

DAS SCHNEIDEN VON BACKWAREN & SNACKS



NEU

- MicroAdjustable® Schneidköpfe für die Modelle CC
Seite 9



- DiversaCut 2110A® Schneidemaschine mit Auslassförderband
Seite 11



- Affinity CD-L Würfelschneidemaschine und Granulator
Seite 16



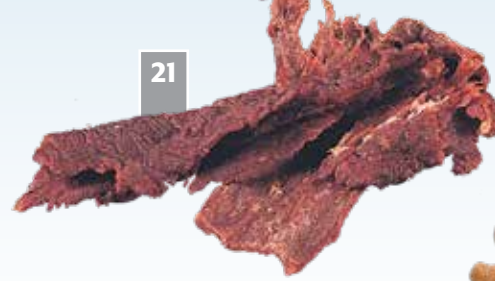
- Comitrol® Processor Modell 3640F
Seite 23



SCHEIBEN | WÜRFEL | MAHLEN | PÜREE



URSHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology



21



20



19

ANFORDERUNGEN

SCHEIBEN | WÜRFEL | ZERRUPFEN | GRANULATE | MAHLEN/PÜREE

Wir unterstützen Sie

In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickelt Urschel ständig neue Schneidverfahren. Wenden Sie sich an uns, wir finden die richtige Schneideanwendung für Sie.

Urschel produziert hygienische Schneide-, Würfel- und Zerkleinerungsmaschinen, die für jede Schneideanforderung geeignet sind. Unsere Maschinen verfügen über Präzisionsschneidwerkzeuge, diese erzeugen gleichmäßige und optimale Schneidergebnisse und sind für den kontinuierlichen Dauerbetrieb ausgelegt. Klappbare Edelstahlabdeckungen erleichtern die Reinigung. Zusätzlich zu den Maschinen in dieser Broschüre finden Sie weitere Urschel Schneidemaschinen unter www.urschel.com.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE

1. Kochbananen

2,0 mm (.080") Scheibe
Modell CC

1,5 mm (.060")
Schrägschnitt Scheibe
Modell OC

2. Schokoladenriegel

12,7 mm (1/2") Würfel
Modell M6

3. Kaffeebohnen

Reduktion, Comitrol®
Processor Modell 1700

4. Kartoffeln

Breite ovale Scheibe
Modell CC

5. Kekse

Grobe und feine
Granulate, Sprint 2®
Würfelschneidemaschine

6. Maniok

1,8 mm (.069") Wellenscheibe
und 1,7 mm (.065")
Glattschnittscheibe
E TranSlicer®
Bandschneidemaschine

7. Getrocknete Cranberries

4,8 mm (3/16") Würfel
Affinity Integra®
Würfelschneidemaschine

8. Hartschalige Süßigkeiten

Granulat, DiversaCut 2110A
Würfelschneidemaschine

9. Brownie

12,7 mm (1/2") Würfel
Modell M6

10. Brot

3,2 mm (1/8") Scheibe
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

11. Toffee

Granulat, Modell N

12. Brezel

1 – 3 mm (.04 – .12")
Reibekopf,
Zerkleinerung Modell CC
Schneidemaschine

13. Mandelmehl

Comitrol Processor
Modell 1700

14. Kokosnuss

6,4 mm (1/4") Würfel
Sprint 2
Würfelschneidemaschine

Raspel zu Paste
Comitrol Processor
Modell 1700

15. Brot

25,4 mm (1") Würfel
Modell M6

16. Waffel-Kekse

4,8 mm (3/16") Streifen
Affinity CD-L
Würfelschneidemaschine

Zerkleinerung, Comitrol
Processor Modell 1700

17. Süßkartoffel

1,7 mm (.065") Scheibe
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

18. Proteinriegel

19,1 mm (3/4") Würfel
Modell M6

19. Kartoffel

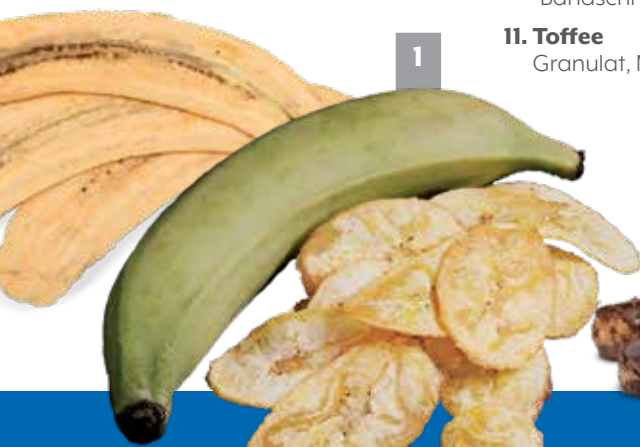
Glatte V-Streifen: "V"-
förmiger/rautenförmiger
Querschnitt, Modell CC

20. Cashewbutter

Comitrol Processor
Modell 1700

21. Rind Jerky

19,1 x 31,8 mm
(3/4 x 1-1/4")
Modell M6



1



2



3



4



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER Urschel Präzisionsmaschinen

Urschel liefert solide gebaute, qualitativ hochwertige Maschinen. Urschel Schneidemaschinen werden mit einer sehr hohen Fertigungstiefe in unserem Werk hergestellt. Dies gewährleistet eine hohe Passgenauigkeit und optimale Funktionen unserer Schneidemaschinen. Von Blechen über komplexe Schneidköpfe bis hin zu Muttern und Bolzen - alle Teile werden unter einem Dach zusammengefügt. In unserer eigenen Gießerei wird qualitativ hochwertiger Edelstahl produziert, während die Fertigungslinie auf optimale Arbeitsabläufe setzt und modernste Produktionsmethoden Anwendung finden.

