COMMENT COUPER
LES BISCUITS ET LES PRODUITS APERITIFS

NOUVEAU

- Têtes de Coupe MicroAdjustable® pour la gamme des Modèles CC
  page 9

- Coupeuse DiversaCut 2110A® - avec convoyeur
  page 11

- Coupeuse - Granulateur CD-L
  page 16

- Processeur Comitrol Modèle 3640
  page 23

TRANCHE | CUBE | BROYAGE | PUREE

URSCHEL®
Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

EVALUER

TRANCHE | CUBE | RAPE | GRANULATION | BROYAGE/PUREE

Votre Partenaire pour une Meilleure Productivité

Urschel s'est créé une réputation mondiale d'excellence en travaillant en partenariat avec ses clients pendant des années afin de répondre aux nombreux chalenges que les professionnels rencontrent aujourd'hui. Tournez-vous vers la technologie Urschel pour découvrir la machine qui convient exactement à votre ligne de production.

Urschel fabrique des trancheuses, des coupeuses et des broyeurs hygiéniques qui conviennent à tous les aspects de la réduction dimensionnelle. Chaque machine possède les qualités nécessaires pour une coupe de précision, un travail en continu, une production ininterrompue et fluide à forte capacité de production dans des environnements difficiles. Des panneaux à charnières et coulissants conçus en acier inoxydable favorisent l'hygiène. Visitez notre site **www.urschel.com** pour découvrir encore plus de machines.

PRODUITS

1. Banane Plantain
Tranche 2 mm
Modèle CC

Rondelle plate en biais 1,5 mm
Modèle OC

2. Barre de céréales
Cube 12,7 mm
Modèle M6

3. Grain de café
Broyage Processeur Comitrol®
Modèle 1700

4. Pomme de Terre
Tranche Ovale Large
Modèle CC

5. Cookie
Granulation Fine et Grossière
Sprint 2®

6. Cassave
Rondelle ondulée 1,8 mm
Rondelle plate 1,7 mm
E TranSlicer®

7. Canneberge séchée
Cube 4,8 mm
Affinity Integra®

8. Bonbon dur
Granulation
DiversaCut 2110A

9. Brownie
Cube 12,7 mm
Modèle M6

10. Pain
Tranche 3,2 mm
E TranSlicer

11. Caramel
Granulation, Modèle N

12. Pretzel
Réduction Grille
Poudre 1 - 3 mm
Modèle CC

13. Poudre d'Amande
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

14. Noix de Coco
Cube 6,4 mm
Sprint 2

Râpé, Lait
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

15. Pain
Cube 25,4 mm
Modèle M6

16. Gaufrette
Bâtonnet 4,8 mm
Affinity CD-L

Poudre
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

17. Patate Douce
Tranche 1,7 mm
E TranSlicer

18. Barre Protéinée
Cube 19,1 mm
Modèle M6

19. Pomme de Terre
Râpé Flat-V
Modèle CC

20. Beurre de Noix de Cajou
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

21. Boeuf séché
19,1 x 31,8 mm
Modèle M6

DECOUVREZ
LA PRECISION URSCHEL

Urschel fabrique des machines robustes et de haute qualité. Toutes les machines, ainsi que leurs composants principaux, sont entièrement conçues et fabriquées dans nos usines afin de garantir les tolérances les plus précises et le fonctionnement optimal de chaque machine. D'une plaque de tôle à la fabrication d'une pièce, qu'il s'agisse de têtes de coupe complexes, d'écrous ou boulons, toutes les pièces essentielles sont fabriquées à l'usine. Nos fonderies produisent des pièces robustes et de haute qualité, en utilisant des méthodes de fabrication à la fois cellulaires et de pointe, destinées à favoriser l'ergonomie d'utilisation du matériel.

En plus de sa force de vente mondiale et de son réseau de professionnels spécialisés, Urschel dispose d'un stock de pièces les plus vendues d'une valeur de plusieurs millions de dollars. Ce stock, bien que coûteux à gérer, permet d'expédier les pièces à la demande des clients et de réduire ainsi un temps d'immobilisation onéreux.

UNE POLITIQUE D'EXCELLENCE

Réseau mondial de Vente et de Services

Notre réseau mondial de personnel commercial et technique expérimenté et formé sur des milliers d'applications est là pour vous aider dans tous vos besoins spécifiques de réduction dimensionnelle. Vous pouvez compter sur Urschel pour un service de qualité à la fois avant et après la vente. Urschel est votre partenaire pour une meilleure productivité sur le long terme.

De l'installation et la mise en route jusqu'à la formation, vous bénéficierez des manuels d'instructions très détaillés fournis avec nos machines ainsi que de l'assistance de nos techniciens qualifiés.

La carte indiquant les emplacements figure au dos de cette brochure

PRODUITS

1. Protéines Végétales Texturées
Morceaux Processeur Comitrol® Modèle 1700

2. Cookie Fourré
Granulation Grossière
Sprint 2

3. Barre de Céréales
Granulation 6,4 mm
Affinity Integra

4. Cracker
Granulation 3,2 mm
Affinity Integra

5. Amande Blanchie
Tranche Plate et en "V" 2 mm
Modèle CC

6. Moutarde à l'Ancienne
Processeur Comitrol®
Modèle 9300

7. Gousse de Vanille
Tronçon 6,4 mm
E TranSlicer

Granulation
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

8. Raisin
Purée Grossière
Processeur Comitrol®
Modèle 3600F

9. Fraise
Cubes 3,2 mm
Sprint 2

10. Orange
Purée Grossière
Processeur Comitrol®
Modèle 3600

11. Beurre de Graine de Tournesol
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

12. Muesli
6,4 mm
Modèle M6

13. Noix de Pécan
Granulation
Affinity CD-L

14. Barre Chocolatée
Granulation 4,8 mm
Affinity CD-L

15. Pomme de Terre
Tranche Ovale Large
Modèle CC

Tranche Plate
1,5 mm
Modèle CC

Chips Aspect Gauffré Gros et Très Gros
Modèle CCL

16. Barre de Céréales aux Graines
Carrés 12,7 mm
Modèle M6

17. Saucisse de Boeuf
Rondelle 12,7 mm
E TranSlicer

18. Ananas
Cubes 3,2 mm
Sprint 2

Purée
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

19. Pain
12,7 x 6,4 x 7,1 mm
Affinity

20. Pain Pita
Carré 69,9 x 69,9 mm
Modèle M6

21. Nouilles en Bloc
6,4 mm
Sprint 2

22. Patate Douce
Tranche Flat-V
Modèle CC

EVALUER
EFFECTUER UN ESSAI DE COUPE

Les tendances de consommation étant en perpétuelle évolution, les produits à transformer sont plus variés que jamais. Les caractéristiques des produits ainsi que les attentes des clients changent considérablement.

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais pour tester vos produits dans tous les lieux stratégiques à travers le monde. Ce service vous permettra de déterminer quelle machine Urschel est la mieux adaptée à votre application et à votre ligne de production.

Ce service est gratuit pour nos clients. Les essais peuvent être réalisés en présentiel, en distanciel ou à l'aide d'une vidéo. Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les essais.

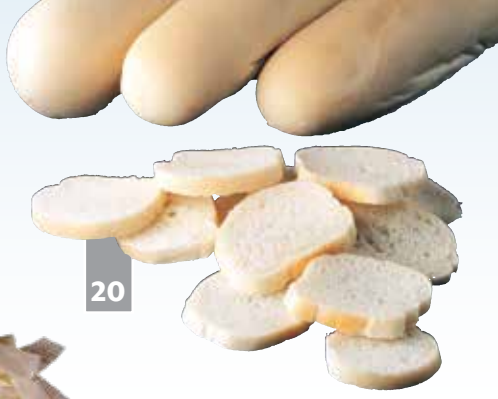
Un rapport complet des essais sera effectué et fourni au client. Ce rapport peut être accompagné de photos et de vidéos à sa demande. Ce service est une excellente manière d'avancer dans la recherche et le développement, d'envisager l'achat de nouvelles machines et de tester de nouvelles pièces et méthodes de coupe pour votre machine Urschel actuelle.

AVANCER VERS LE FUTUR

Depuis plus de 100 ans...

La créativité rencontre l'innovation alors que l'histoire d'Urschel continue. Fondé par l'inventeur, William E. Urschel en 1910, son esprit d'invention reste au cœur de notre entreprise.

Les ingénieurs Urschel d'aujourd'hui représentent l'innovation et travaillent avec des technologies de pointe. Urschel a continué d'évoluer avec ses clients de longue date. De la conception assistée par ordinateur jusqu'à l'élaboration des étapes successives conduisant à la réalisation d'un nouveau composant, des employés Urschel spécialisés travaillent ensemble afin de créer chaque pièce principale sur le même site.



PRODUITS

1. Barres de Céréales
Granulation
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

2. Pomme de Terre
Bâtonnet ondulé 9,5 mm
Sprint 2

3. Beurre de Cacahuète
Processeur Comitrol®
Modèle 9300

4. Bœuf Séché
Crumble
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

5. Pain Pita
Carré 50,8 x 50,8 mm
Modèle J9-A

6. Biscuit fourré à la confiture
Granulation
Processeur Comitrol®
Modèle 3600

7. Pain
Cube 19,1 mm
Modèle M6

8. Citron Séché
Processeur Comitrol®
Modèle 3600

9. Pomme de Terre
Chips Gaufrette très Grosse, Modèle CCL

10. Cracker
Fine Granulation
Affinity Integra

11. Pâte à Biscuits
Cube 12,8 mm
Sprint 2 avec Convoyeur

12. Barre de Céréales
Granulation 12,7 mm
DiversaCut 2110A

13. Tartelette au Beurre de Cacahuète
Granulation 19,1 mm
Sprint 2

14. Noix de Pécan
Granulation 7,9 mm
Modèle N

15. Patate Douce
Tranche Plate 1,5 mm
E TranSlicer

16. Cacahuète
Tête Poudre, Grille #8
Modèle CC

17. Datte Séchée Dénoyautée
9,5 mm
Affinity CD-L

18. Taro
Tranche Plate 1,5 mm
E TranSlicer

19. Biscuit fourré à la gelée
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

20. Baguette de pain
Tranche 4,8 mm
E TranSlicer

21. Purée de Canneberge
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

22. Chips de Maïs
Bâtonnet 6,4 mm,
Carré 25,4 x 25,4 mm
Modèle J9-A

23. Barre Energétique Noix de Coco/Banane
Cube 19,1 mm
Modèle M6

24. Cracker au Beurre de Cacahuète
Processeur Comitrol®
Modèle 3600

25. Couenne de Porc
19,1 x 31,8 mm
Modèle M6

Le modèle CC coupe régulièrement en tranches et lanières, râpe et granule, une grande variété de produits de biscuiterie et apéritifs tels que les chips de pomme de terre, les pommes allumettes, la noix de coco râpée et les noix diverses à forte capacité de production.

