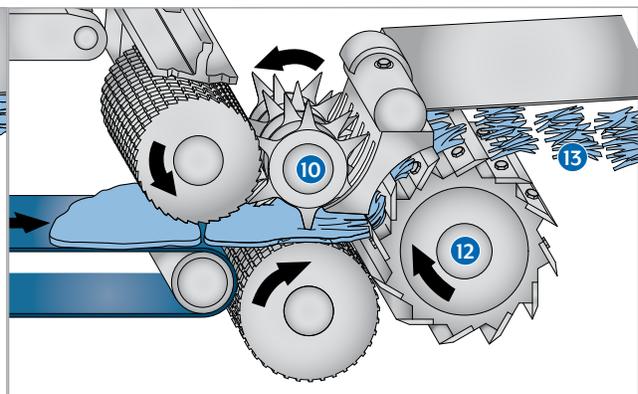
MODELE M6 (COUPE EN CUBES)



MODELE M6 AVEC BANDE D'ENTRAINEMENT SUPERIEURE MOTORISEE EN OPTION



MODELE M6 (COUPE EN EFFILOCHE)



Le produit d'une épaisseur prédéterminée est déposé sur une bande d'alimentation à haute vitesse (1) qui l'entraîne vers l'unité de coupe. A l'extrémité de la bande, le produit est repris entre le rouleau d'alimentation (2) et le rouleau d'entraînement (3). Le rouleau d'alimentation, monté sur ressort et réglable, permet le passage de produits d'épaisseurs variables sans être écrasés. Le produit est forcé à travers les couteaux circulaires (4) qui pénètrent dans les fentes étroites du tambour d'alimentation (5). Les bâtonnets ainsi produits sont extraits des couteaux circulaires par un peigne de dégagement (6) qui sert aussi de contreplaque fixe pour les couteaux transversaux (7). Ils sont dirigés directement dans les couteaux transversaux pour y être coupés en cubes ou en morceaux (8) de taille déterminée.

La machine peut aussi être équipée d'une bande d'entraînement supérieure motorisée. Dans cette configuration, le rouleau d'alimentation est remplacé par un rouleau et une bande d'alimentation pour dispositif d'entraînement supérieur (9).

La machine peut aussi être configurée pour la coupe en effilochés. Dans ce cas, un arbre d'alimentation (10) remplace l'arbre de coupe circulaire, et un arbre à effiloché remplace l'arbre de coupe transversale. Il y a deux types d'arbres de coupe pour effiloché : l'un est composé de disques spéciaux pour effiloché (11) et d'entretoises empilés sur un arbre ; l'autre utilise des couteaux avec arête émoussée pour effiloché (12) montés sur un arbre de coupe transversale. Les deux arbres produiront une coupe effilochée (13) à partir de différents types de viande.



Nous vous invitons à effectuer un essai de coupe avec votre produit

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel commercial et technique expérimenté prêt à tester votre application de coupe. Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer des essais en personne ou à distance par vidéo, sans frais ni obligation de votre part. www.urschel.com.