Zusätzlich zu einem weltweiten Vertriebsteam und engagierten Servicemitarbeitern, verfügt Urschel über eine hohe Ersatzteilverfügbarkeit im Wert von mehreren Millionen Euro. Dieser Warenbestand ist zwar kostspielig in der Bewirtschaftung, bedeutet aber auch, dass benötigte Teile auf Abruf geliefert werden können. Damit werden kostenintensive Produktionsausfallzeiten bei unseren Kunden vermeiden.



22



21



ENGAGEMENT FÜR HOHE QUALITÄTSSTANDARDS

Globales Netzwerk von Vertrieb und Service

Unser weltweites Netz von geschulten Vertriebs- und Servicemitarbeitern hat Erfahrung mit vielen Anwendungen von unterschiedlichen Produkten und Prozessen. Wir unterstützen Sie gerne bei Ihren Anwendungen. Verlassen Sie sich Urschel, wir finden die perfekte Schneidelösung für Sie.

Von der Inbetriebnahme bis hin zur Schulung werden unsere Maschinen mit ausführlichen Betriebsanleitungen und kompetenten Servicetechnikern unterstützt.

Karte der Standorte
siehe Rückseite

PRÄSENTIERTE PRODUKTE

1. Texturierte Vegane Proteine (TVP)

Comitrol Processor
Modell 1700

2. Doppelkekse mit Füllung

Grobe Zerkleinerung
Sprint 2
Würfelschneidemaschine

3. Schokoladenriegel

6,4 mm (1/4"), Affinity Integra
Würfelschneidemaschine

4. Graham Cracker

3,2 mm (1/8") Granuliert
Affinity Integra
Würfelschneidemaschine

5. Mandeln

2,0 mm (.080") Glatte und
V-Scheiben, Modell CC

6. Senf

Püree, Comitrol Processor
Modell 9300

7. Vanilleschote

6,4 mm (1/4") Scheiben
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

Zerkleinerung, Comitrol
Processor Modell 1700

8. Rosinen

Grobes Püree, Comitrol
Processor Modell 3600F

9. Himbeeren

3,2 mm (1/8") Würfel, Sprint 2
Würfelschneidemaschine

10. Orange

Grobes Püree, Comitrol
Processor Modell 3600

11. Sonnenblumenkerne

Zu Crème/Butter, Comitrol
Processor Modell 1700

12. Granola

6,4 mm (1/4"), Modell M6

13. Pecannüsse

Granulat, Affinity CD-L
Würfelschneidemaschine

14. Überzogene Kekse mit Schokolade

4,8 mm (3/16") Granulat
Affinity CD-L
Würfelschneidemaschine

15. Kartoffel

Ovale Scheibe, Modell CC

1,5 mm (.060") Glatte
Scheiben, Modell CC

Grober und tiefer
Gitterschnitt, Modell CCL

16. Körnerriegel

12,7 mm (1/2"), Modell M6

17. Rindersalamisticks

12,7 mm (1/2") Scheiben
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

18. Ananas

3,2 mm (1/8") Würfel
Sprint 2
Würfelschneidemaschine
Püree, Comitrol Processor
Modell 1700

19. Brot

12,7 x 6,4 x 7,1 mm
(1/2 x 1/4 x 9/32"), Affinity
Würfelschneidemaschine

20. Pita Brot

69,9 x 69,9 mm
(2-3/4 x 2-3/4") Quadrate
Modell M6

21. Suppennudeln

6,4 mm (1/4"), Sprint 2
Würfelschneidemaschine

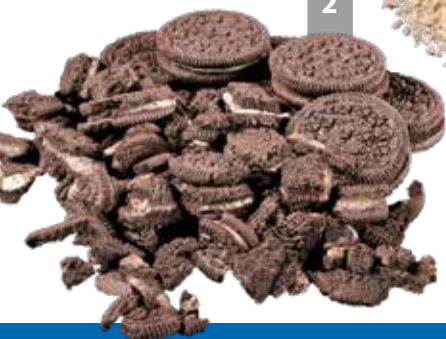
22. Süßkartoffel

Glatte V-Streifen: "V"-
förmiger/rautenförmiger
Querschnitt, Modell CC

1



2



3



4



5



6





ANFORDERUNGEN

Aufgrund der sich ständig ändernden Verbrauchertrends sind die zu verarbeitenden Produkte unterschiedlicher denn je. Die Produkteigenschaften unterscheiden sich stark, ebenso wie die Anforderungen unserer Kunden.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können.

Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und empfehlen Ihnen für Ihre Anwendung eine entsprechende Maschine.

Natürlich wird der Schneidversuch entsprechend dokumentiert. Ein Bericht sowie Fotos und Videos gehören selbstverständlich dazu. Wir unterstützen Sie gerne bei neuen Entwicklungen und neuen Schneidmethoden. Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren www.urschel.com oder germany@urschel.com.