MODELE CC

TRANCHEUSE POLYVALENTE, RAPES, JULIENNES & POUDRE

Cette machine polyvalente peut être équipée de différentes têtes de coupe qui permettent de passer d'un type de coupe à un autre en quelques minutes. Les couteaux conçus pour être jetés après usage ne requièrent aucun affûtage.

Le Modèle CC est conçu pour un travail en continu, une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles. La taille du produit entrant ne doit pas dépasser 95,3 mm dans aucune dimension.

SPECIFICATIONS

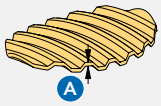
MODELE CC
(Goulotte d'alimentation standard)

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)

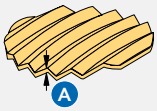
Longueur : .. 1234 mm – 2 ou 5 CV
..... 1327 mm – 10 CV
Largeur :. 904 mm
Hauteur : 989 mm – 2 ou 5 CV
..... 1026 mm – 10 CV
Poids Net :... 250 kg – 2 ou 5 CV
..... 310 kg – 10 CV
Moteur: 2, 5, ou 10 CV (1,5, 3,7, ou 7,5 kW)

TYPES DE COUPE: MACHINES DE LA GAMME CC



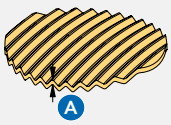
*TRANCHES FLAT-V®

Epaisseur de tranche **(A)** de 1 à 4,6 mm avec 2,1 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,2 mm ; Centres : 12 mm.



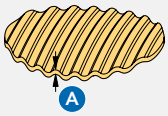
**TRANCHES Z-CUT

Epaisseur de tranche **(A)** de 0,8 à 2,9 mm avec 2,54 ondulations par pouce. Profondeur d'ondulation de 3,4 mm ; Centres : 10 mm.



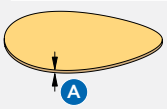
TRANCHES EN V

Epaisseur de tranche **(A)** de 1 à 12,7 mm disponible en 2 profondeurs de "V" :
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.



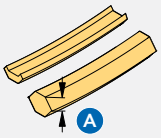
TRANCHES ONDULEES

Epaisseur de tranche **(A)** de 1 mm à 12,7 mm.
3 profondeurs d'ondulation possibles :
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.



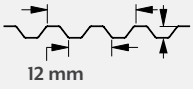
TRANCHES PLATES

Epaisseur de tranche **(A)** : 0,8 mm à 12,7 mm.

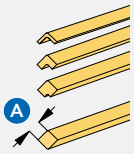


RAPE FLAT-V® PLEIN ET CREUSE :

Râpé Flat-V plein : Epaisseur de la Section hexagonale d'environ 3,8 mm **(A)** sur chaque face, utilisant un couteau en V de 12 mm.
Râpé Flat-V creusé : section hexagonale creusée.



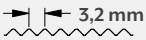
Des couteaux en V décalés de 12 mm équipent chaque poste de coupe.



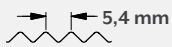
RAPE SECTION PLEINE ET RAPE EN V

Râpé losangé disponible en 4 épaisseurs (A) :
1,8 mm en utilisant le couteau .125 V,
2,5 mm en utilisant le couteau .170 V,
3,2 mm en utilisant le couteau .212 V
ou *7,2 mm en utilisant le couteau .445 V

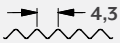
Râpé en V : section en V prononcé



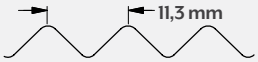
Epaisseur 1,8 mm
Des couteaux décalés .125 V équipent chaque poste de coupe.



Epaisseur 3,2 mm
Des couteaux décalés .212 V équipent chaque poste de coupe.



Epaisseur 2,5 mm
Des couteaux décalés .170 V équipent chaque poste de coupe.



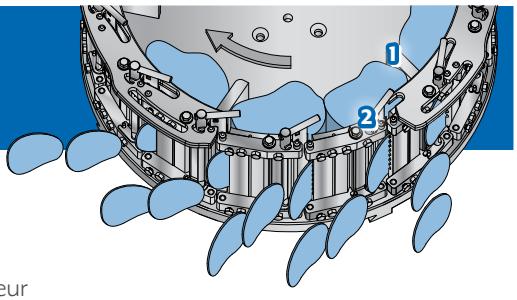
Epaisseur *7,2 mm
Des couteaux décalés .445 V équipent chaque poste de coupe.

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

**La Coupe en Tranche Z-Cut est uniquement disponible à la vente dans les pays hors Europe.

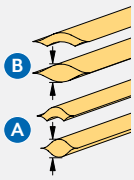
Le Modèle CCL produit des tranches de différentes épaisseurs avec un aspect gaufré unique. Les deux faces de la tranche ont des ondulations croisées à 90° pour réaliser des chips gaufrettes fines à très grosses. Le tranchage nécessite une turbine rotative avec quatre tubes de maintien. Comme la turbine tourne ainsi que les tubes, les pommes de terre tournent de manière horizontale et verticale simultanément. La force centrifuge maintient les pommes de terre en place pour une coupe ondulée précise.

PRINCIPE DE COUPE



1. Pales Turbine
2. Couteau Trancheur

Les têtes de coupe MicroAdjustable SH-14 et SL-14 permettent grâce à leurs 14 postes de coupe d'augmenter la capacité de production, comparées à la tête de coupe standard à 8 flasques. Leur conception innovante permet des réglages rapides, une meilleure hygiène, et d'économiser du temps et de la main d'œuvre lors du changement des couteaux grâce au nouveau système SlideLocc™ qui ne nécessite quasiment pas d'outils. Consultez le site www.urschel.com pour plus d'informations concernant les styles et épaisseurs de coupe spécifiques disponibles.



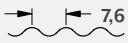
RAPE ET COSSETTES OVALES

Râpé Ovale : section ovale **(A)** d'environ 3,2 mm d'épaisseur par 6,4 mm de large en utilisant le couteau ondulé .300.

Râpé Ovale Large : section ovale **(B)** d'environ 3,2 mm d'épaisseur par 9,5 mm de large en utilisant le couteau ondulé .480.

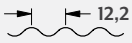
Cossette Ovale : section ovale

Cossette Ovale large : section ovale large



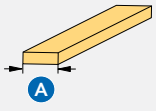
Epaisseur 3,2 mm par 6,4 mm de large Râpé Ovale

Des couteaux ondulés décalés .300 équipent chaque poste de coupe.



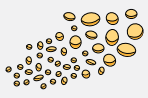
Epaisseur 3,7 mm par 9,5 mm de large Râpé Ovale Large

Des couteaux ondulés décalés .480 équipent chaque poste de coupe.



BATONNETS

Section rectangulaire disponible dans différentes largeurs **(A)** : 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, et 19,1 mm.



GRILLE POUDRE EN OPTION

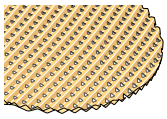
Les grilles poudre permettent d'obtenir de la poudre à partir de fruits secs tels que les amandes, pistaches, etc ... ou de fines particules de peau d'agrumes.

MODELE CCL

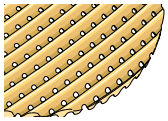
COUPEUSE UNIQUE A CHIPS GAUFRETTES

La coupe chips gaufrettes est une application unique. Une bonne alimentation de la machine est nécessaire pour assurer une production en continu. Les pommes de terre refroidies, ovales ou plates, de grande qualité mesurant de 51 à 102 mm sont les plus adaptées. Les Modèles CC peuvent être convertis en Modèle CCL.

TYPES DE COUPE



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.

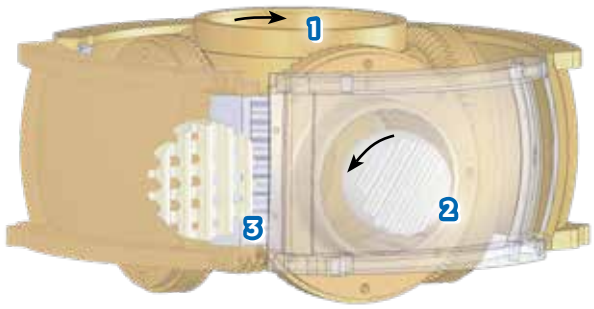
Aspect Gaufré très Gros : trous légèrement plus gros. 2,25 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 11,2 mm de sommet à sommet.

SPECIFICATIONS

Longueur : ..1220 mm
Largeur :.....896 mm
Hauteur :.....830 mm
Poids Net : 245 kg
Moteur : 2 ou 5 CV (1,5 ou 3,7 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Ensemble turbine rotative
2. Un des quatre tubes de maintien des pommes de terre
3. Un des quatre postes de coupe ondulée



La gamme ßßDiversaCut coupe en une, deux ou trois dimensions, et produit des tranches, bâtonnets ou cubes. L'arbre de coupe transversale associé aux autres pièces coupantes crée une zone de coupe compacte, augmentant ainsi la qualité de coupe tout au long de la transformation.

La coupeuse DiversaCut 2110A est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

DIVERSACUT 2110A®

MODELE STANDARD

La coupeuse DiversaCut 2110A® accepte des produits entrants ne dépassant pas 254 mm dans aucune des dimensions et permet de minimiser les coûts car il n'est pas nécessaire de précouper le produit.

