

# MODEL M6

## MACHINE POLYVALENTE POUR LA COUPE EN CUBES, BÂTONNETS ET EFFILOCHÉS

Le modèle M6 d'Urschel est une coupeuse 2 dimensions alimentée par bande, conçue pour couper en cubes, en bâtonnets ou en effilochés de différentes dimensions, une grande variété de produits d'épaisseur prédéfinie. Elle convient parfaitement à la coupe de viandes de bœuf, de porc ou de volailles surgelées-tempérées, fraîches ou cuites ainsi que des légumes feuillus et des produits apéritifs et biscuits. L'épaisseur maximum d'entrée de produits fermes ne doit pas dépasser 25,4 mm (1").

Les applications courantes comprennent le traitement des produits feuillus, du bacon, de la poitrine de bœuf, du bœuf séché, des brownies, de la viande de volaille, des poireaux, des aliments pour animaux, des couennes de porc, des fruits de mer, des protéines végétales, des viandes extrudées, des tranches de viande et de divers produits apéritifs et biscuits. Les options d'alimentation positive comprennent le guide produit intérieur qui aide à l'alimentation des produits plats ou feuillus ou l'utilisation d'une bande supérieure d'alimentation inclinée qui comprime progressivement le produit avant d'entrer dans l'unité de coupe.



### 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 :** 3,2 à 38,1 mm

**Coupes transversales:** Dimensions standard de 3,2 à 76,2 mm, jusqu'à 144 mm avec une pignonnerie alternative.

#### BATONNETS

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.

#### 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.



**1 BŒUF SÉCHÉ**  
19,1 x 31,8 mm

**2 BROWNIE**  
12,7 x 12,7 mm

**3 VOLAILLE CUITE**  
Effiloché fin

**4 BLANC DE POULET CUIT**  
Cube de 25,4 mm

**5 BACON**  
6,4 x 9,5 mm

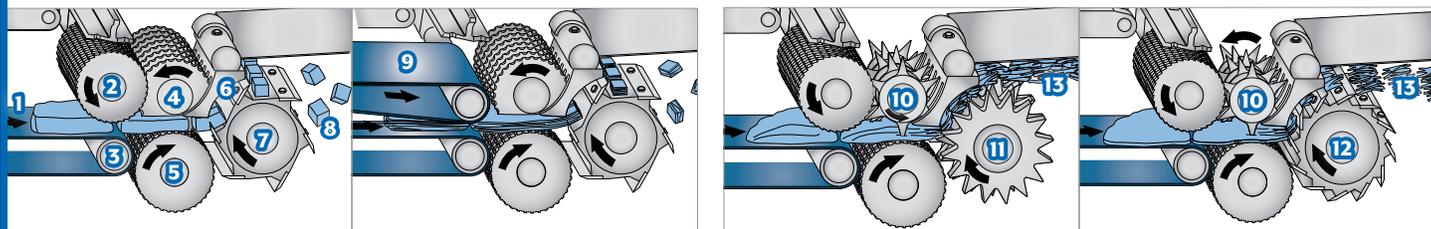
**6 POISSON SURGÉLÉ-TEMPÉRÉ**  
19,1 x 31,8 mm

**7 CHOU FRISE**  
Carré de 25,4 mm

**8 CHIPS DE PITA**  
50,8 x 50,8 mm

**9 PROSCIUTTO**  
Bâtonnet 38,1 mm

### PRINCIPE DE COUPE



#### CUBES

1. Bande d'alimentation
2. Rouleau d'alimentation
3. Rouleau d'entraînement
4. Couteaux circulaires

#### AVEC BANDE SUPÉRIEURE EN OPTION

5. Tambour d'alimentation
6. Peigne de dégagement
7. Couteaux transversaux
8. Produit

#### EFFILOCHES

9. Bande d'alimentation
10. Arbre d'alimentation
11. Arbre à effiloché
12. Couteaux avec arête émoussée
13. Effilochés

Si votre application ne figure pas sur cette page, contactez votre représentant Urschel pour déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins de coupe.