ZUKUNFTSORIENTIERT

seit bereits über 100 Jahren

Die Geschichte von Urschel: Erfindung trifft auf Innovation. Das Unternehmen wurde 1910 vom Erfinder William E. Urschel gegründet und sein innovativer Unternehmensgeist ist bis heute ein zentraler Bestandteil.

Die Urschel Ingenieure sind stets auf Fortschritt bedacht und arbeiten mit modernster Produktionstechnologien. Als Unternehmen, das sich in den USA zu 100 % im Besitz der Mitarbeiter befindet (ESOP), hat Urschel zusammen mit seinen langjährigen Kunden weiter expandiert. Von der Erstellung einer Zeichnung auf CAD-Basis, die Dokumentation jedes neues Bauteils und seiner Fertigstellung, arbeiten die erfahrenen Mitarbeiter von Urschel zusammen, um jedes wichtiges Teil zu fertigen.





23



21



20



22



19



18



17



16



15



14



13



12



11



1. Granulariegel

Granulat
Comitrol Processor
Modell 1700

2. Kartoffel

9,5 mm (3/8")
Wellenschnittstreifen
Sprint 2
Würfelschneidemaschine

3. Erdnussbutter

Comitrol Processor
Modell 9300

4. Rind Jerky

Zerkleinert
Comitrol Processor
Modell 1700

5. Pita Brot

50,8 x 50,8 mm (2 x 2")
Modell J9-A

6. Geleekekse

Granulat
Comitrol Processor
Modell 3600

7. Croutons

19,1 mm (3/4") Würfel
Modell M6

8. Getrocknete Zitronenschale

Comitrol Processor
Modell 3600

9. Kartoffel

Tiefer Gitterschnitt
Modell CCL

10. Cracker

Granulat, fein
Affinity Integra
Würfelschneidemaschine

11. Keksteig

12,8 mm (1/2") Würfel
Sprint 2
Würfelschneidemaschine
mit Auslassförderband

12. Kekse

12,7 mm (1/2") granuliert
DiversaCut 2110A
Würfelschneidemaschine

13. Konfekt

19,1 mm (3/4")
Granuliert, Sprint 2
Würfelschneidemaschine

14. Pekannüsse

7,9 mm (5/16") Granuliert
Modell N

15. Süßkartoffel

1,5 mm (.060")
Glattschnittscheibe
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

16. Erdnüsse

#8 Reibeblech
Modell CC

17. Entkernte, Getrocknete Datteln

9,5 mm (3/8"), Affinity CD-L
Würfelschneidemaschine

18. Tarowurzel

1,5 mm (.060")
Glattschnittscheibe
E TranSlicer
Bandschneidemaschine

19. Mit Marmelade Gefüllte Kekse

Comitrol Processor
Modell 1700

20. Brotstangen

4,8 mm (3/16")
Glattschnittscheibe
E TranSlicer Cutter

21. Cranberriepüree

Comitrol Processor
Modell 1700

22. Weizen Tortilla

6,4 mm (1/4") Streifen,
25,4 x 25,4 mm (1 x 1")
Quadrate, Modell J9-A

23. Kokosnuss/Banane Energieriegel

19,1 mm (3/4") Würfel
Modell M6

24. Erdnussbutterkekse

Comitrol Processor
Modell 3600

25. Schweineschwarte

19,1 x 31,8 mm
(3/4 x 1-1/4")
Modell M6

Das Modell CC verarbeitet gleichmäßig eine Vielzahl von Backwaren bei hohen Kapazitäten in Scheiben, Streifen, Stücke und Granulaten. Zu diesen Produkten gehören unter anderem Kartoffelchips, Kartoffelsticks, Kokosnussraspeln sowie das Schneiden und Granulieren von Nüssen.

MODELL CC

VIELSEITIGE SCHNEIDEMASCHINE FÜR WÜRFEL-, STREIFEN-, SCHEIBEN- & GRANULATE

Diese vielseitige Schneidemaschine verfügt über eine Vielzahl von austauschbaren Schneidköpfen, die es ermöglichen die Schnittarten in nur wenigen Minuten zu ändern. Die speziellen Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und können kostengünstig ausgetauscht werden. Das Modell CC arbeitet im kontinuierlichen Dauerbetrieb für eine ununterbrochene Produktion und ist für eine einfache Reinigung und Wartung konzipiert. Die maximale Produktgröße beträgt 95,3 mm (4").



TECHNISCHE DATEN

MODEL CC

Länge:

1220 mm (48.03") – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
1314 mm (51.74") – 7,5 kW (10 HP)

Breite: 896 mm (35.26")

Höhe:

799 mm (31.47") – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
769 mm (30.28") – 7,5 kW (10 HP)

Nettogewicht:

250 kg (550 lb) – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
310 kg (680 lb) – 7,5 kW (10 HP)

Motor: 1,5, 3,7, oder 7,5 kW (2, 5, oder 10 HP)

Model CC (Zufuhrtrichterverlängerung)

Länge:

1234 mm (48.59") – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
1327 mm (52.23") – 7,5 kW (10 HP)

Breite: 904 mm (35.60")

Höhe:

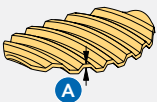
989 mm (38.95") – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
1026 mm (40.39") – 7,5 kW (10 HP)

Nettogewicht:

250 kg (550 lb) – 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
310 kg (680 lb) – 7,5 kW (10 HP)

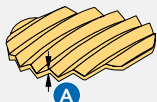
Motor: 1,5, 3,7, oder 7,5 kW (2, 5, oder 10 HP)

SCHNITTARTEN



*FLAT-V® SCHEIBEN

Scheibenstärken bis 4,6 mm (.180") (gemessen über die flachen, nicht gebogenen Oberflächen) mit 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Die Tiefe jeder Welle ist 3,2 mm (.125"). Wellenlänge 12 mm (.473").



