

Modèle CC

UNE TECHNOLOGIE DE POINTE POUR LA COUPE
EN TRANCHES, RAPES, POWDRE ET JULIENNES



LA FORCE CENTRIFUGE AU SERVICE DE
LA PRECISION



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology



Modèle CC

LA FORCE CENTRIFUGE AU SERVICE DE LA PRECISION

Comptez sur la puissance de la force centrifuge combinée avec les couteaux les plus performants de l'industrie alimentaire. Les machines de la série CC coupent en tranches, juliennes, râpés et granulent de manière uniforme une grande variété de produits alimentaires à forte capacité de production.

Utilisé pour le tranchage des pommes de terre, le Modèle CC est le leader industriel mondial pour la production de chips.

Très populaire dans l'industrie alimentaire pour la coupe des fruits et des légumes, des biscuits et des produits apéritifs, de la viande et des produits de la mer, des produits fromagers ainsi que dans d'autres domaines.

Les têtes de coupe interchangeables produisent une gamme complète de dimensions et formes de coupe.

De conception robuste et très résistante et fabriqué en acier inox de qualité sanitaire, le Modèle CC accepte des produits pouvant aller jusqu'à 101,6 mm dans toutes les dimensions. Chaque machine CC fabriquée par Urschel est conçue pour répondre à vos objectifs de production.

Vous pouvez compter sur Urschel pour trouver une solution de coupe appropriée à tous vos besoins de production.

QUI A FAIT SES PREUVES EN PRODUCTION



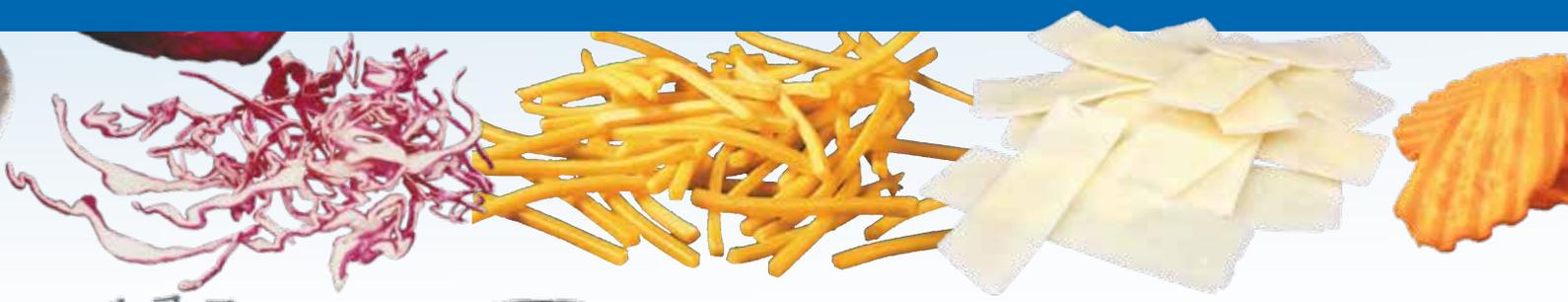
PRODUITS

(DE GAUCHE A DROITE):

- **Champignons** – Tranches de 4,8 mm
- **Choux** – Lanières de 2,5 mm
- **Cheddar** – Râpés en V de 3,2 mm
- **Parmesan** – Timbres de 19 x 0,8 mm
- **Patate Douce** – Tranches Flat-V de 1,7 mm

- **Amandes** – Tranches Plates et en V
- **Tomates** – Tranches de 6 mm
- **Olives** – Tranches de 3,2 mm
- **Aliments pour animaux** – Râpé Oval
- **Surimi** – Râpé de 1,8 mm

- **Carottes** – Râpé de 1,8 mm
- **Tofu** – Crumble
- **Queues de Brocolis** – Râpé en V de 3,2 mm
- **Noix de Coco** – Râpé de 1,8 mm



SERIE MICROADJUSTABLE®

SERIE 8 STANDARD

SERIE POUDRE

LA PRECISION DU TRANCHAGE

- **Réaliser la Coupe Parfaite** – Il existe un grand choix de têtes de coupe pour produire les formes et les dimensions de coupe que vous souhaitez. La nouvelle série MicroAdjustable® comporte 14 postes de coupe pour maximiser la capacité de production. La série 8 standard comporte 8 postes de coupe. Les couteaux font partie intégrante de chacune de ces séries et déterminent la forme de la coupe. La série Poudre propose une gamme de grilles de différents types.
- **Obtenir et Maintenir une Coupe Uniforme** – De conception résistante, pour une exécution renforcée. Grâce au double anneau, double ajustement, la tranche est maintenue en place. Le réglage de l'ouverture ne changera pas durant toute la production. Si on fait tomber la tête de coupe ou si elle est usée après des années d'utilisation, elle peut être reréglée afin d'obtenir une coupe parfaite.
- **Economique** – Les porte-couteaux sont peu coûteux à remplacer, s'ils sont malencontreusement endommagés par un caillou ou un corps étranger.



