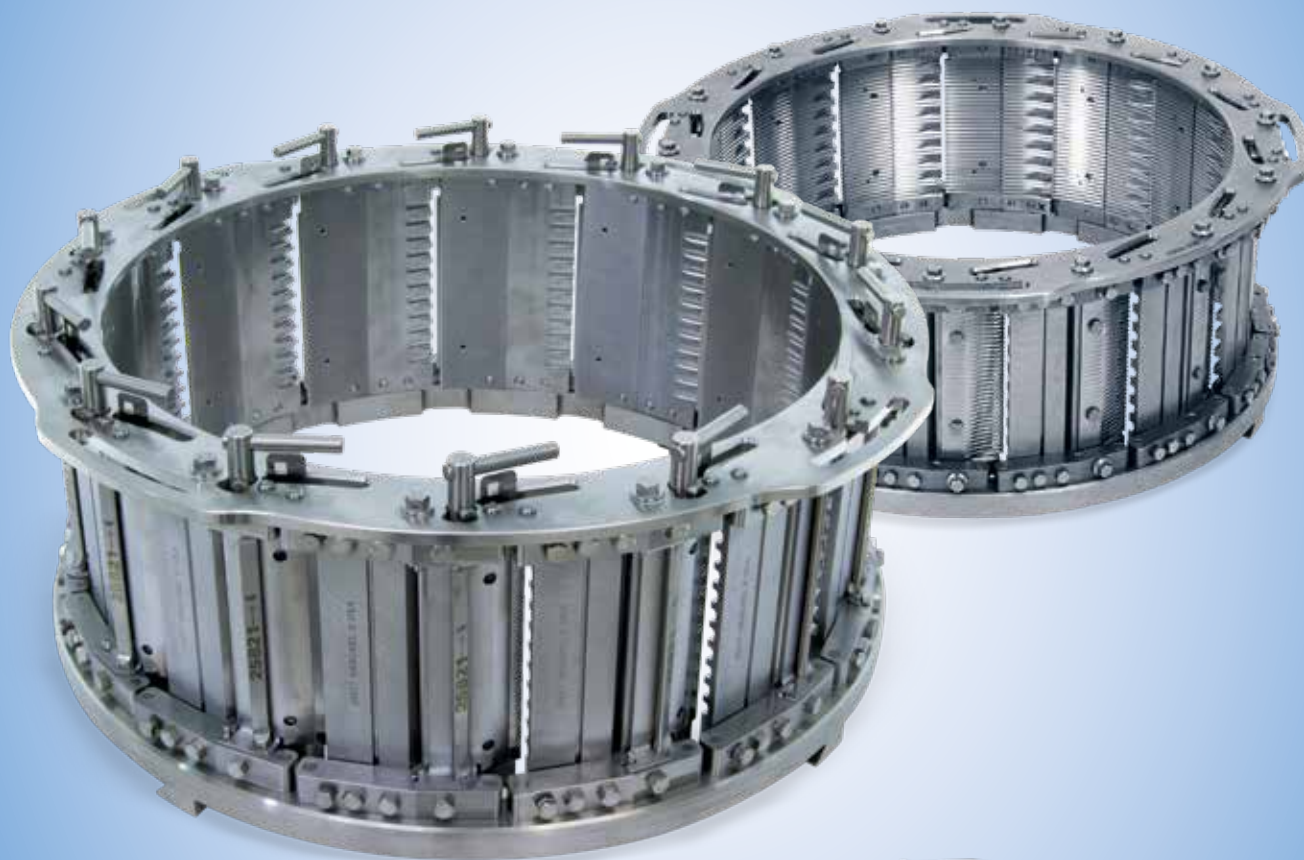

MICROADJUSTABLE®

TETE DE COUPE



POUR LE MODELE CC



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

Une Technologie
Evolutive pour

Des Solutions de Pointe à Vos Problèmes de Coupe

Urschel propose, depuis longtemps, des solutions de coupe qui s'adressent à l'ensemble des industries agro-alimentaires en s'adaptant aux impératifs de chaque application et en développant continuellement son expertise. Grâce à son expérience dans les techniques de coupe, Urschel présente un nouveau concept de coupe : la Tête de coupe MicroAdjustable® (SL-14).

La SL 14 est disponible en deux versions : (A) la tête de coupe MicroAdjustable et (B) la tête de coupe MicroAdjustable avec en plus la technologie de serrage rapide pour accélérer le remplacement des couteaux.

Cette tête de coupe, avec ses 14 postes de coupe, permet de pratiquement doubler la capacité de production, comparée à une tête de coupe à 8 flasques. L'espacement des stations de coupe a été soigneusement étudié et idéalement conçu pour optimiser le passage des tranches.