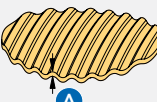
**Z-SCHNITT-SCHEIBEN

Scheibenstärken bis zu 2,9 mm (.115") mit 2,54 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe 3,4 mm (.135"); Wellenlänge: 10 mm (.394").



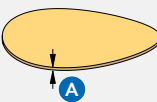
V-SCHNITT-SCHEIBEN

Scheibenstärken bis zu 12,7 mm (.500").
3,2 mm (.125") Scheiben: 8 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 1,3 mm (.050"). Wellenlänge: 3,2 mm (.125").
5,4 mm (.212") Scheiben: 4,7 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 2,1 mm (.084"). Wellenlänge: 5,4 mm (.212").



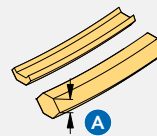
STANDARD-WELLENSCHEIBEN

Scheibenstärken (A) von 1,0 mm (.040") zu 12,7 mm (.500") mit 3 verschiedenen Wellentiefen:
.175" Scheibe: Wellentiefe 2,1 mm (.084"), Wellenlänge 4,4 mm (.175"),
.300" Scheibe: Wellentiefe 2,0 mm (.080"), Wellenlänge 7,6 mm (.300"),
.480" Scheibe: Wellentiefe 1,9 mm (.076"), Wellenlänge 12,2 mm (.480").



GLATTSCHNITT-SCHEIBEN

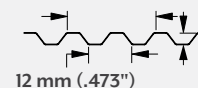
Scheibenstärken (A) von 0,8 mm (.030") bis zu 12,7 mm (.500").



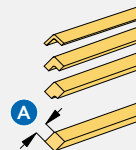
VOLLE- & REDUZIERT FLAT-V® STREIFEN

Volle Flat-V Streifen: Sechskantförmiger Querschnitt mit einer Größe von etwa 3,8 mm (.150") an allen Seiten.

Reduzierte Flat-V Streifen: Gewölbter Streifen, oben und unten abgeflacht.



Jede Schneidestation ist mit versetzten 12 mm (.473") V-Messern ausgestattet.



STANDARD- & REDUZIERT V-STREIFEN

Standard-Streifen: Streifen mit rautenförmigem Querschnitt, in vier Stärken lieferbar: 1,8, 2,5, 3,2 oder *7,2 mm (.070", .097", .125" oder *.285"). Mit versetzten 11,3 mm (.445") V-Messern ausgestattet.

Reduzierte V-Streifen: Diese Streifen haben einen "V"-förmigen/rautenförmigen Querschnitt.

3,2 mm (.125")
1,8 mm (.070") Stärke
mit versetzten .125 V
Messern ausgestattet.

4,3 mm (.170")
2,5 mm (.097") Stärke
mit versetzten .170 V
Messern ausgestattet.

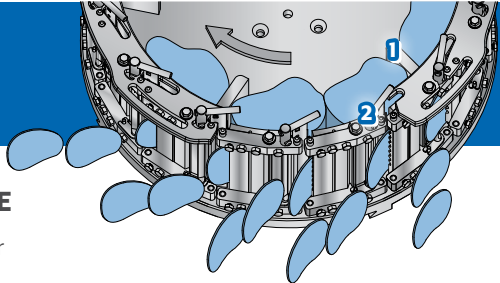
5,4 mm (.212")
3,2 mm (.125") Stärke
mit versetzten .212 V
Messern ausgestattet.

11,3 mm (.445")
***7,2 mm (.285") Stärke**
mit versetzten .445 V
Messern ausgestattet.

Das Modell CCL erzeugt einen gleichmäßigen Gitterschnitt. Beide Seiten der Scheibe weisen ineinander kreuzende Wellen auf. Das Schneiden erfolgt durch die Zufuhr des Produktes in die rotierende Mitnehmertrommel und wird durch die Zentrifugalkraft gegen die Innenfläche des Schneidkopfes gepresst.

ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser

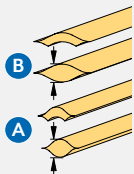


Die **MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 Schneidköpfe** bieten eine höhere Schneidekapazität mit 14 Schneidstationen gegenüber den standardmäßigen 8 Schneidstationen. Das innovative Design ermöglicht eine schnelle Einstellung, verbesserte Hygieneeigenschaften sowie Zeit- und Arbeitseinsparungen. Das neue SlideLocc™-Klemmsystem beschleunigt den Messerwechsel und erfordert nur wenige Werkzeuge. Um die verfügbaren

Stärken und Ausführungen zu ermitteln, besuchen Sie www.urschel.com oder schreiben Sie uns an germany@urschel.com.



OVALE & REDUZIERT OVALE STREIFEN



Ovale Streifen: Oval im Querschnitt (A), Stärke ca. 3,2 mm (.125"), Breite 6,4 mm (.250"). Verwendung mit 0.300 Wellenschnittmessern.

