

M VersaPro[®] Schneidemaschine

Proteinverarbeitung der nächsten Generation



URSCHEL[®]

The Global Leader in Food Cutting Technology

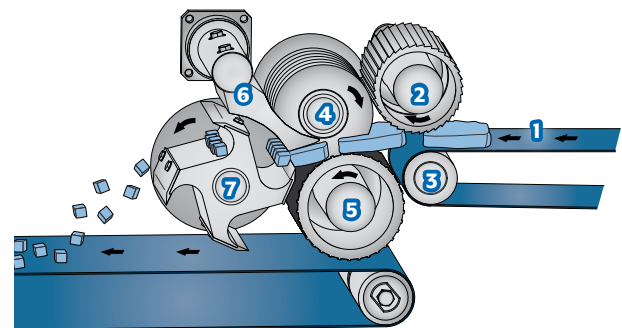


M VersaPro[®]

SCHNEIDEMASCHINE

Die M VersaPro[®] (MVP) Schneidemaschine basiert auf den Urschel Modellen M und M6 und bietet das beste hygienische Design und die größte Flexibilität beim Schneiden von Proteinen. Erhältlich mit optionalem HMI (abgebildet). Die MVP bietet eine um 33 % höhere Zufuhrkapazität als das Modell M6, ist mit breiteren Zufuhrbändern ausgestattet und verfügt über eine verbesserte Schneidleistung sowie eine höhere Motorleistung. Dieses Modell ermöglicht 2-dimensionale Schnitte, wie Würfel, Streifen- oder Zerrupfschnitte und ist mit einem Zufuhr- und Auslassförderband ausgestattet, um Produktansammlungen (Produktaufbau) zu vermeiden. Das Auslaufförderband erleichtert die Produktausgabe in Auffangbehälter. Ideal geeignet zum Schneiden von gefrorenem, temperiertem oder heiß gegartem Rind- oder Schweinefleisch, Proteinalternativprodukten oder Geflügel. Die maximale Produkthöhe für feste Produkte sollte 38,1 mm (1-1/2") nicht überschreiten. Das Modell MVP ist für den Dauerbetrieb für hohen Kapazitäten ausgelegt

ARBEITSWEISE



- 1. Zufuhrband
- 2. Zufuhrrolle
- 3. Antriebsrolle
- 4. Rundschnittmesser
- 5. Zufuhrtrommel
- 6. Abstreiferkamm
- 7. Querschnittmesser (neu patentiertes Design)

SCHNITTARTEN

WÜRFELSCHNITTE

Durch die Kombination der verschiedenen Rundmesser- und Querschnittmesserspindeln sind viele Schnittgrößen realisierbar.

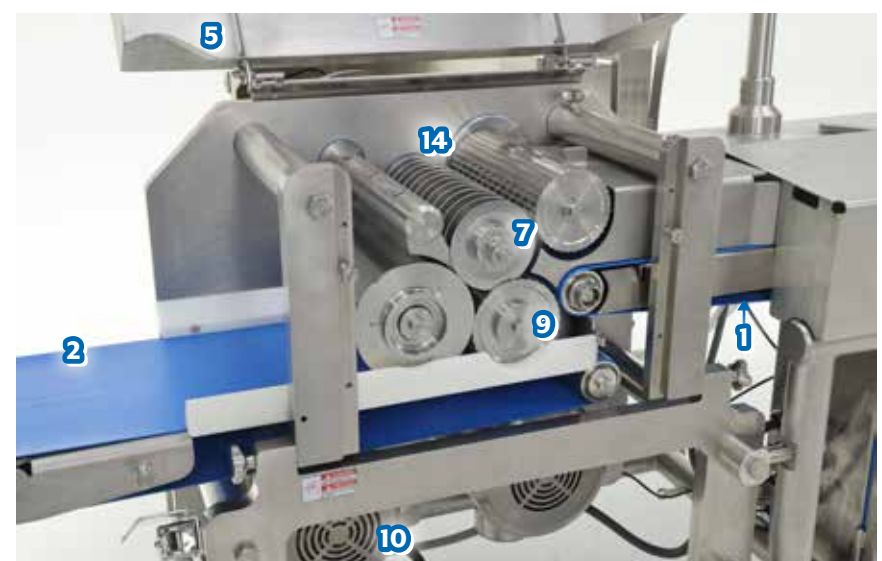
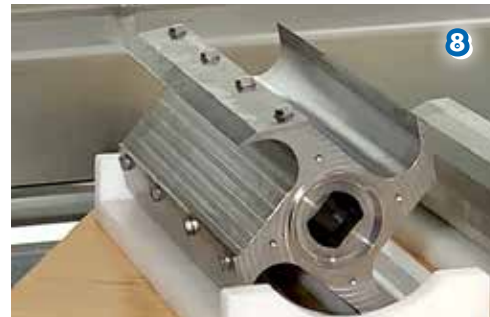
- Rundmesserschnitte:** 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1-1/2")
- Quermesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3") Standardgrößen bis zu 140 mm (5.5") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