Ce modèle peut être équipé d'un moteur de 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW). La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

SPECIFICATIONS

Longueur : ... 1750 mm
Largeur : ..... 1672 mm
Hauteur : ..... 1753 mm
Poids Net : .... 749 kg
Moteur: ..... 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

TYPES DE COUPE

Tranches Plates ou Ondulées : 1,6 à 25,4 mm

Cubes/Crumble/Bâtonnets : Pour obtenir une coupe bidimensionnelle ou tridimensionnelle, il est nécessaire de régler l'épaisseur de tranchage et de régler ou démonter les arbres de coupe circulaire et transversale.

Coupes Circulaires : 3,2 à 76,2 mm

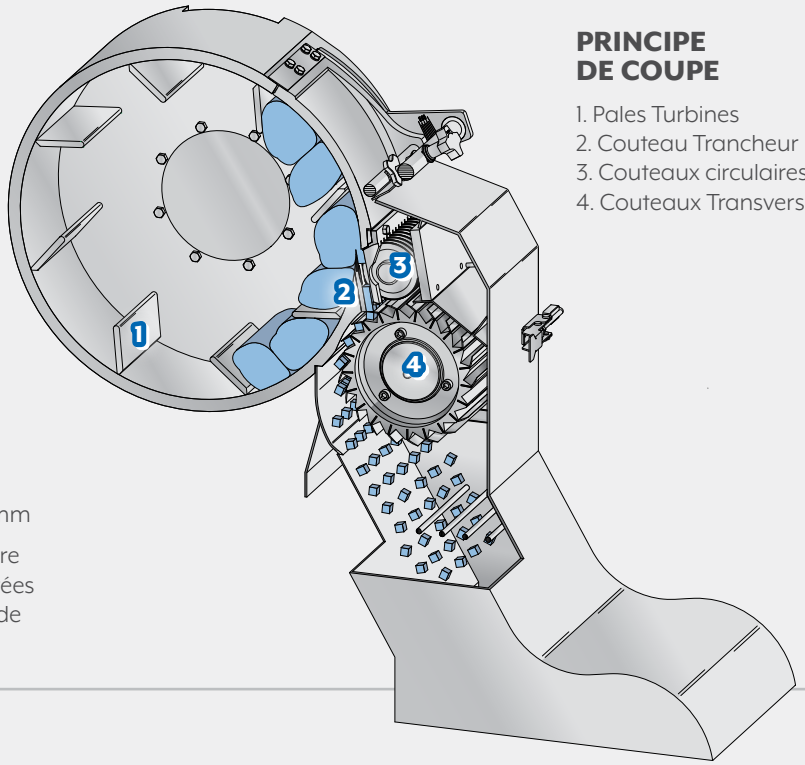
Coupes Transversales : 2,4 à 88,9 mm

Coupes Transversales Ondulées : (épaisseur 1,9 mm) 7,1 à 14,8 mm

Coupes Transversales, Ondulations Profondes : (épaisseur 3,2 à 3,7 mm) : 9,5 à 12,7 mm

Coupes Transversales, Ondulations en V : 7,9 à 12,7 mm

Effilochés : Des effilochés fins, moyens ou gros peuvent être réalisés à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbines
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux Transversaux

Les zones de coupe sont complètement séparées des zones mécaniques.

Le châssis tubulaire de conception hygiénique facilite le nettoyage.

COUPEUSE DIVERSACUT 2110A® AVEC CONVOYEUR

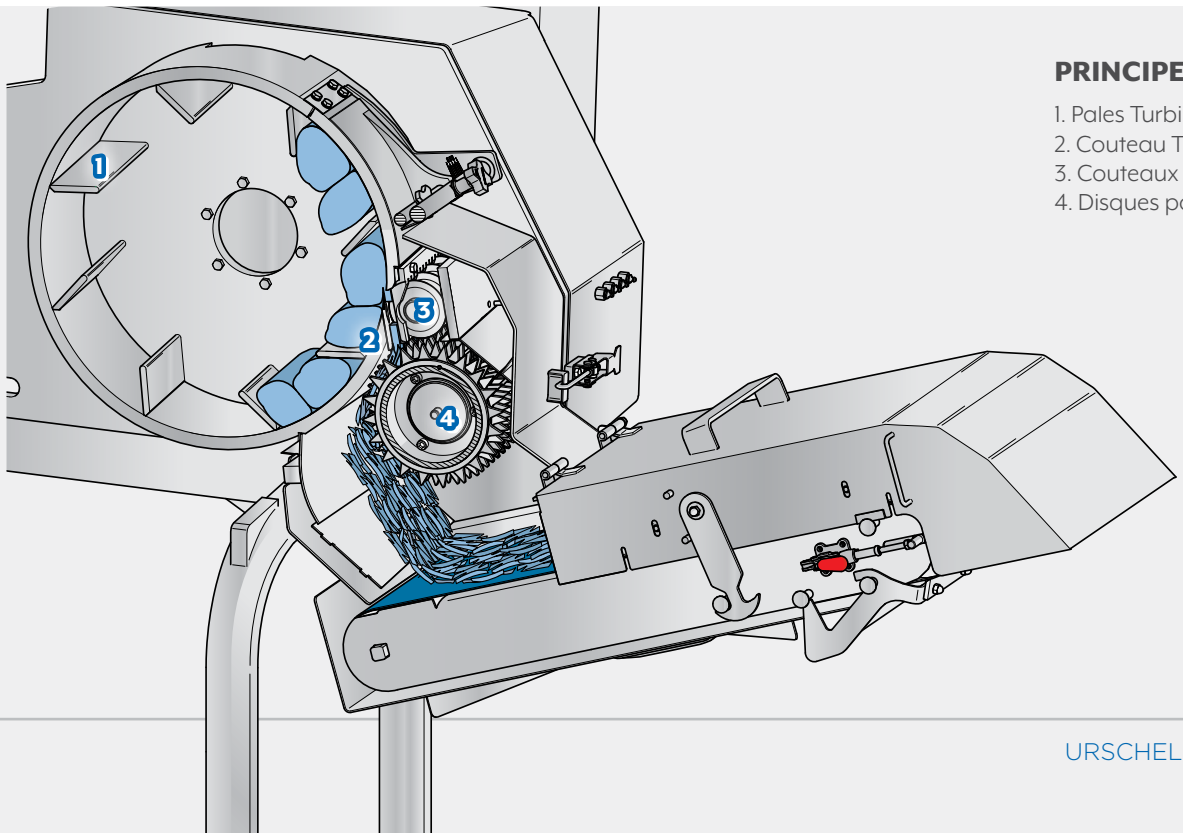
VERSION AVEC CONVOYEUR

La coupeuse DiversaCut 2110A avec convoyeur offre une solution clé en main aux industriels. Elle accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254 mm dans toutes les dimensions et permet de minimiser les coûts en supprimant les coupes préalables. Le convoyeur facilite le transfert des produits traités dans des bacs, sur des plateformes ou d'autres systèmes. Cette nouvelle machine à hauteur d'homme simplifie aussi l'entretien quotidien.

La coupeuse est équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW) et d'un moteur de 1/4 CV (0,19 kW) pour le convoyeur. Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles. La proximité de chaque poste de coupe par rapport au suivant crée une zone de coupe compacte. Cela augmente ainsi la qualité de coupe tout au long de la transformation.

SPECIFICATIONS

Longueur : .. 1754 mm
Largeur : ..... 2150 mm
Hauteur : ..... 1749 mm
Poids Net : ... 919 kg
Moteurs : ..... 5 CV (3,7 kW), 1/4 CV (0,19 kW) pour le convoyeur



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Disques pour Effiloché

La gamme ßßDiversaCut comprend 3 modèles, la coupeuse DiversaCut 2110A, la coupeuse DiversaCut Sprint et la coupeuse Sprint 2. De conception hygiénique et en acier inoxydable, chaque modèle est conçu pour un travail en continu, un nettoyage et un entretien faciles.

Les modèle Sprint 2 avec Convoyeur et DiversaCut Sprint® sont disponibles en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE SPRINT 2

DES COUPEUSES DE CAPACITE MOYENNE A HAUTE 2 MODELES : STANDARD OU AVEC CONVOYEUR

La Sprint 2® accepte des produits entrants ne dépassant pas 165 mm dans aucune dimension. Elle peut être équipée d'un VFD (variateur de fréquence) ou d'un moteur à démarrage progressif de 3 CV (1,5 kW). Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue.

La version avec convoyeur permet une évacuation complète, contrôlée et optimisée du produit pour réduire les pertes. Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue.

SPECIFICATIONS

Longueur : .. 1786 mm
Largeur : ..... 1481 mm
Hauteur : ..... 1548 mm
Poids Net : ... 454 kg
Moteur: 3 CV (2,2 kW) avec VFD, 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif, ou 1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif

TYPES DE COUPE

Tranches Plates ou Ondulées : 1,6 à 25,4 mm

Cubes/Crumble/Bâtonnets :
Les coupes en 2 ou 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche, et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire ou transversale.

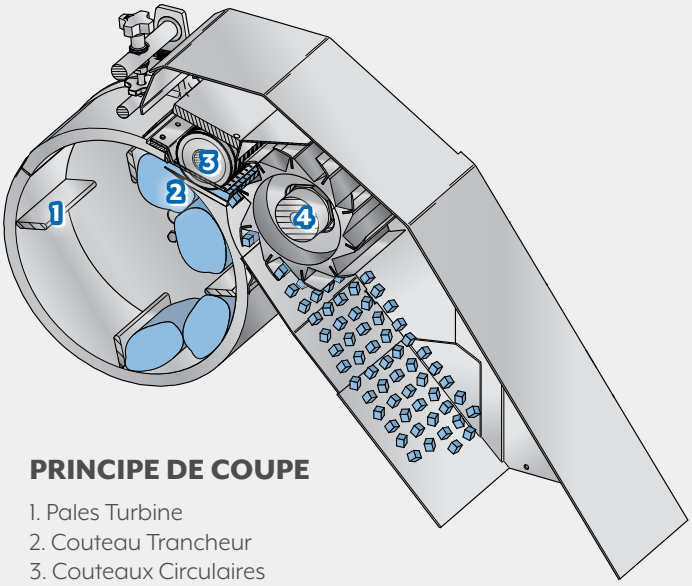
Coupes Circulaires : 3,2 à 76,2 mm

Coupes Transversales : 2,4 à 25,4 mm

Coupes Transversales Ondulées : (profondeur 1,9 mm) : 7,1 à 14,3 mm

Coupes Transversales à Ondulations Profondes : (profondeur 3,2 mm à 3,7 mm) : 9,5 à 12,7 mm

Effilochés : Des effilochés fins, moyens et gros peuvent être réalisés à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Couteaux Transversaux

Le modèle Sprint offre aux petites et moyennes entreprises de transformation efficacité et flexibilité dans un design hygiénique en acier inoxydable. Chaque modèle accepte des produits entrants ne dépassant pas 165 mm dans aucune dimension. Similaire aux autres modèles de la gamme DiversaCut, le modèle Sprint peut produire des coupes en 1, 2, ou 3 dimensions.