Breite ovale Streifen: Breit und oval im Querschnitt (B) 3,7 mm (.125"), Breite 9,5 mm (.375"). Verwendung mit 0.480 Wellenschnittmessern.

Reduzierte Streifen: Oval mit sichel-, hohlkegelförmigem Querschnitt.

Breite reduzierte Streifen: Breite ovale Streifen mit sichel-, hohlkegelförmigem Querschnitt.

7,6 mm (.300")

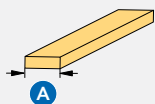
12,2 mm (.480")

3,7 mm (.125") Dicke
x 6,4 mm (.250") Breite
Ovale Streifen

3,7 mm (.125") Dicke
x 9,5 mm (.375") Breite
Breite ovale Streifen

Mit .300 Wellenschnittmessern
an jeder Schneidstation
ausgestattet.

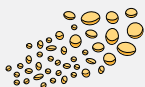
Mit .480 Wellenschnittmessern
an jeder Schneidstation
ausgestattet.



JULIENNE-STREIFEN

Rechteckige Querschnitte in einer Vielzahl von Breiten erhältlich (A): 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 12,7 und 19,1 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 1/2 und 3/4")

REIBE-OPTIONEN



Reibeköpfe sind verfügbar für viele Arten der Zerkleinerung (beispielsweise Streukäse aus Parmesan, grobe Granulate und verschiedenste Streifenschnitte).



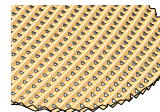
MODELL CCL

SCHEIBENSCHNEIDE- MASCHINE FÜR GITTERSCHNITT



Gitterschnitte sind eine sehr spezielle Anwendung. Daher ist eine optimale Produktzufuhr unabdingbar, um ein schönes Schnittergebnis und eine kontinuierliche Produktion zu gewährleisten. Temperierte, hochwertige ovale oder runde Kartoffeln mit einer Größe von 51 – 102 mm (2 – 4") sind am besten für diesen Schnitt geeignet.

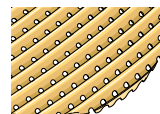
SNITTARTEN



Feines Gitter:

Dieser Schnitt erzeugt kleine Gitterlöcher und wirkt durchscheinend.

Die Gitterlöcher werden erst nach dem Frittieren sichtbar. 8 Wellen pro 1" (25,4 mm); circa .125" (3,2 mm) Spitze zu Spitze.



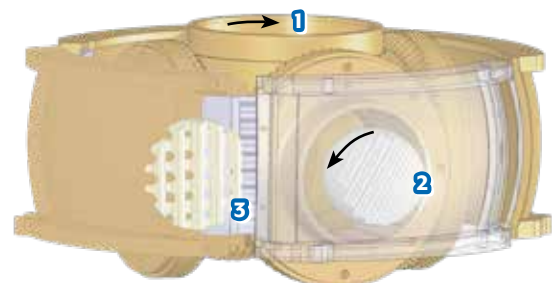
Grobes Gitter: Kleine Gitterlöcher sind erkennbar. 5,7 Wellen pro 1" (25,4 mm); circa .175" (4,4 mm) Spitze zu Spitze.



Tiefes Gitter: Es entstehen etwas größere Gitterlöcher. 2,25 Wellen pro 1" (25,4 mm); circa .446" (11,2 mm) Spitze zu Spitze.

ARBEITSWEISE

1. Mitnehmer
2. Rotierende Halteröhren
3. Wellenschnitt-Stationen



Die Würfelschneider Modelle ^{BR}DiversaCut® umfasst die DiversaCut 2110A®, die DiversaCut Sprint® und zwei Modelle der DiversaCut® Sprint 2 mit und ohne Auslassförderband. Die Kompaktheit der Maschine in Verbindung mit dem einfachen Wechsel der Schneidwerkzeuge, sorgt für eine einfache Schnittgrößenänderung und deckt viele Anwendungsbereiche ab.

 Das Modell DiversaCut 2110A ohne Auslassförderband ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDER

Der DiversaCut 2110A® Würfelschneider ermöglicht ein maximales Eingangsprodukt von 254 mm (10") in jeder Abmessung, wodurch sich Kosteneinsparungen ergeben, da die meisten Produkte nicht vorgeschnitten werden müssen.

Diese Würfelschneidemaschine kann entweder mit einem 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP) Motor ausgestattet werden. Die Maschine ist für den kontinuierlichen Dauerbetrieb ausgelegt und ist leicht zu reinigen und warten.