STREIFENSCHNITTE

Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Höhe des Streifens entspricht der zugeführten Produkthöhe.

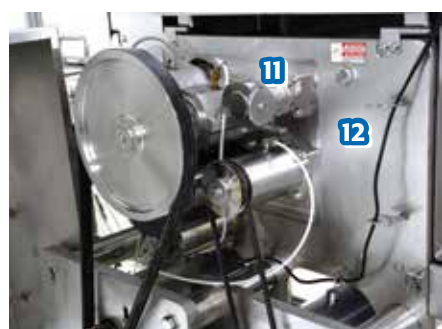
ZERRUPFSCHNITTE

Zur Herstellung von Zerrupfschnitten, wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt. Die Länge des Endprodukts kann durch die Ausrichtung der Fleischfasern des zugeführten Produkts oder durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen; wenden Sie sich an einen Urschel-Vertreter, um Einzelheiten zu besprechen.



LEISTUNGS-UND AUSSTATTUNGSMERKMALE

- Die MVP bietet eine um 33 % höhere Zufuhrkapazität als das Modell M6, ist mit breiteren Zufuhrbändern ausgestattet und verfügt über eine verbesserte Schneidleistung sowie eine höhere Motorleistung.
- Mit breiteren Zufuhr- (1) und Auslassförderbändern (2) 304,8 mm (12") wird ein gleichmäßiger Übergang des Produkts gewährleistet und Produktansammlungen (Produktaufbau/-stau) vermieden. Das Auslassförderband erleichtert die Produktausgabe in einen Auffangbehälter.
- Die Bandabdeckung (3) wird einfach nach oben geklappt, um das Band zu wechseln.
- Ausgestattet mit einem Bandabstreifer (4) lässt sich dieser zur einfachen Reinigung, ohne Werkzeug, herausziehen.
- Durchgängige Edelstahlkonstruktion mit massivem Rundstahlrahmen, Edelstahlmotoren und schwenkbaren Abdeckungen. Diese aufklappbaren Abdeckungen (5) ermöglichen einen einfachen und vollständigen Zugang, um die Hygiene und die Wartung der Maschine zu erleichtern.
- Das IP69K-zertifizierte Schaltschrank (6) verfügt über eine doppelt abgedichtete Tür für zusätzlichen Schutz bei der Reinigung.
- 5" (127 mm) oder 6" (152,4 mm) Rundmesser (7) und Distanztücke sind gegeneinander austauschbar, um fachgerechte, beste Schnittergebnisse zu erzielen.
- Die neu entwickelte und patentierte Querschnittsspindel (8) ermöglicht eine schonendere Verarbeitung des Produktes, tieferes Eindringen der Rundmesser in die Zufuhrtrommel (9) sorgt für verbesserte Schnittergebnisse.
- Die Querschnittsspindel wird von einem 3,7 kW (5 PS) starken, frequenzgesteuertem Motor (10) angetrieben, um die Schnittgröße drehzahlabhängig zu variieren.
- Alle anderen Schneidteile werden von einem 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 PS) starken Motor angetrieben.
- Ausgestattet mit einer verbesserten, zeitsparenden, schnell einstellbaren Schneidkante (11). Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen der Maschine (12) getrennt.
- Kabelbäume (13) fixieren die Kabel und erleichtern die Reinigung.
- Freitragende Spindeln (14) mit leicht austauschbaren Dichtungen verhindern das Eindringen von Fett aus dem Antriebs- in den Lebensmittelbereich.
- Alle 6 Kugellagerschmierstellen (15) sind von außen leicht zugänglich und können während des Betriebs der Maschine nachgeschmiert werden.
- Ein optionales Allen-Bradley[®] Touchscreen-HMI (16) ermöglicht eine einfache Datenerfassung, eine Überwachung der Maschinenkomponenten einschließlich der Sensoren und der Stromversorgung, passt die Betriebsgeschwindigkeit an und speichert Ihre Einstellungen. Der Touchscreen ist schwenkbar und bietet eine vollständige Übersicht.