SPECIFICATIONS

Longueur : .. 1786 mm
Largeur : ..... 1564 mm
Hauteur : ..... 1548 mm
Poids Net : ... 476 kg
Moteur : 3 CV (2,2 kW) avec VFD, ou 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif

COUPEUSE DIVERSACUT SPRINT®

PETITE COUPEUSE TRES PERFORMANTE

La coupeuse DiversaCut Sprint est une coupeuse très performante. Efficacité et flexibilité sont ses principales caractéristiques. Son faible encombrement combiné avec la facilité de passer d'une dimension ou d'un type de coupe à un autre permet d'infinies possibilités de coupe.

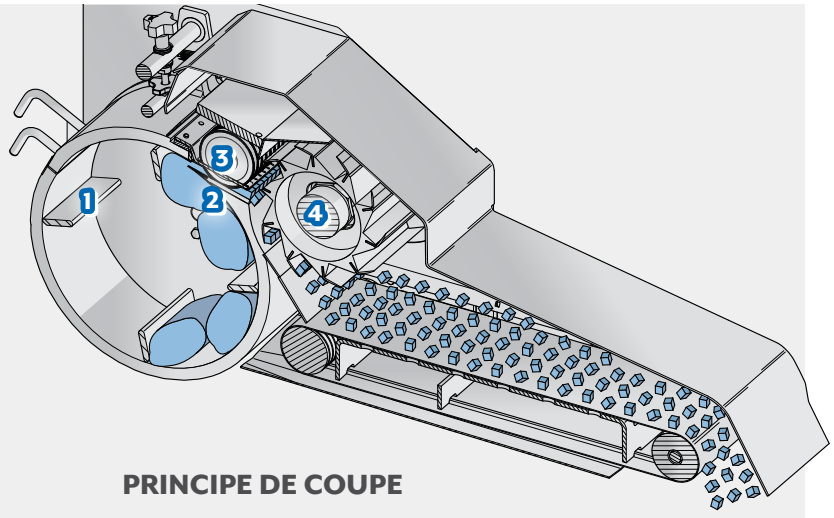
TYPES DE COUPE

Tranches
- **Tranches Plates :** 1,6 à 25,4 mm
- **Tranches Ondulées :** 3,2 à 25,4 mm

Cubes/Crumble/Bâtonnets
- **Coupes circulaires :** 3,2 à 76,2 mm
- **Coupes transversales :** 2,4 à 25,4 mm
- **Coupes transversales ondulées :** 7,1 à 14,3 mm

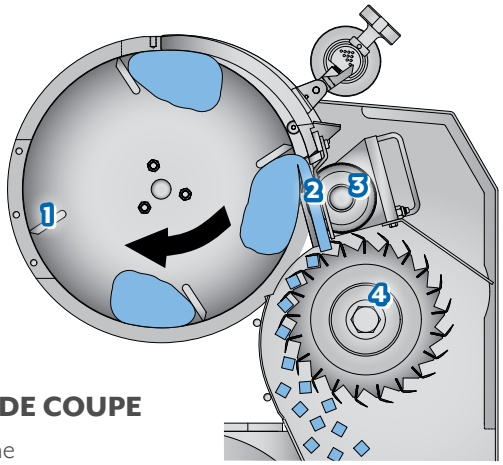
SPECIFICATIONS

Longueur : ..... 1367 mm
Largeur : ..... 1380 mm
Hauteur : ..... 1666 mm
Poids Net : ..... 390 kg
Moteur: ..... 1,5 CV (1,1 kW)



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Couteaux Transversaux



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbine
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux Circulaires
4. Couteaux Transversaux

La gamme des coupeuses ßßAffinity® se distingue par sa capacité à traiter des produits à haute teneur en matières grasses, réfrigérés et les produits généralement difficiles à couper. Le plus de cette gamme est l'aide à l'alimentation du produit grâce à un rouleau et un tambour d'alimentation qui entraînent le produit vers la zone de coupe.

AFFINITY COUPEUSE

COUPEUSE ROBUSTE, EXECUTION RENFORCEE AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

ʸL'Affinity existe en deux versions ici illustrées : standard ou avec tapis d'alimentation intégré.

Le tapis d'alimentation favorise l'orientation et l'alimentation du produit. Le modèle Affinity standard accepte des produits entrants jusqu'à 178 mm alors que la version avec tapis d'alimentation accepte aussi des produits allant jusqu'à 178 mm de diamètre mais aussi des produits longilignes allant jusqu'à 254 mm. Un produit entrant de grande taille combiné avec un moteur puissant de 25 CV (18 kW) permet d'obtenir une capacité maximale.

TYPES DE COUPE

Tranches Plates : 3,2 à 19,1 mm

Cubes/Crumble/ Bâtonnets : Pour obtenir une coupe en 2 ou 3 dimensions, il est nécessaire de régler l'épaisseur de tranche et d'utiliser les arbres de coupe circulaire et transversale qui conviennent.

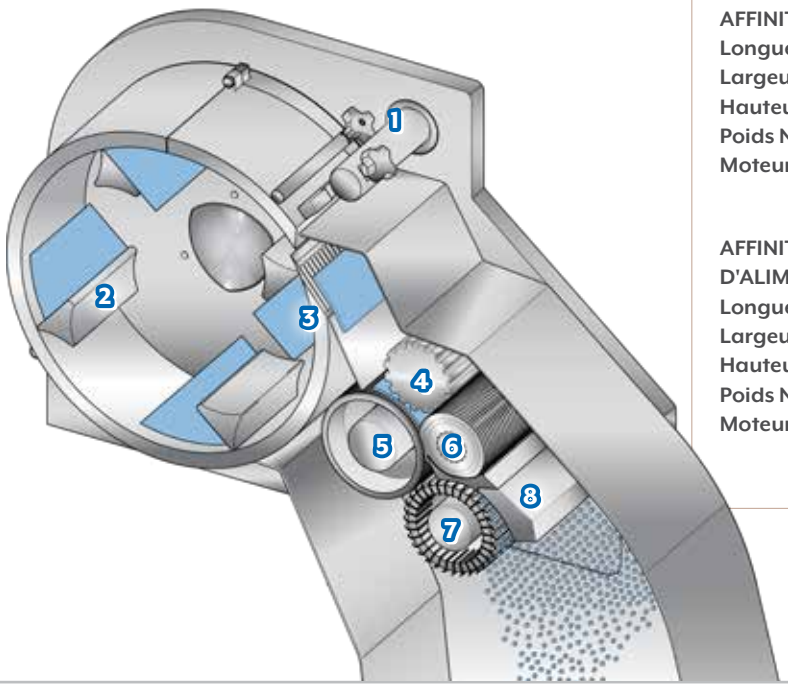
Coupes Circulaires : 3,2 à 50,8 mm

Coupes Transversales : 3,2 à 50,8 mm

Effilochés : des effilochés fins moyens ou gros peuvent être réalisés à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant un arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

PRINCIPE DE COUPE

1. Secteur Réglable
2. Pales Turbines
3. Couteau Trancheur
4. Rouleau d'alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Transversaux
8. Peigne de Dégagement



SPECIFICATIONS

AFFINITY STANDARD

Longueur : .....1533 mm
Largeur :.....1588 mm
Hauteur :.....1769 mm
Poids Net :.....1270 kg
Moteurs :.....5 CV (3,6 kW); 25 CV (18 kW)

AFFINITY AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

Longueur : .....1688 mm
Largeur :.....1588 mm
Hauteur :.....1769 mm
Poids Net :.....1270 kg
Moteur :.....1/6 CV (,12 kW); 5 CV (3,6 kW); 25 CV (18 kW)

La coupeuse Affinity Integra® permet de réaliser des coupes petites à moyennes. Version plus petite de la grande Affinity, cette coupeuse possède les caractéristiques des modèles de la série RA et de l'Affinity®. L'Integra est conçue pour remplacer les machines existantes de la série RA dans les lignes de production. Sa conception plus performante assure une meilleure hygiène ; Equipée d'une plus grande turbine, elle permet d'augmenter le rendement potentiel de 20 à 50 %.

AFFINITY INTEGRA COUPEUSE

TRANSFORME LES PRODUITS DIFFICILES A COUPER

De même que l'Affinity, l'Integra est parfaitement adaptée à la transformation des produits difficiles à couper tels que le fromage ou les viandes tendres, les viandes à haute teneur en matière grasse, les produits réfrigérés, les ingrédients collants pour pâtisserie ou les produits tels que les condiments en saumure. En plus de son exceptionnelle capacité de rendement, elle effectue des coupes nettes et précises à haute capacité qui répondent parfaitement aux critères définis par le client. l'§Affinity Integra accepte un produit entrant jusqu'à 120 mm. Elle est équipée d'un moteur 10 CV (7,5 kW).

TYPES DE COUPE

Tranches :
Epaisseur de tranche : jusqu'à 12,7 mm

Cubes/Granulation/Crumble :
Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire, et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cube. Les différentes dimensions de cubes sont obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe selon les besoins.