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1750 mm (67.50")
Breite: 1672 mm (65.81")
Höhe: 1753 mm (69.02")
Nettogewicht: 749 kg (1650 lb)
Motor: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)



SNITTARTEN

Scheiben- oder Wellenschnitte: 1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1")

Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate: 2- und 3-dimensional Schneiden durch das stufenlose Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung von Rund- und/oder Querschnittspindel.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

Quermesserschnitte: 2,4 – 88,9 mm (3/32 – 3-1/2")

Quermesserschnitte (Welle):

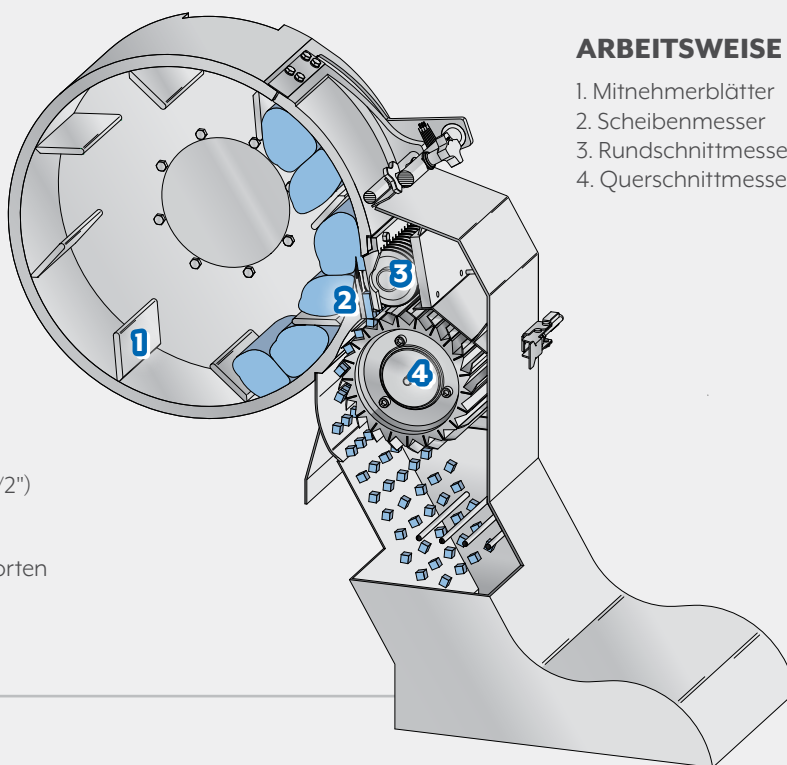
Wellentiefe 1,9 mm (.076"): 7,1 – 14,8 mm (9/32 – .583")

Quermesserschnitte (tiefe Welle): Wellentiefe

3,2 – 3,7 mm (.125" – .145" Tiefe): 9,5 – 12,7 mm (3/8 – 1/2")

Quermesserschnitte, V-Schnitt: 7,9 – 12,7 mm (5/16 – 1/2")

Zerrupfschnitte: Es können feine, mittelgroße und grobe Zerrupfschnitte aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden, indem Zerrupfscheiben anstelle von Querschnittmessern auf der Spindel verwendet werden



ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser

Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen getrennt.

Aufgrund der speziellen Konstruktionseigenschaften ist die Maschine leicht zu reinigen und zu warten.

DIVERSACUT 2110A® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE MIT AUSLASSFÖRDERBAND

Der DiversaCut 2110A® Würfelschneider (mit Auslassförderband) ermöglicht ein maximales Eingangsprodukt von 254 mm (10") in jeder Abmessung, wodurch sich Kosteneinsparungen ergeben, da die meisten Produkte nicht vorgeschnitten werden müssen.

Diese Würfelschneidemaschine kann entweder mit einem 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP) Motor ausgestattet werden. Das Auslassförderband ermöglicht die Ausgabe in einen entsprechenden Behälter oder auf eine weiteres Förderband.



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1754 mm (69.04")

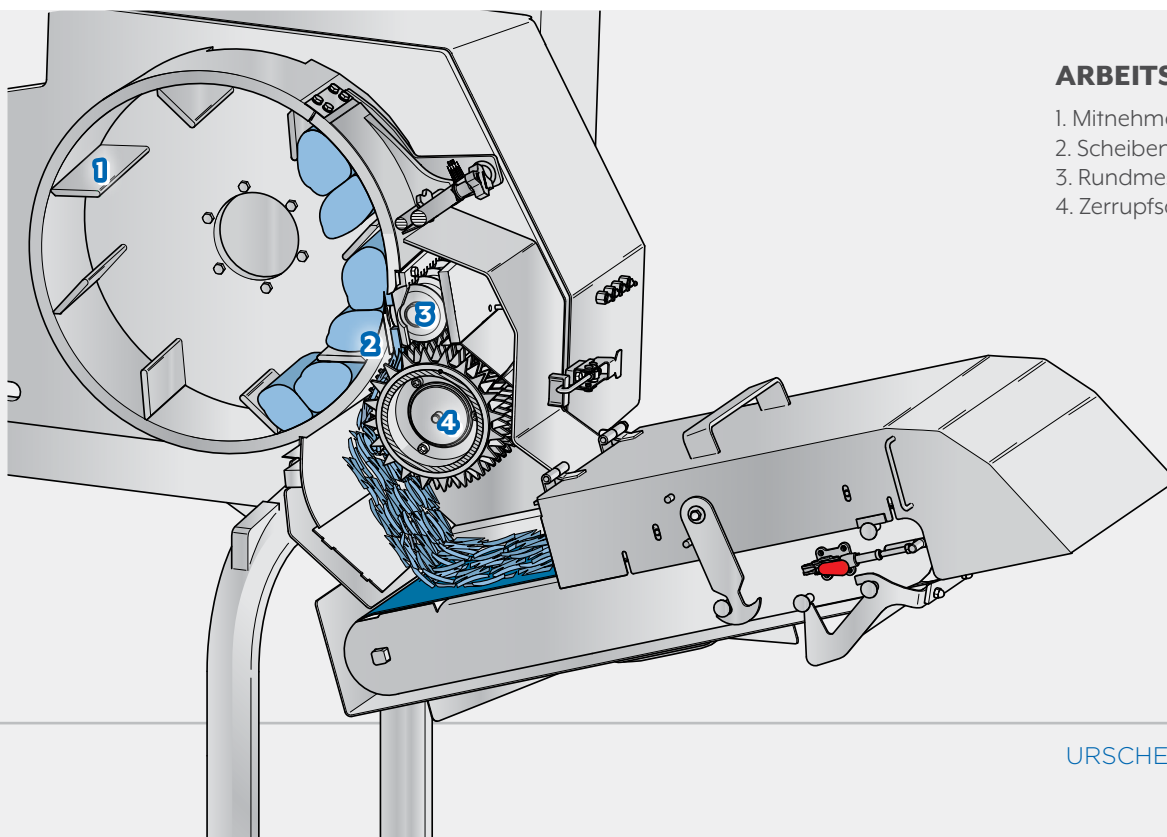
Breite: 2150 mm (84.66")