PLAN D'ENCOMBREMENT & SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS

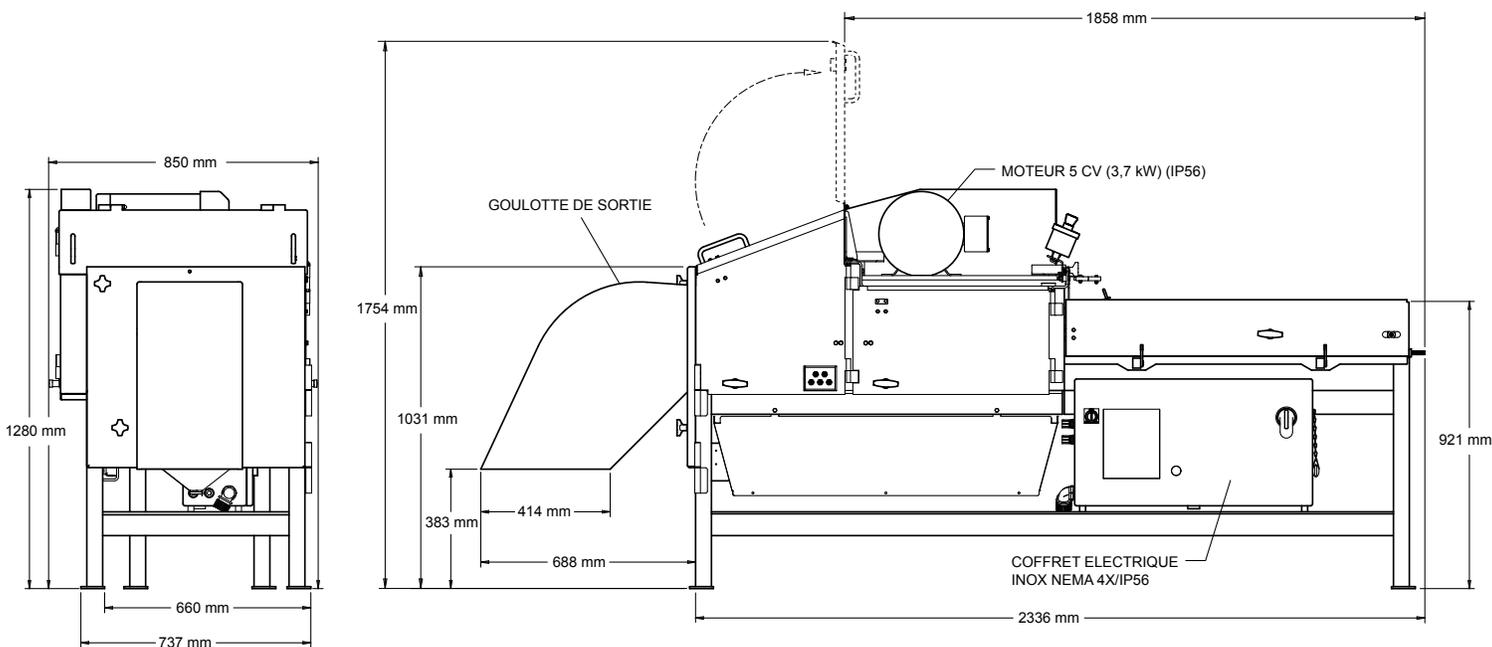
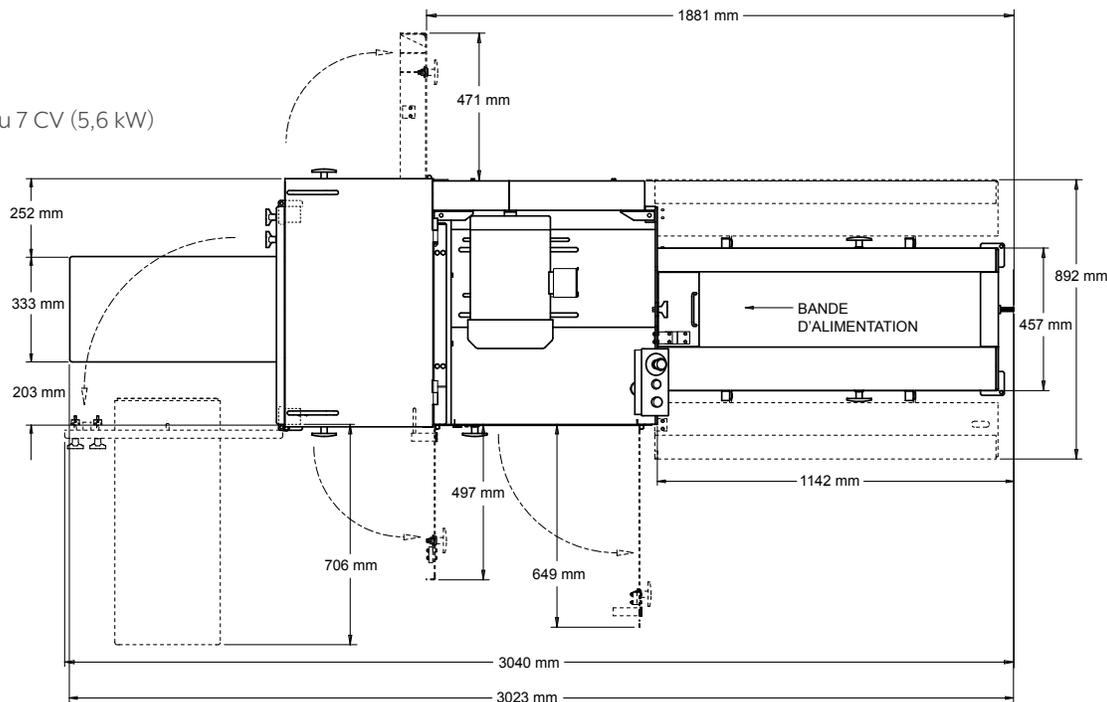
Longueur : 3023 mm

Largeur : 850 mm

Hauteur : 1280 mm

Poids Net : 745 kg

Moteur : 5 CV (3,7 kW) ou 7 CV (5,6 kW)



URSCHEL®

france@urschel.com | fr.urschel.com

® Urschel, le logo Urschel, et The Global Leader in Food Cutting Technology sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3861FR (s.s. L2600FR) MAY 2022

LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

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

Fournisseur n° 1

d'équipement de coupe à
travers le monde.