MODELE CC
GOULOTTE STANDARD

Longueur : 1220 mm – 2 ou 5 CV
 1314 mm – 10 CV
 Largeur : 896 mm
 Hauteur : 799 mm – 2 ou 5 CV
 769 mm – 10 CV
 Poids Net : 250 kg – 2 ou 5 CV
 310 kg – 10 CV
 Moteur: 2, 5, ou 10 CV
 (1,5, 3,7, ou 7,5 kW)



MODELE CC
GOULOTTE D'ALIMENTATION AVEC EXTENSION

Longueur : 1234 mm – 2 ou 5 CV
 1327 mm – 10 CV
 Largeur : 904 mm
 Hauteur : .. 989 mm – 2 ou 5 CV
 1026 mm – 10 CV
 Poids Net : 250 kg – 2 ou 5 CV
 310 kg – 10 CV
 Moteur: 2, 5, ou 10 CV
 (1,5, 3,7, ou 7,5 kW)



MODELE CCX-D
AGREE U.S.D.A., DIVISION DES PRODUITS LAITIERS

Longueur : 1493 mm – enceinte diamètre 24"
 1684 mm – enceinte diamètre 32"
 Largeur : ..837 mm
 Hauteur : ..803 mm – enceinte diamètre 24"
866 mm – enceinte diamètre 32"
 Poids Net : 454 kg
 Moteur: 10 CV (7.5 kW)

AUTRES MODELES CC EXISTANTS : CCL, CC-DL, ET CC-D



TURBINES

Il existe une large gamme de turbines. Une rotation à grande vitesse (jusqu'à 448 tr/min), des striures et des angles sur les pales facilitent l'orientation correcte du produit pour la coupe.

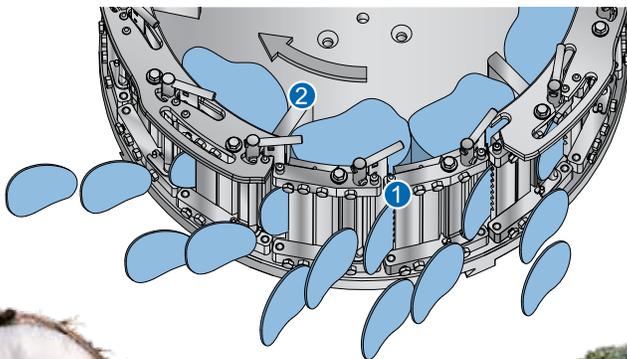
- **Types de Coupe Variées** – Urschel propose une large gamme de coupes (voir Types de Coupe) et continue d'en créer de nouvelles.
- **Technologie de Pointe pour les Têtes de Coupe** – Les têtes de coupe simple ajustement, double anneau, autobloquantes, se verrouillent solidement au support. Elles peuvent aussi être démontées rapidement, ce qui accélère le remplacement de la tête de coupe et permet un gain de temps et une réduction des coûts de production.
- **Avantages de la Tête de Coupe MicroAdjustable®** – 14 postes de coupe, des poignées de levage intégrées ; un poids léger de 16 kg ; micro-réglage avec un simple tour de vis ; capacité de production deux fois supérieure à celle de la série standard à 8 postes ; ne comprend ni cales d'épaisseur ni flasques ; des fixations de démontage rapide en option permettent un démontage sans outils en un temps record. Voir la brochure 'Tête de Coupe MicroAdjustable' pour plus d'informations.

COUTEAUX

Les couteaux Urschel déterminent la forme de la coupe. Les clients comptent sur Urschel pour fournir les lames parmi les plus performantes de l'industrie.

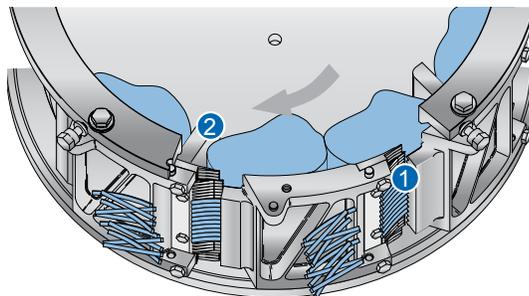
PRINCIPE DE TRANCHAGE

1. Couteau Trancheur
2. Turbine



PRINCIPE DE RAPAGE

1. Couteau pour râpé
2. Turbine



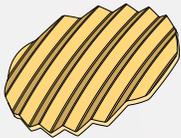
TYPES DE COUPE : Tranches



* TRANCHES FLAT-V®

Épaisseur de tranche pouvant aller jusqu'à 4,6 mm avec 2,1 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,2 mm ; Centres : 12 mm.

* Disponibilité limitée en fonction de l'application. Contactez votre représentant Urschel pour vérifier la disponibilité.



* TRANCHES Z-CUT

Épaisseur de tranche pouvant aller jusqu'à 8,3 mm avec 2,1 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,4 mm ; Centres : 10 mm.

* La coupe Z-Cut est disponible uniquement dans les pays hors Europe.



TRANCHES en V

Épaisseur de tranche pouvant aller jusqu'à 12,7 mm.

Tranches de 3,2 mm : 8 "V" par pouce. Profondeur du "V" 1,3 mm ; Centres : 3,2 mm.