Höhe: 1749 mm (68.85")

Nettogewicht: 919 kg (2025 lb)

Motors: 3,7 kW (5 HP),

0,19 kW (1/4 HP) Auslassförderband Motor



ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerbätter
2. Scheibenmesser
3. Rundmesser
4. Zerrupfscheiben

Die ^{RS}DiversaCut-Würfelschneidemaschinen umfassen drei Modelle. Das Modell DiversaCut 2110A, das Modell DiversaCut Sprint und das Modell Sprint 2. Aufgrund der speziellen Konstruktionseigenschaften ist jede Maschine leicht zu reinigen und zu warten



Das Modell Sprint 2 mit Auslassförderband und das Modell DiversaCut Sprint ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich

SPRINT 2 WÜRFELSCHNEIDER

2 MODELLE: MIT UND OHNE AUSLASSFÖRDERBAND

Beide Sprint Modelle ermöglichen ein maximales Eingangsprodukt von 165 mm (6.5") in jeder Abmessung. Diese Würfelschneidemaschinen können mit einem Frequenzumformer oder einem Sanftanlauf 1,5 kW (3 HP) ausgestattet werden. Eine weitere Option für das Modell ohne Auslassförderband ist ein 1,1 kW (1.5 HP) Motor mit Sanftanlauf.

Das Auslassförderband optimiert die Ausgabe des geschnittenen Produkts.



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1786 mm (70.31")

Breite: 1481 mm (58.30")

Höhe: 1548 mm (60.95")

Nettogewicht: 454 kg (1000 lb)

Motor: 2,2 kW (3 HP) mit Frequenzumrichter,
2,2 kW (3 HP) mit Sanftanlauf,
oder 1,1 kW (1.5 HP) mit Sanftanlauf

SCHNITTARTEN

Scheiben- oder Wellenschnitte: 1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1")

Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate:

2- und 3-dimensional Schneiden durch das stufenlose Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung von Rund- und/oder Querschnittspindel.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

Quermesserschnitte: 2,4 – 25,4 mm (3/32 – 1")

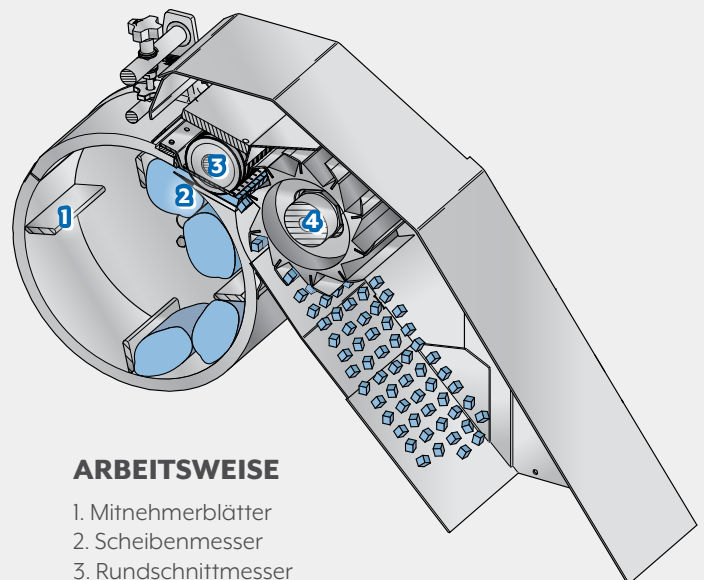
Quermesserschnitte (Welle): 1,9 mm Wellentiefe (.076"):
7,1 – 14,3 mm (9/32 – 9/16")

Quermesserschnitte (tiefe Welle): 3,2 – 3,7 mm

Wellentiefe (.125 – .145" Tiefe):

9,5 – 12,7 mm (3/8 – 1/2")

Zerrupfschnitte: Es können feine, mittelgroße und grobe Zerrupfschnitte aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden, indem Zerrupfscheiben anstelle von Querschnittmessern auf der Spindel verwendet werden.