PRÄSENTIERTE PRODUKTE

von links nach rechts

Protein-Alternative (Platten)
Streifenschnitt 38,1 x 25,4 mm (1-1/2 x 1") & Zerrupfschnitt

Gekühltes Frischfleisch
19,1 mm (3/4")

Leicht gefrorene Hähnchenbrust
19,1 mm (3/4")

Schweineschwarte
19,1 x 38,1 mm (3/4 x 1-1/2")

Gekochte Hähnchenbrust
12,7 mm (1/2") Würfel
9,5 mm (3/8") Streifenschnitt



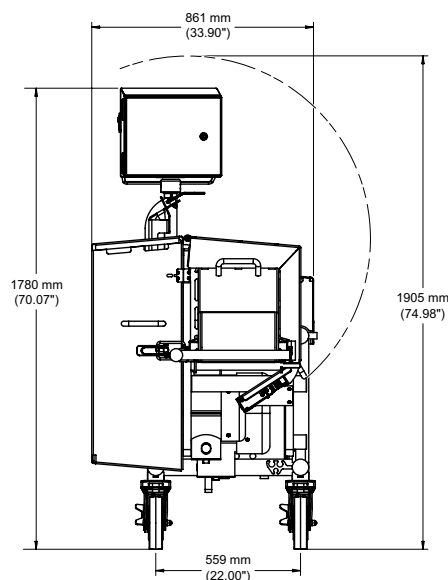
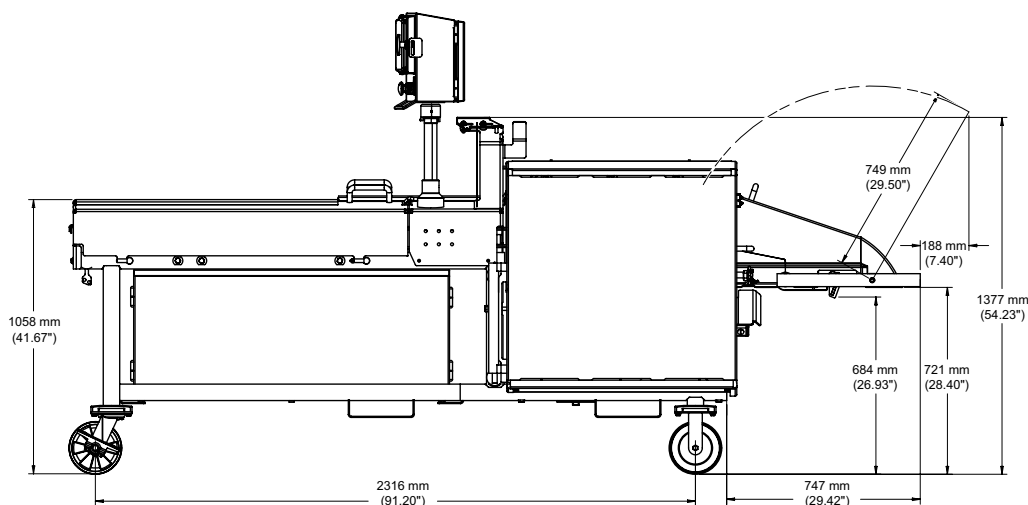
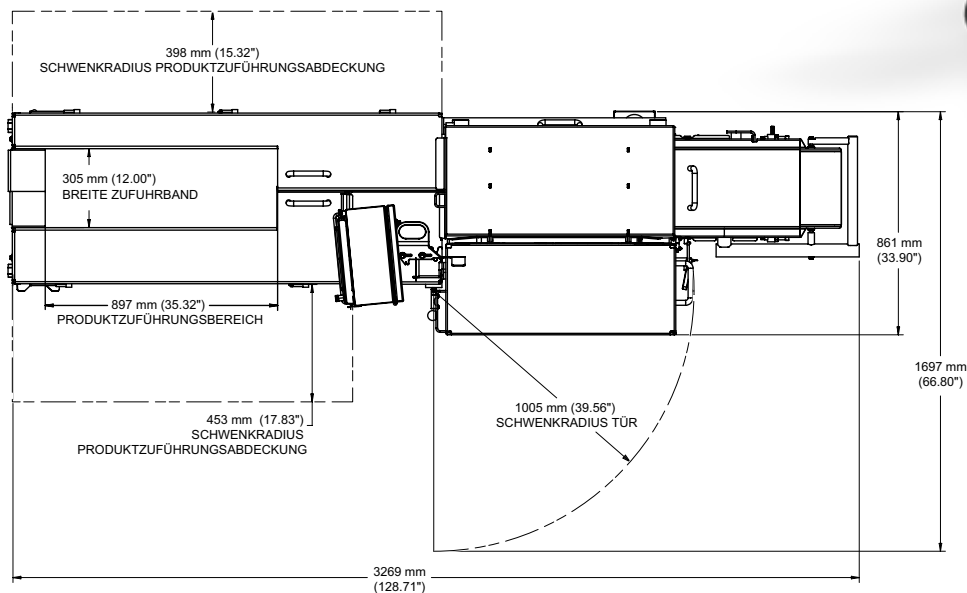
M VersaPro Schneidemaschine

MASSZEICHNUNG

TECHNISCHE DATEN

Länge:3269 mm (128.71") **Motor:**3,7 oder 7,5 kW (5 or 10 HP)
Breite:861 mm (33.90") 3,7 kW (5 HP) Motor
Höhe:1780 mm (70.07") Quermesserspindel
Netto Gewicht:1125 kg (2700 lb)

Die Maße können sich je nach Ausstattungsvariante ändern.



URSCHEL®
 germany@urschel.com | de.urschel.com

TESTEN SIE UNS

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und/oder mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können, aber auch gerne bei Ihnen vor Ort. Natürlich wird der Schneidversuch entsprechend dokumentiert. Ein Bericht sowie Fotos und Videos gehören selbstverständlich dazu. Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren www.urschel.com oder germany@urschel.com.

**THE GLOBAL LEADER
 IN FOOD CUTTING TECHNOLOGY®**

NORTH AMERICA | EUROPE | SOUTH AMERICA | ASIA | AUSTRALIA | AFRICA

#1 Best Selling
 provider of industrial cutting
 machinery throughout the world.

Das ®Urschel Logo, The Global Leader in Food Cutting Technology, Urschel und M VersaPro sind eingetragene Marken von Urschel, Inc. U.S.A.
 *Allen-Bradley ist eine eingetragene Marke von Rockwell Automation. †Patent #10933550.
 L4115GER JAN 2024