Tranches de 5,4 mm : 4,7 "V" par pouce. Profondeur du "V" 2,1 mm ; Centres : 5,4 mm.



TRANCHES ONDULEES

Épaisseur de tranche pouvant aller jusqu'à 12,7 mm avec 3-1/2 ondulations par pouce.

Tranches de 4,4 mm : Profondeur d'ondulation 2,1 mm ; Centres : 4,4 mm.

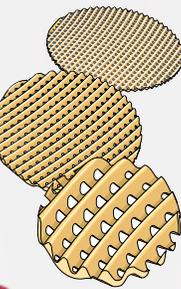
Tranches de 7,6 mm : Profondeur d'ondulation 2 mm, Centres 7.6 mm.

Tranche de 12,2 mm : Profondeur d'ondulation 1,9 mm, Centres 12,2 mm.



TRANCHES PLATES

Épaisseur de tranche pouvant aller jusqu'à 12,7 mm.

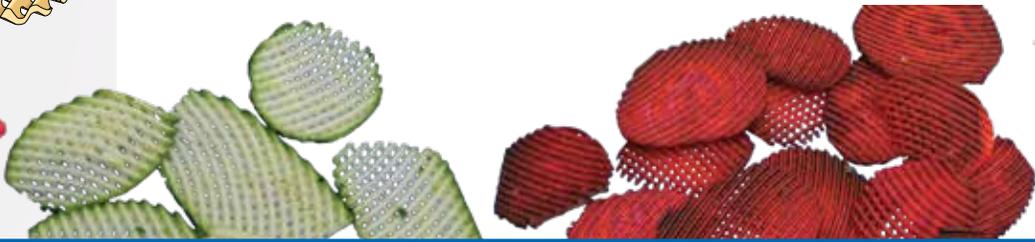


CHIPS GAUFRETTE (SPECIFIQUE AU MODELE CCL)

Aspect gaufré fin : Apparence translucide avec de petits trous visibles après la friture. 8 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 3,2 mm de sommet à sommet.

Aspect gaufré gros : Petits trous visibles. 5,7 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 4,4 mm de sommet à sommet.

Aspect gaufré très gros : Trous légèrement plus gros. 2,25 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 11,2 mm de sommet à sommet.



PRODUITS

(DE GAUCHE A DROITE):

- Céleri – Lanières de 4,8 mm
- Betteraves – Râpé en V
- Bretzel Granulation
- Parmesan Râpé
- Fraises – Tranches de 6,4 mm

- Courgettes – Chips Gaufrette
- Betteraves – Chips Gaufrette
- Champignons Râpés
- Cheddar – Ondulations larges
- Citron – Tranches de 7,9 mm

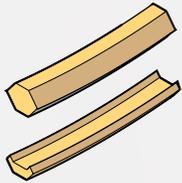
- Carottes – Juliennes de 6,4 mm
- Cranberries – Moitiés
- Cacahuètes Granulation
- Choux – Emincés de 1,5 mm
- Navets – Râpés de 1,8 mm

TYPES DE COUPE : Poudre, Râpés et Juliennes



OPTIONS DE RAPAGE

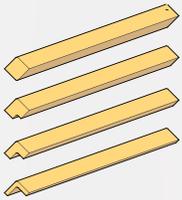
Les têtes poudre produisent différents types de coupe tels que le parmesan en poudre, la granulation grossière et une large gamme de râpés.



RAPE FLAT-V® PLEIN ET CREUX

Râpé Flat-V plein : Section hexagonale de 3,8 mm sur chaque face.

Râpé Flat-V creusé : Section hexagonale creusée.

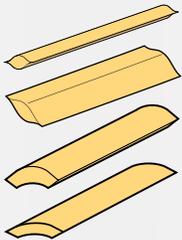


RAPE SECTION PLEINE & RAPE EN V

Râpé losangé : Disponible en 4 épaisseurs : 1,8, 2,5, 3,2, ou *7,2 mm.

Râpé en V : Section en V prononcée.

* Disponibilité limitée en fonction de l'application du client. Contactez votre représentant Urschel pour vérifier la disponibilité.



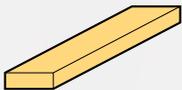
LANIERES ET COSSETTES OVALES

Lanières ovales de 6,4 mm : Section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur par 6,4 mm de longueur.

Lanières ovales larges de 12,2 mm : Section ovale d'environ 3,7 mm d'épaisseur par 12,2 mm de longueur.

Cossettes ovales : Section ovale creusée.

Cossettes ovales larges : Section ovale creusée large.



COUPES JULIENNE

Section rectangulaire.

Largeurs : 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3, et 19 mm.



Nous Vous Invitons à Tester Vos Produits

Urschel dispose d'un réseau de halls d'essais et de personnel commercial et technique partout dans le monde prêt à effectuer pour vous tous les essais de réduction dimensionnelle. Contacter votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part : www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ france@urschel.com

L3364FR NOV 2019

© Urschel, Flat-V, The Global Leader in Food Cutting Technology, et logo Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.