# MODELE M6

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

Longueur : ..... 3023 mm

Poids net : ..... 745 kg

Largeur : ..... 850 mm

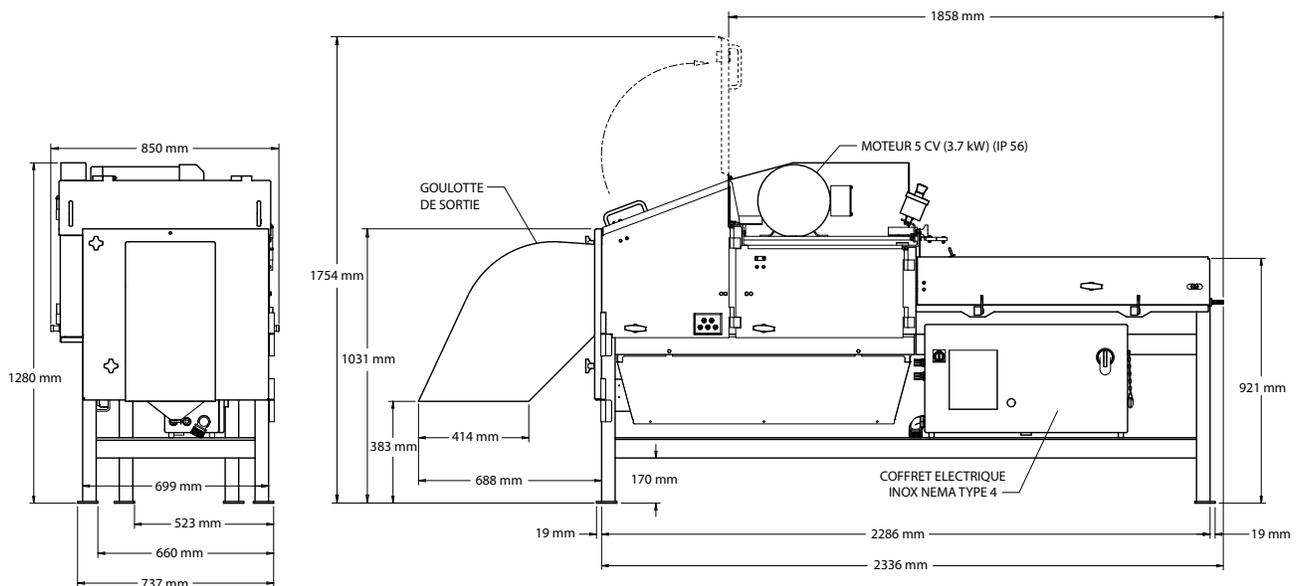
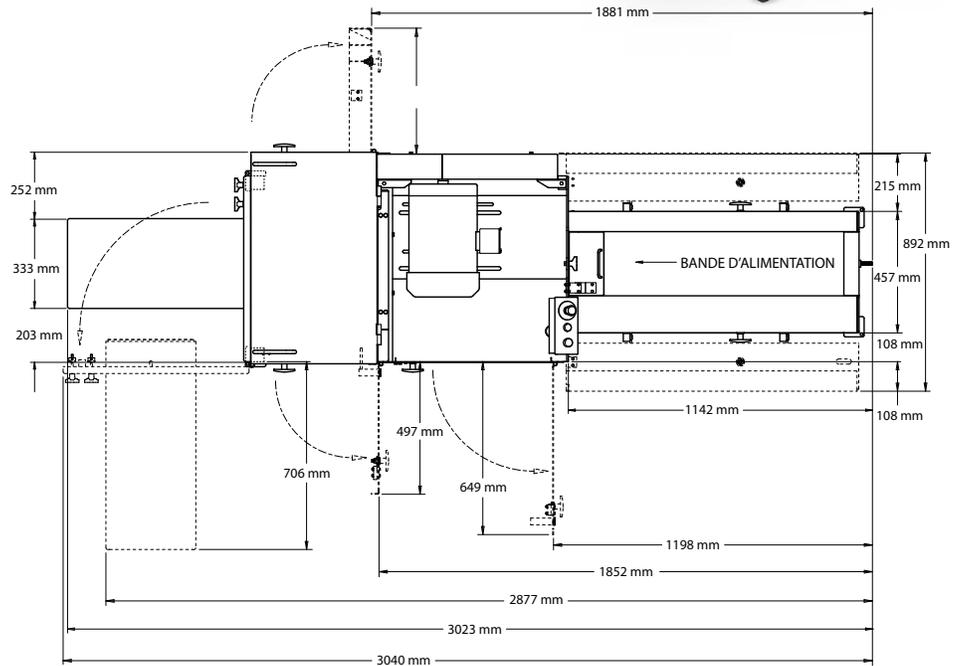
Moteur : ..... 5 ou 7,5 CV

Hauteur : ..... 1280 mm

(3,7 ou 5,6 kW)



SPECIFICATIONS & DIMENSIONS



## NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

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



# URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

[fr.urschel.com](http://fr.urschel.com) | ✉ [france@urschel.com](mailto:france@urschel.com)