Outre la nouvelle SL-14, la tête de coupe standard entièrement réglable à 8 postes de coupe est toujours disponible.

REPLACEMENT DES COUTEAUX ACCELERE ET SANS OUTILS

La configuration tranches plates comprend le mécanisme de serrage rapide, l'ouverture positive des clames et des couteaux à poignée.

La configuration tranches ondulée et en V (Tranche V .125 illustrée) comprend le mécanisme de serrage rapide des vis et des clames, une clé coudée facile à utiliser et un outil de montage des couteaux.



CONCEPTION MICROADJUSTABLE

- Remplacement des couteaux rapide et sans outils. Aucune vis, aucun outil ou très peu ne sont nécessaires. Grâce à la technologie de serrage rapide (dépôt en cours), le remplacement se fait aussi vite si ce n'est plus vite que pour la tête à 8 postes de coupe.
- La SL-14 ne pèse que 16 kg et est équipée de poignées de levage intégrées. Elle peut donc être facilement démontée et remplacée.
- Les 14 postes de coupe identiques et idéalement espacés optimisent le passage des tranches pour une plus grande productivité et permet de pratiquement doubler la capacité de coupe. Cette nouvelle conception avec blocs modulaires ne comprend ni cales d'épaisseur ni flasques.
- Positionnement fixe des couteaux. Le porte-couteau et l'arête du couteau restent fixes pendant les micro-réglages et durant toute la production.

AVANTAGES

- Productivité maximum** avec les 14 postes de coupe comparée à la tête de coupe standard entièrement réglable à 8 postes de coupe, permettant de pratiquement doubler la capacité de production.
- Remplacement rapide des couteaux.** Mécanisme de serrage rapide (dépôt en cours) pour un remplacement accéléré avec peu ou sans outils.
- Réglages de l'épaisseur de tranche rapides** grâce aux vis de réglages.
- Maintien de tolérances strictes** tout au long de la production avec la possibilité de faire des micro-réglages d'épaisseur de tranche à l'aide des tiges de réglage, ce qui permet de fléchir le contre-couteau alors que le porte-couteau et l'arête du couteau restent fixes.
- Se met à la place** des têtes de coupe double anneau double réglage standard en utilisant un anneau inférieur autobloquant. Aucun adaptateur n'est nécessaire. Utilise une turbine standard ou la nouvelle turbine à pales stabilisantes en option.
- Légère**, seulement 16 kg, avec des poignées de levage intégrées pour être facilement soulevée.
- Nouvelle conception avec des blocs modulaires** ne comprenant ni cales d'épaisseur ni flasques. 14 blocs identiques idéalement espacés tout autour de la tête de coupe pour optimiser le passage des tranches.
- Epaisseurs de tranche** : alors que la tête standard à 8 postes de coupe permet une gamme complète d'épaisseurs de tranche pouvant aller jusqu'à 12,7 mm, la nouvelle SL-14 permet d'effectuer de simples micro-réglages d'au maximum 0,8 mm comme souligné sur la couverture arrière.
- La surface lisse des tranches** minimise le nombre de micro fissures, l'absorption d'huile et la perte d'amidon.
- Différents couteaux sont disponibles** pour augmenter la durée d'utilisation et réduire leur fréquence de remplacement. Des couteaux en acier inox hygiénique spécialement conçus offrent une longévité accrue, une résistance à la corrosion et peuvent être affûtés.
- Propose des porte-couteaux et des clames** peu coûteux pouvant être facilement remplacés s'ils sont endommagés par des cailloux.
- A été testée avec succès** sur des pommes de terre de toutes les dimensions et sur une variété d'autres produits.
- La turbine à pales stabilisante brevetée en option** améliore le débit d'alimentation et minimise les pertes en réduisant l'éviction répétée des pommes de terre les plus petites, tout en stabilisant efficacement les pommes de terre les plus grosses afin d'éviter les tranches biseautées.



Turbine en Option Recommandée

Les striures et les angles de la turbine brevetée en option facilitent l'orientation et l'alimentation correctes du produit.

CARACTERISTIQUES



Le contre-couteau fléchit lorsque l'on tourne les tiges de réglage et permet d'effectuer des micro-réglages d'épaisseur de tranche.

L'ouverture limite les dégâts causés par les cailloux et le sable.



Chacune des 14 stations de coupe se compose d'un porte-couteau, d'une clame, d'un couteau, d'un secteur réglable et d'un bloc modulaire avec des vis.