Coupes Circulaires : 3,2 à 63,5 mm

Coupes Transversales : 3,2 à 38,1 mm

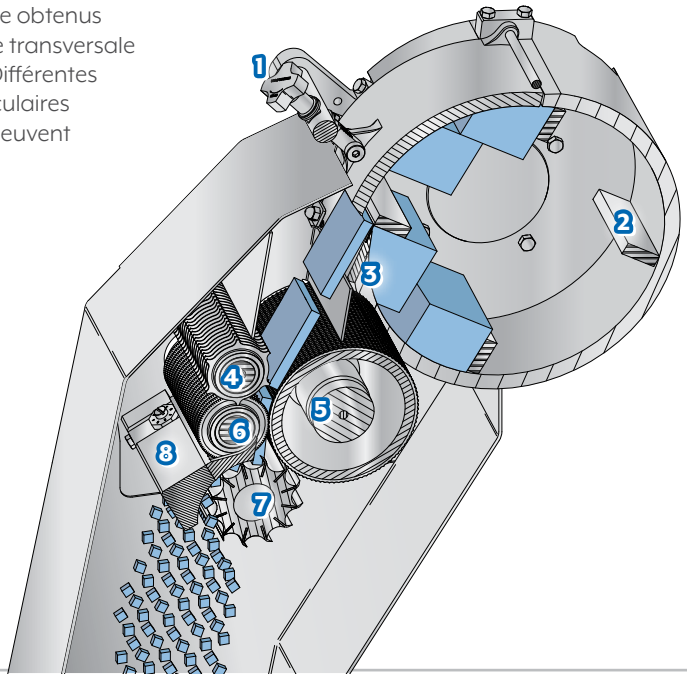
Bâtonnets/Lanières :
Des bâtonnets plats peuvent être obtenus en enlevant soit l'arbre de coupe transversale soit l'arbre de coupe circulaire. Différentes combinaisons des couteaux circulaires ou des couteaux transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

SPECIFICATIONS

Longueur :.....1422 mm
Largeur :.....1373 mm
Hauteur :.....1803 mm
Poids Net :.....680 kg
Moteur :.....10 CV (7,5 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales Turbine
3. Couteau Trancheur
4. Arbre d'Alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Transversaux
8. Peigne de Dégagement



Toute la gamme Affinity offre une conception hygiénique. La zone alimentaire est séparée de la zone mécanique. Les capots sur charnières facilitent l'entretien et le nettoyage et offrent un accès complet pour le changement des pièces.

COUPEUSE AFFINITY® CD-L

CUBES, BATONNETS, GRANULATION

La nouvelle Coupeuse Affinity® CD-L produit uniformément des cubes dans une gamme de taille petite à moyenne. Le modèle CD-L combine les fonctions des modèles CD-A et L-A d'Urschel, ainsi que des éléments de la Coupeuse Affinity Integra®. En remplaçant le modèle L-A par le CD-L, les processeurs bénéficient d'une capacité plus que doublée.

L'arbre d'alimentation, le tambour d'alimentation et le moteur de 5 CV (3,7 kW) combinés aux éléments de coupe contribuent à transformer efficacement les fruits secs et autres produits. Le système de pulvérisation d'huile intégré en option lubrifie les couteaux circulaires afin de simplifier la transformation des produits collants. Elle offre un fonctionnement simple en appuyant sur un bouton et peut fonctionner à basse ou haute vitesse. La coupeuse offre un fonctionnement continu et est conçue pour un nettoyage et un entretien faciles. La dimension d'alimentation maximale du produit entrant est de 12,7 mm en fonction du degré de compressibilité du produit.

SPECIFICATIONS

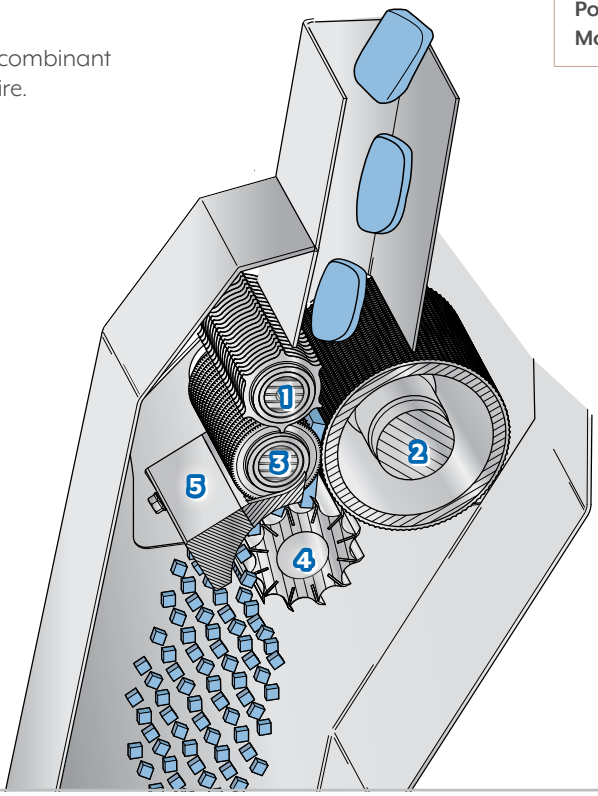
Longueur : ..... 1073 mm
Largeur : ..... 1166 mm
Hauteur : ..... 1715 mm
Poids Net : ..... 499 kg
Moteur : ..... 5 CV (3,7 kW)

TYPES DE COUPE

CUBES/BATONNETS/GRANULATION
La coupe en 2 dimensions est obtenue en combinant les arbres de coupe transversale et circulaire.

Coupes circulaires : 3,2 à 50,8 mm

Coupes transversales : 3,2 à 38,1 mm



PRINCIPE DE COUPE

1. Arbre d'alimentation
2. Tambour d'alimentation
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux
5. Peigne de dégagement

La gamme des coupeuses ††TranSlicer® avec bandes d'alimentation propose différentes configurations de roue de coupe permettant de produire une gamme complète de rondelles et d'émincés. Les bandes d'alimentation sont synchronisées avec la roue de coupe pour que le produit avance correctement et ainsi obtenir une coupe précise. Les composants mécaniques sont complètement isolés de la zone alimentaire. Les panneaux à charnières et coulissants et les surfaces inclinées favorisent l'hygiène et facilitent les procédures d'entretien. La coupeuse E TranSlicer® présente le plus faible encombrement au sol de toute la gamme et utilise des roues de coupe interchangeables de 508 mm de diamètre. Elle est particulièrement adaptée aux produits allongés, aux fruits, aux ingrédients pour pâtisserie et aux viandes cuites. Une table de préparation pliable et un bouton d'arrêt à distance (tous deux illustrés) sont disponibles en option.

La coupeuse E TranSlicer® est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation.

COUPEUSE E TRANSLICER®

SPECIALISTE DES PRODUITS ALLONGES

La E TranSlicer accepte les produits fermes dont le diamètre peut aller jusqu'à 101,6 mm et les produits feuillus dont le diamètre peut aller jusqu'à 152,4 mm. Une plaque de positionnement supérieure statique, des dispositifs d'entraînement supérieurs motorisés ou non-motorisés en option, permettent d'aider l'alimentation du produit.

Les roues de coupe interchangeables en acier inoxydable sont les suivantes : roue de coupe rondelles, roue ßMicroSlice® brevetée et roue de coupe julienne. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse d'alimentation déterminent la dimension de coupe. La roue MicroSlice unique produit des tranches ultrafines pour des applications très populaires telles que les chips de cassave et de taro. Cette machine est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue.

SPECIFICATIONS

Longueur : ..... 2560 mm
..... 2978 mm avec table de préparation
Largeur : ..... 897 mm
Hauteur : ..... 1569 mm
..... 1686 mm avec arrêt à distance
Poids Net : ..... 560 kg
Moteur Roue de Coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur Bandes d'Alimentation : 1 CV (0,75 kW)

TYPES DE COUPE

A. ROUE DE COUPE EN RONDELLES

Rondelles plates et ondulées de 0,8 à 76,2 mm

Les tranches ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce avec une profondeur d'ondulation de 1,6 mm.

B. ROUE DE COUPE MICROSLICE®

Rondelles plates : 0,5 à 6 mm

Rondelles ondulées : épaisseur de 1,8 mm avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2 mm

Râpé ovale : Râpé de section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur et 6,4 mm de largeur.

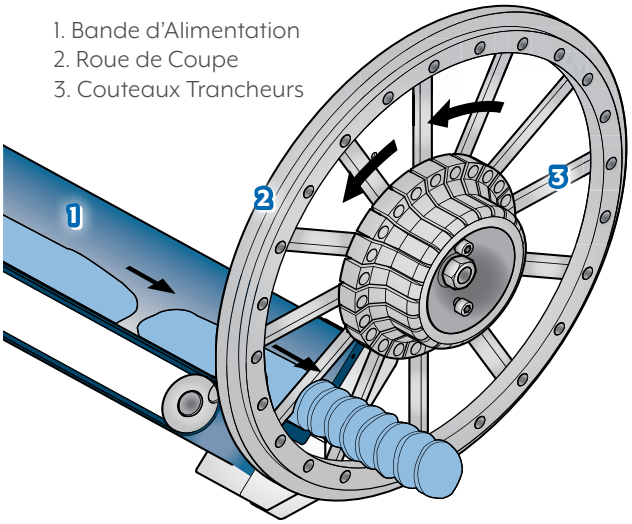
Coupes julienne : une large gamme de coupes julienne peuvent être réalisées à partir de produits fermes.

C. ROUE DE COUPE JULIENNE

Coupes julienne de 12,7 x 12,7 mm à 50,8 x 50,8 mm

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'Alimentation
2. Roue de Coupe
3. Couteaux Trancheurs



Les modèles M6 ET J9-A sont toutes deux des machines bi-dimensionnelles équipées de pièces tout inox. La M6 équipée de panneaux d'accès sur charnières dispose d'une pignonnerie alternative pour les applications difficiles.

MODELE M6

COUPEUSE EN 2 DIMENSIONS ALIMENTEE PAR BANDE D'ALIMENTATION

La coupeuse M6 accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 25,4 mm d'épaisseur. Elle peut être équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW) ou 7,5 CV (5,6 kW). Elle produit une large gamme de cubes, bâtonnets et effilochés à partir de produits d'une épaisseur déterminée.

TYPES DE COUPE

Cubes: De nombreuses dimensions de coupe sont possibles en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupes transversale.