L'anneau inférieur autobloquant se monte sur le support de la tête de coupe du modèle CC standard

Modèle CC Urschel®

MODELE POLYVALENT POUR LE TRANCHAGE, LE RAPAGE ET LA POUDRE



NOUS VOUS INVITONS A EFFECTUER UN ESSAI DE COUPE AVEC VOTRE PRODUIT

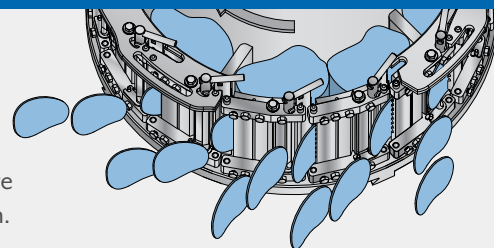
Urschel dispose de plusieurs centres d'essais et de personnel qualifié partout dans le monde prêt à effectuer pour vous tous les essais de réduction dimensionnelle. Contacter votre ingénieur commercial Urschel local pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. www.urschel.com

Le modèle CC coupe régulièrement en tranches, bâtonnets, râpés et poudre une grande variété de produits alimentaires tels que les pommes de terre pour faire des chips, le fromage râpé pour les pizzas, les champignons, les choux, la laitue, les oignons et les carottes pour les salades et une grande variété de noix et de noisettes pour la pâtisserie, à de fortes capacités de production et avec d'excellents résultats. Le modèle CC est conçu pour un fonctionnement en continu, un nettoyage rapide et un entretien facile. Il peut accepter des produits pouvant mesurer jusqu'à 101,6 mm dans toutes les dimensions.

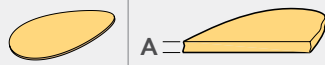
TYPES DE COUPE

NOUVEAU : LA TETE DE COUPE MICROADJUSTABLE A 14 POSTES DE COUPE (SL-14)

Les Têtes de Coupe MicroAdjustable offrent un maximum de flexibilité. Choisissez le fonctionnement en mode de réglage optimal pour obtenir une meilleure précision de coupe ou en réglage amplifié pour répondre aux besoins de production.



TRANCHES PLATES* **



Épaisseur de tranche (A) pouvant aller de 0,760 à 5,16 mm produites avec la tête de coupe pour tranches plates.

6 têtes disponibles pour les épaisseurs de coupe suivantes :

- Mode optimal : 1,02 à 1,52 mm
Mode amplifié : 0,76 à 1,60 mm
- Mode optimal : 1,52 à 2,03 mm
Mode amplifié : 1,3 à 2,11 mm
- Mode optimal : 2,29 à 2,79 mm
Mode amplifié : 2,03 à 2,87 mm
- Mode optimal : 3,05 à 3,56 mm
Mode amplifié : 2,79 à 3,63 mm
- Mode optimal : 3,81 à 4,32 mm
Mode amplifié : 3,56 à 4,39 mm
- Mode optimal : 4,57 à 5,08 mm
Mode amplifié : 4,32 à 5,16 mm

TRANCHE EN V



TRANCHE EN V DE 3,2 mm*:

8 "V" complets par pouce
Profondeur de chaque "V" (B) est de 1,3 mm
Épaisseur de tranche (A) de 1 à 2,5 mm; Centres (C) : 3,2 mm

- Mode optimal : 1,40 à 1,91 mm
Mode amplifié : 1,14 à 1,98 mm

TRANCHE EN V DE 5,4 mm**:

4,7 "V" par pouce
Profondeur de chaque "V" (B) est de 2,1 mm
Épaisseur de tranche (A) de 1 à 2,5 mm; Centres (C) : 5,4 mm

- Mode optimal : 1,40 à 1,91 mm
Mode amplifié : 1,14 à 1,98 mm

TRANCHES ONDULEES**



Tranches Ondulées Standard : 3-1/3 ondulations par pouce.
Profondeur d'ondulation (B) de 2 mm. Épaisseur de tranche (A) de 1 à 7,2 mm; Centres (C) : 7,62 mm.

- Mode optimal : 1,27 à 1,91 mm
Mode amplifié : 1,02 à 1,85 mm
- Mode optimal : 1,78 à 2,27 mm
Mode amplifié : 1,52 à 2,36 mm

CHIPS GAUFRETTES, BATONNETS ET POUDRE EN OPTION

Découvrez encore plus d'options de coupe pour les modèles polyvalents de la série CC sur le site internet d'Urschel.

*Avec Serrage Rapide **Sans Serrage Rapide

URSCHEL®

info@urschel.com | www.urschel.com

§ Les brevets suivants peuvent être associés à cette brochure : 7,178,440, 7,270,040, 10,780,602, 10,807,268, D706,017, et D702,417.

© Urschel, The Global Leader in Food Cutting Technology, MicroAdjustable et Flat-V sont des marques déposées d' Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. L3618 (s.s. L3131) FEB 2021

THE GLOBAL LEADER IN FOOD CUTTING TECHNOLOGY®

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

Fournisseur n°1 d'équipement de coupe à travers le monde.