Coupes Circulaires : 4,8 à 38,1 mm

Coupes Transversales : dimensions standard de 3,2 à 76,2 mm, et jusqu'à 144 mm avec une pignonnerie alternative.

Bâtonnets : Les bâtonnets peuvent être obtenus en démontant l'arbre de coupe transversale de la machine. La longueur et l'épaisseur des bâtonnets dépendront de la dimension du produit entrant.

Effilochés : Différentes configurations d'effilochés sont disponibles. Compte tenu des nombreux paramètres des applications, il est fortement recommandé aux industriels de collaborer avec Urschel pour obtenir les meilleurs résultats

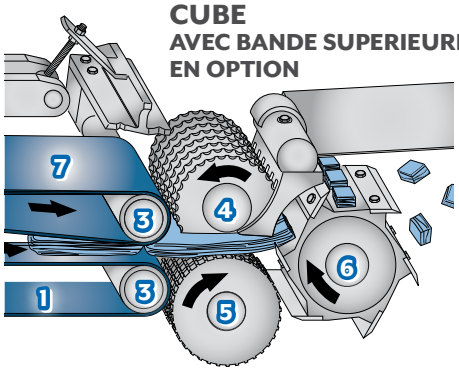
SPECIFICATIONS

Longueur : .. 3023 mm
Largeur : ..... 850 mm
Hauteur : ..... 1280 mm
Poids Net : ... 745 kg
Moteur: 5 ou 7,5 CV (3,7 ou 5,6 kW)

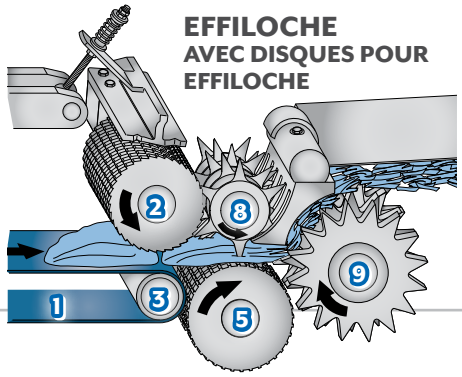
PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'Alimentation
2. Rouleau d'Alimentation
3. Rouleau d'Entrainement
4. Couteaux Circulaires
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Transversaux
7. Bande Supérieure
8. Arbre à Effiloché
9. Disques pour Effiloché

CUBE
AVEC BANDE SUPERIEURE EN OPTION



EFFILOCHE
AVEC DISQUES POUR EFFILOCHE



MODELE J9-A

COUPEUSE EN CUBES & BATONNETS, ALIMENTEE PAR TAPIS

Le modèle J9-A produit des coupes en cubes ou bâtonnets à partir d'une grande variété de produits tels que les produits apéritifs, les biscuits, les épinards, les légumes verts, les poivrons, les écorces de citron, le céleri, le brocoli, le persil et les viandes surgelées-tempérées.

Lorsque le modèle J9-A est équipé de pièces standard, l'épaisseur d'un produit entrant ferme ne doit pas dépasser 9,5 mm. Lorsque le modèle J9-A est équipé du rouleau d'alimentation diamètre réduit disponible en option, l'épaisseur maximum du produit entrant est de 12,7 mm. Le modèle J9-A peut également accepter des produits plus épais en fonction de son degré de compressibilité. La machine est équipée de pièces de contact avec le produit en acier inoxydable, elle offre un fonctionnement continu pour une production ininterrompue et sa conception facilite le nettoyage et l'entretien.

TYPES DE COUPE

Coupes Circulaires :
4,8 à 76,2 mm

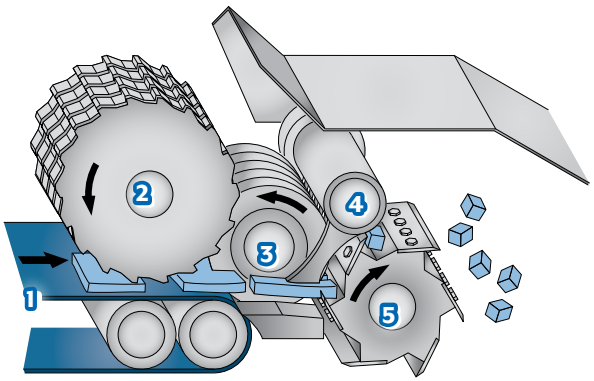
Coupes Transversales :
4,8 à 76,2 mm

SPECIFICATIONS

Longueur : .. 2517 mm
Largeur : ..... 1126 mm
Hauteur : ..... 1573 mm
Poids Net : ... 420 kg
Moteur : ..... 5 CV (3,7 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Rouleau d'alimentation
3. Couteaux circulaires
4. Peigne de dégagement
5. Couteaux transversaux



Le modèle OC est une machine 1 dimension qui effectue des coupes transversales en biais à partir de produits allongés.

Le modèle N se caractérise par une opération simple pour obtenir des granulations d'une large gamme de produits de boulangerie.

MODELE OC

TRANCHEUSE COUPE EN BIAIS

Le modèle OC effectue des coupes transversales en biais de produits allongés, dont le pain, les carottes, le céleri, les okras et les bananes plantains. La machine peut produire une large gamme d'épaisseurs de rondelles ; elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles Le modèle OC accepte les produits dont le diamètre ne doit pas dépasser 63,5 mm.

TYPES DE COUPE

Rondelles plates et ondulées en biais
Large gamme allant de 1,6 à 44,5 mm

Rondelles plates en biais dans la configuration avec roue MicroSlice®:
0,8 à 3 mm. Consultez l'usine. Nécessite une fabrication spéciale.

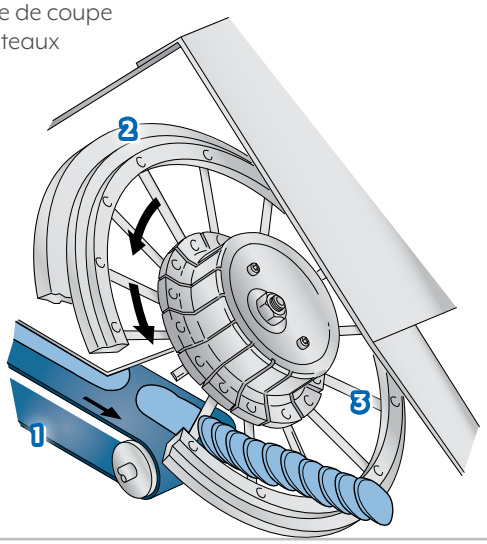
Coupe à angle de 45 degrés
Le modèle OC-45 peut également couper avec un angle de 45 degrés

SPECIFICATIONS

Longueur : ..... 2973 mm
Largeur : ..... 891 mm
Hauteur : ..... 1135 mm
Poids Net : ..... 349 kg
Moteur: ..... 3 CV (2,2 kW)
Moteur Bandes d'Alimentation : 3/4 CV (0,56 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe
3. Couteaux



MODELE N

GRANULATEUR, FENDEUSE ET SCARIFICATEUR

Le modèle N granule les noix, cookies et biscuits, et scarifie les fruits et légumes congelés ou déshydratés, comme les myrtilles, les canneberges, les raisins et les petits pois. Une trappe réglable, un rouleau d'alimentation et un peigne de dégagement permettent de s'adapter aux changements de dimensions des produits. En coupant le produit plutôt qu'en l'écrasant ou en le hachant, on produit moins de fines et les caractéristiques du produit sont plus précises.

Le modèle N dispose d'un fonctionnement simplifié pour une production ininterrompue, et il est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles. Le réglage de la trappe, du peigne de dégagement et du rouleau d'alimentation pour obtenir des tailles de particules plus petites est facile à accomplir en fonction de la taille du produit.

TYPES DE COUPE

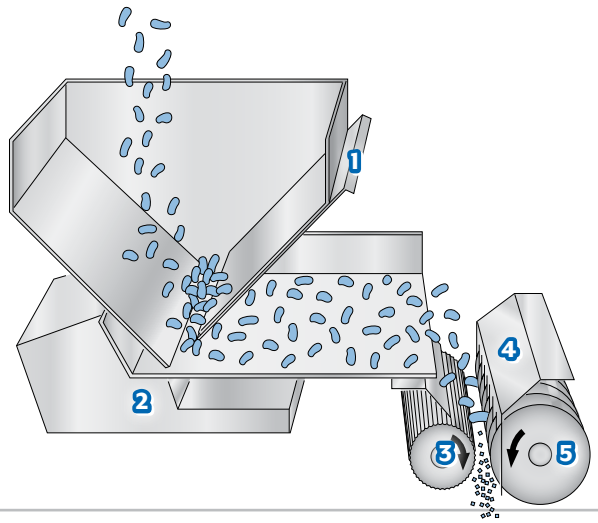
Granulations
2,4 à 9,5 mm

SPECIFICATIONS

Longueur : ..... 1024 mm
Largeur : ..... 675 mm
Hauteur : ..... 767 mm
Poids Net : ..... 204 kg
Moteur : ..... 3/4 CV (,56 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Trappe réglable
2. Distributeur vibrant
3. Rouleau d'alimentation réglable
4. Peigne de dégagement réglable
5. Couteaux circulaires



Le Modèle 1700 peut recevoir trois types de têtes de coupe de 152,4 mm de diamètre. Il est recommandé pour les produits fluides, secs et semi humides, tels que les protéines végétales texturées, le beurre de cacahuètes, le poulet reconstitué, le surimi, les aliments pour bébés et autres produits. Ce modèle est le plus vendu de la gamme Comitrol.

BROYEUR COMITROL® MODELE 1700

LE PLUS POLYVALENT

Le broyeur Comitrol modèle 1700 est le plus polyvalent de la gamme Comitrol. Il peut utiliser n'importe lequel des trois types de tête de coupe et dispose d'une grande variété d'options d'alimentation. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser, dans aucune dimension :

Tête de Coupe : 63,5 mm
Tête de Microcoupe et Tête de Tranchage : 9,5 mm

Une enceinte de coupe étanche empêche la dispersion de la poussière, des vapeurs et des liquides quand le broyeur Comitrol est jumelé à un système de récupération. Sa fabrication en acier inoxydable assure un maximum de longévité et d'hygiène. Il est conçu pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

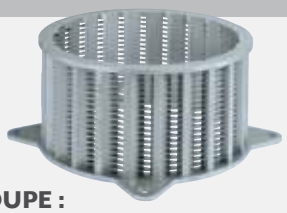
TYPES DE COUPE

TETE DE TRANCHAGE :

Tranches : 0,5 à 1,5 mm

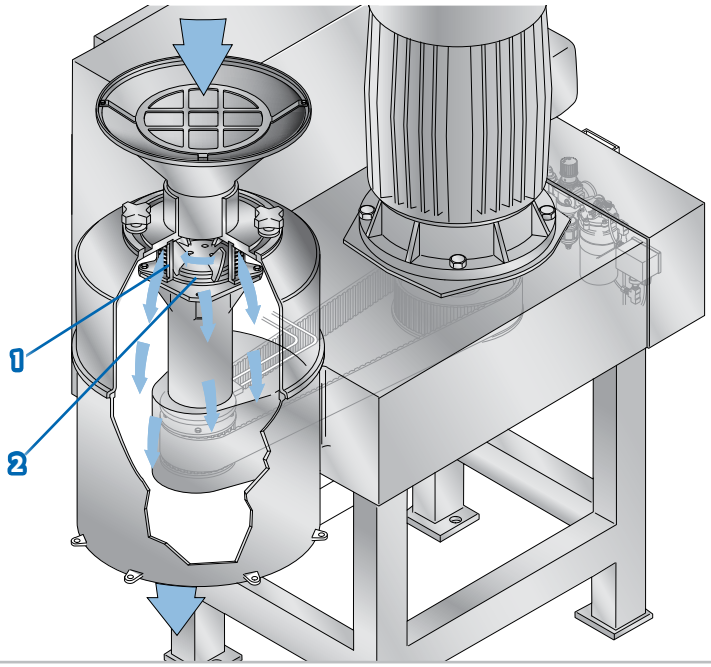
TETE DE MICROCOUPE :

Permet d'obtenir les particules les plus fines allant de 0,03 à 0,6 mm



TETE DE COUPE :

Produit des particules de 0,254 à 38,1 mm



SPECIFICATIONS

Longueur : .....1260 mm
Largeur : .....879 mm
Hauteur : .....*1781 mm
Poids Net : .....499 kg
Moteur : .....15, 30, ou 40 CV (11,2, 22,4, ou 30 kW)

*Hauteur avec un moteur de 40 CV. La hauteur varie en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.

PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de Réduction

Le broyeur Comitrol Modèle 1500 utilise les têtes de Microcoupe de 152,4 mm de diamètre. Il est particulièrement recommandé pour les applications telles que le lissage ou l'homogénéisation des liquides ou des pâtes visqueuses.

Le Modèle 3000 utilise des têtes de coupe de 152,4 mm de diamètre. Il est particulièrement destiné à des applications avec des produits à haute teneur en humidité.

BROYEUR COMITROL® MODELE 1500

APPLICATIONS DE LISSAGE ET HOMOGENEISATION

Le broyeur Comitrol Modèle 1500 est particulièrement recommandé pour les produits visqueux et liquides y compris le lissage et l'homogénéisation. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général, la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 9,5 mm dans aucune dimension.

Le Modèle 1500 est équipé d'une tête de Microcoupe et de la turbine correspondante pour la transformation d'une variété de produits tels que les nectars de fruit, les graines de soja, le ketchup, la sauce barbecue, les purées de légumes, les concentrés et les crèmes. La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

SPECIFICATIONS

Longueur : .. 1318 mm
Largeur : ..... 839 mm
Hauteur : ..... *1833 mm
Poids Net : ... 499 kg
Moteur : ..... 15, 30, ou 40 CV (11,2, 22,4, ou 30 kW)

*Hauteur avec un moteur de 40 CV. La hauteur varie en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.

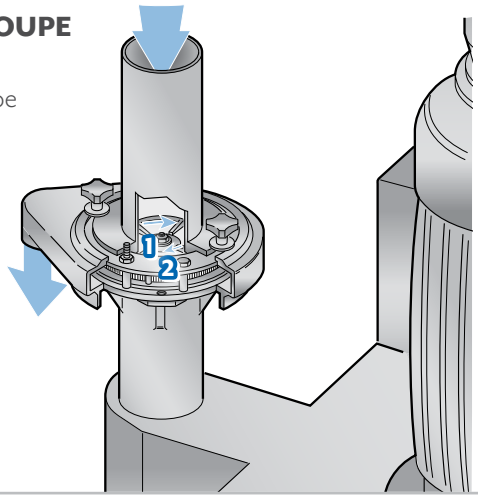
TYPES DE COUPE

TETE DE MICROCOUPE:

Produit les plus petites particules de 0,03 à 0,6 mm

PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de Microcoupe



BROYEUR COMITROL® MODELE 3000

APPLICATIONS A HAUTE TENEUR EN HUMIDITE

Le broyeur Comitrol modèle 3000 convient particulièrement pour le broyage des produits à haute teneur en humidité tels que les grains de maïs doux entiers, les viandes et les légumes cuits. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.

L'enceinte de coupe composée de deux pièces simplifie le démontage, le nettoyage et l'entretien des pièces de coupe. La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

SPECIFICATIONS

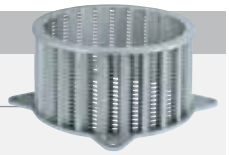
Longueur : .. 1313 mm
Largeur : ..... 836 mm
Hauteur : ..... *1822 mm
Poids Net : ... 499 kg
Moteur : ..... 15, 30, ou 40 CV (11,2, 22,4, ou 30 kW)

*Hauteur avec un moteur de 40 CV. La hauteur varie en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.

TYPES DE COUPE

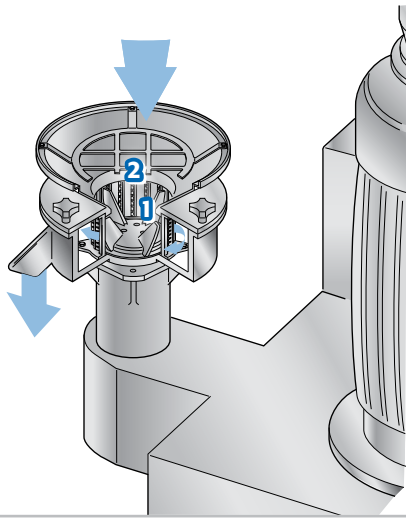
TETE DE COUPE:

Produit des particules de 0,254 à 38,1 mm



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de Coupe

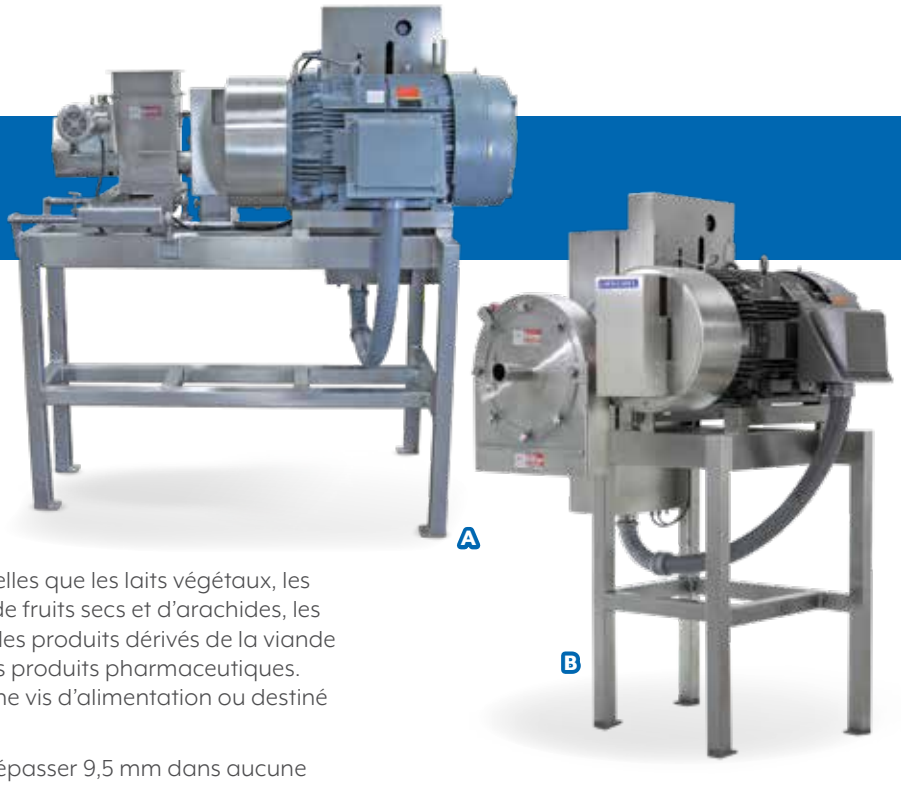


Le broyeur Comitrol Modèle 9300 est équipé d'une Tête de Microcoupe de 304,8 mm de diamètre. Il existe deux modèles : avec alimentation par pompe ou par vis d'alimentation. Cette Tête de Microcoupe de grande taille combinée avec un moteur d'une puissance pouvant aller jusqu'à 200 CV (149,1 kW) produit le summum de la réduction dimensionnelle en termes de précision et de capacité de production.

COMITROL® PROCESSOR MODEL 9300

GRANDE CAPACITE POUR LA REDUCTION DIMENSIONNELLE CONTROLEE

Le broyeur Comitrol Modèle 9300 est recommandé pour le broyage de produits dont la consistance finale sera une purée, une pâte ou un liquide. Equipé d'une Tête de Microcoupe de 304,8 mm de diamètre et d'une turbine, le modèle 9300 est conçu pour le broyage en une seule passe.



Il est communément vendu pour des applications telles que les laits végétaux, les purées de fruits, les aliments pour bébés, les pâtes de fruits secs et d'arachides, les polymères, les jus de légumes, la viande, la volaille, les produits dérivés de la viande et de la volaille, les graines de soja et le broyage des produits pharmaceutiques. Vous avez le choix entre le modèle 9300 équipé d'une vis d'alimentation ou destiné à être alimenté par pompe.

En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 9,5 mm dans aucune dimension. Les deux modèles sont conçus pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

TYPES DE COUPE

TETE DE MICROCOUPE :

Diamètre Tête de Microcoupe 304,8 mm

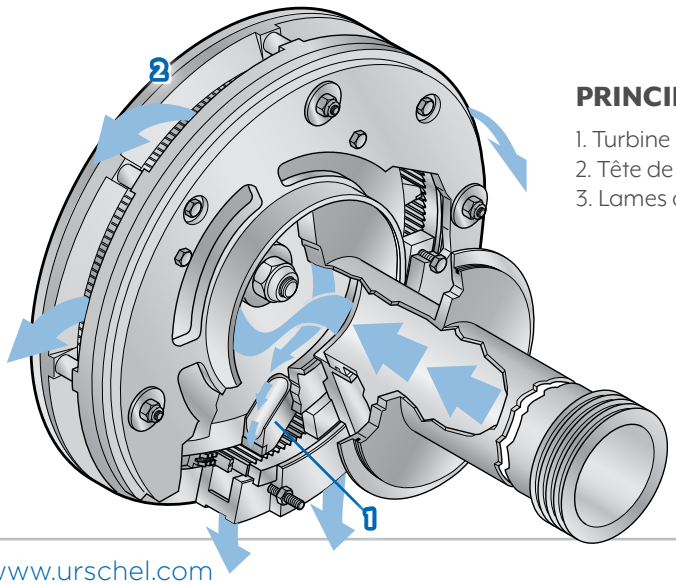
SPECIFICATIONS

A. MODELE 9300 AVEC VIS D'ALIMENTION

Longueur : ..... 2667 mm
Largeur : ..... 1545 mm
Hauteur : ..... 2388 mm
Poids Net : ..... 1769 kg
Moteurs: ..... 150 ou 200 CV (112 ou 149,1 kW)
.....Vis d'alimentation : 2 CV (1,5 kW)

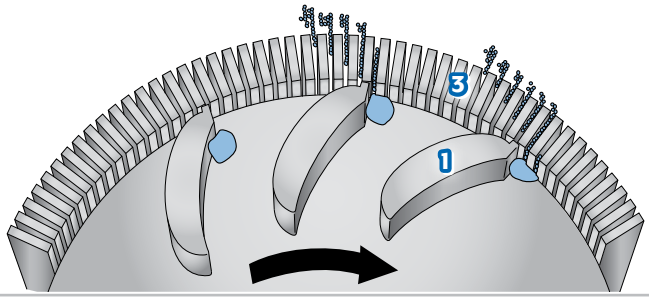
B. MODELE 9300

Longueur : ..... 1640 mm
Largeur : ..... 1545 mm
Hauteur : ..... 2388 mm
Poids Net : ..... 1633 kg
Moteur : ..... 150 ou 200 CV (112 ou 149,1 kW)



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de Microcoupe
3. Lames de Microcoupe



Le broyeur Comitrol modèle 3600F et les différents autres broyeurs Comitrol modèles 3600 inclinés sont appréciés pour leurs productions de capacité faible à élevée. Ils bénéficient tous de têtes de coupe de 152 mm de diamètre. Les broyeurs Comitrol 3600 Inclinés et 3600F sont équipés tous les deux d'un moteur de 10 CV (7,5 kW). De plus, le Modèle 3600F est aussi équipé d'une vis d'alimentation pour une alimentation positive. Pour une capacité de production plus importante, choisir soit les modèles inclinés 3640, 3660 ou 3675 (aller sur le site www.urschel.com pour plus de détails). Les industriels bénéficient de la grande variété de têtes de coupe et de turbines pour des applications variées telles que le hachage, l'émiettage, la granulation, la réduction en purée et l'émulsification. La gamme des 3600 est souvent utilisée en conjonction avec d'autres modèles Comitrol pour la précoupe en tandem avec un modèle Comitrol équipé d'une Tête de Microcoupe. Les machines représentées ci-dessous sont toutes conçues pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

BROYEURS COMITROL® MODELES 3600 INCLINE, 3640 INCLINE ET 3600F

PRODUCTIONS DE VOLUME FAIBLE A ELEVE

La taille compacte de ces machines en fait la solution idéale pour des productions de capacité faible à élevée. Les différentes puissances de moteur, de 10 CV (7,5 kW) jusqu'à 75 CV (56 kW), répondent aux besoins d'un large éventail de lignes de production. Le Modèle 3600F est équipé d'une vis d'alimentation contrôlée par un VFD (variateur de fréquence) pour une alimentation positive.

Les applications les plus courantes sont les suivantes : le recyclage des ingrédients pour BVP tels que les noisettes, le pain, les biscuits, les préparations pour gâteaux, la réduction des bonbons, des légumes, du fromage, des céréales, du bœuf, du poulet, le traitement des noix, le recyclage des biscuits, du pain et des pâtes alimentaires, les produits dérivés du bœuf et du poulet, les aliments pour animaux, le poisson, les co-produits de la mer, les comprimés et autres produits pharmaceutiques, les polymères, les herbes, les pommes de terre, les flocons de pommes de terre, les viandes reconstituées et autres produits.

La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.

SPECIFICATIONS

A. MODELE 3600 INCLINE

Longueur : 907 mm
Largeur : 742 mm
Hauteur : 981 mm
Poids Net : 181 kg
Moteur : Turbine 10 CV (7,5 kW)

B. MODELE 3640 INCLINE

Longueur : 1303 mm
Largeur : 1041 mm
Hauteur : 1586 mm
Poids Net : 542 kg
Moteur : Turbine 40 CV (29,8 kW)

C. MODELE 3600F

Longueur : 1554 mm
Largeur : 816 mm
Hauteur : 1763 mm
Poids Net : 363 kg
Moteurs : Turbine 10 CV (7,5 kW), Vis d'alimentation 2 CV (1,5 kW)

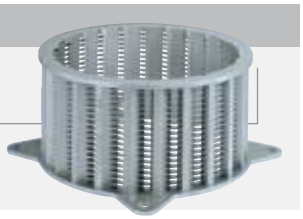
D. MODELE 3640F

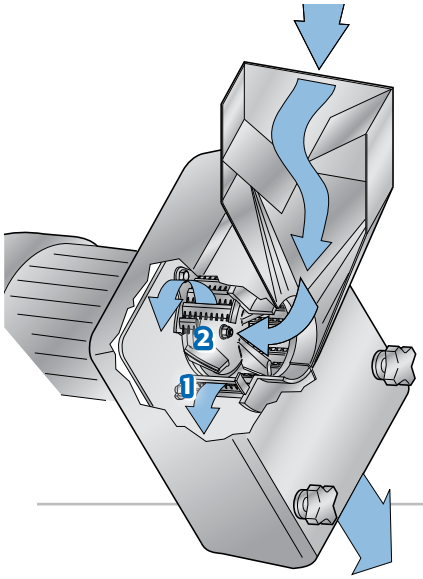
Longueur : 2089 mm
Largeur : 1219 mm
Hauteur : 1759 mm
Poids Net : 840 kg
Moteurs : Turbine 40 CV (29,8 kW), Vis d'alimentation 2 CV (1,5 kW)

TYPES DE COUPE

TETE DE COUPE :

Permet d'obtenir des particules de 0,254 à 38,1 mm

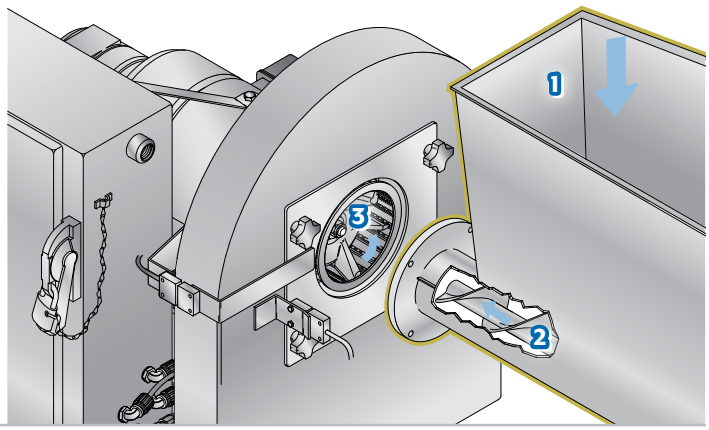




PRINCIPE DE COUPE

< MODELE 3600 INCLINE
1. Turbine
2. Tête de Coupe

MODELE 3600F >
1. Trémie d'Alimentation
2. Vis d'Alimentation
3. Tête de Coupe



PROPOSE DES SOLUTIONS DE COUPE ADAPTEES

A TRAVERS LE MONDE

Chez Urschel, nous ne cessons de développer de nouvelles techniques de coupe en travaillant en collaboration étroite avec nos clients. Vous trouverez dans cette brochure une partie du savoir-faire Urschel en matière de coupe, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. Découvrez encore plus de machines Urschel sur notre site www.urschel.com.

URSCHEL®

Effectuez des tests sans frais ni obligation de votre part.

france@urschel.com | **fr.urschel.com**

LE LEADER MONDIAL
DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

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

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

†† La gamme des TranSlicer peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets Européens et d'autres pays.

ß La Roue MicroSlice peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets Européens et d'autres pays

ßß Le modèle DiversaCut 2110A peut être équipée de pièces protégées par le Brevet U.S.A. No. 6883411, et le brevet Européen No. EP1377415

‡‡ Les modèles de la gamme CC peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, et des brevets Européens et d'autres pays.

¥ Les modèles Affinity peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6883411, 9296119, D760992, et des brevets Européens et d'autres pays.

§ Les modèles Affinity Integra peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets nos. 6883411, 9296119, 9604379, et 9855669.

NSF Les modèles DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2, et E TranSlicer sont disponibles en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation

® Affinity, Affinity Integra, Comitrol, DiversaCut, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flat-V, MicroAdjustable, MicroSlice, Sprint 2, The Global Leader in Food Cutting Technology, le logo Urschel, TranSlicer, et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

™ SlideLocc dépôt en cours.

L3884FR (s.s. L2683FR) | JUL 2022