ARBEITSWEISE

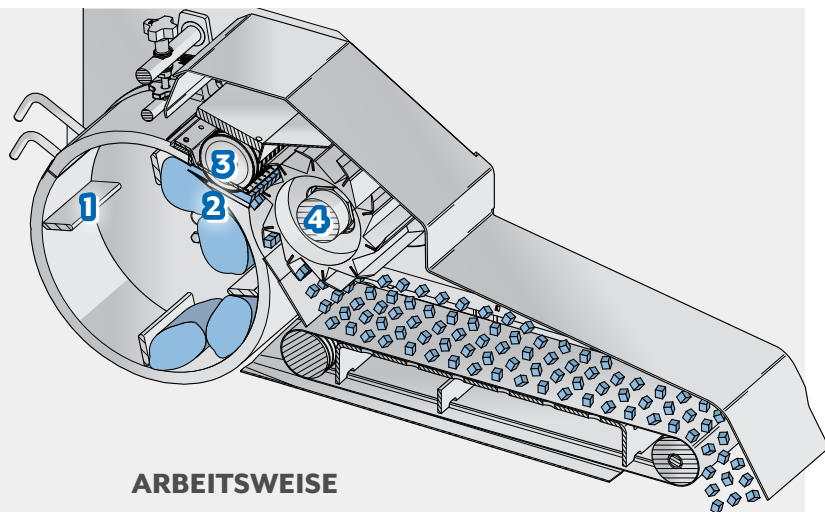
1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser

Beide Sprint Modelle ermöglichen ein maximales Eingangsprodukt von 165 mm (6.5") in jeder Abmessung. Ein 2- oder 3-dimensionales Schneiden ist durch die stufenlose Einstellung der Scheibendicke und der Verwendung einer Vielzahl von Rund- und Querschnittspindeln möglich. Auch sind verschiedene Zerrupfschnitte realisierbar.



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1786 mm (70.31")
Breite: 1564 mm (61.56")
Höhe: 1548 mm (60.95")
Nettogewicht: 476 kg (1050 lb)
Motor: 3 HP (2.2 kW) with VFD, or
 3 HP (2.2 kW) with soft start



ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser

DIVERSACUT SPRINT® WÜRFELSCHNEIDER

LEISTUNGSSTARKER WÜRFELSCHNEIDER

Das Modell DiversaCut Sprint ist eine kleine Würfelschneidemaschine mit hoher Leistung. Die Kompaktheit der Maschine in Verbindung mit dem einfachen Wechsel der Schneidwerkzeuge für eine Schnittgrößenänderung deckt viele Anwendungsbereiche ab.

SCHNITTARTEN

Scheiben- : 1,6 – 25,4 mm (1/16 – 1")

Wellenschnitte: 3,2 – 25,4 mm (1/8 – 1")

Würfel-/ Streifenschnitte/ Granulate

Rundmesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3")

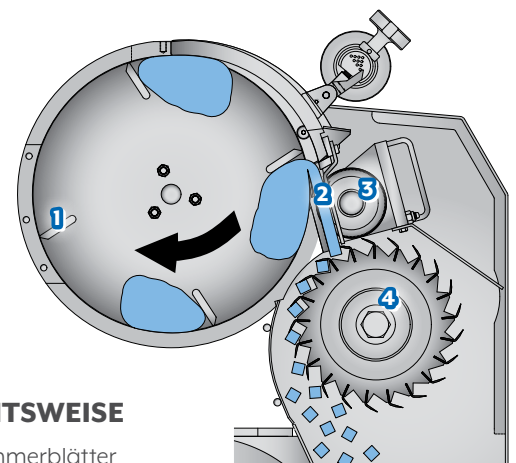
Quermesserschnitte: 2,4 – 25,4 mm (3/32 – 1")

Quermesserschnitte (Welle): 7,1 – 14,3 mm (9/32 – 9/16")



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1367 mm (53.82")
Breite: 1380 mm (54.33")
Höhe: 1666 mm (65.59")
Nettogewicht: 390 kg (860 lb)
Motor: 1,1 kW (1.5 HP)



ARBEITSWEISE

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundschnittmesser
4. Querschnittmesser

Die Affinity® Würfelschneidemaschinen sind auf Anwendung für schwierig zu schneidende Produkte wie weiches Fleisch, gefrorene Produkte oder Fleisch mit hohem Fettgehalt bei kalten Temperaturen spezialisiert. Ein eingebautes Förderband optimiert die Produktzuführung zu den Schneidteilen.

AFFINITY WÜRFELSCHNEIDEMASCHINEN

ROBUSTE, HOCHLEISTUNGSFÄHIGE SCHNEIDEMASCHINE MIT ZUFUHRBAND

Die Affinity Würfelschneidemaschine gibt es zwei verschiedenen Ausführungen - Standard und mit eingebautem Förderband.

Das eingebaute Förderband optimiert die Produktzuführung. Diese Maschine eignet sich für eine Vielzahl von Produkten in verschiedenen Formen und Größen. Der große Zufuhrtrichter kann Produkte bis zu 178 mm (7") oder bis zu 254 mm (10") aufnehmen. Die große Produktzufuhr in Verbindung mit einem leistungsstarken 18 kW (25 HP) Motor sorgt für maximale Kapazität:

SCHNITTARTEN

Scheibenstärken: 3,2 – 19,1 mm (1/8 – 3/4")

Würfel-, Streifenschnitte und Granulate: 2- und 3-dimensionale Schnitte durch Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung verschiedener Rund- und/oder Querschnittspindeln.

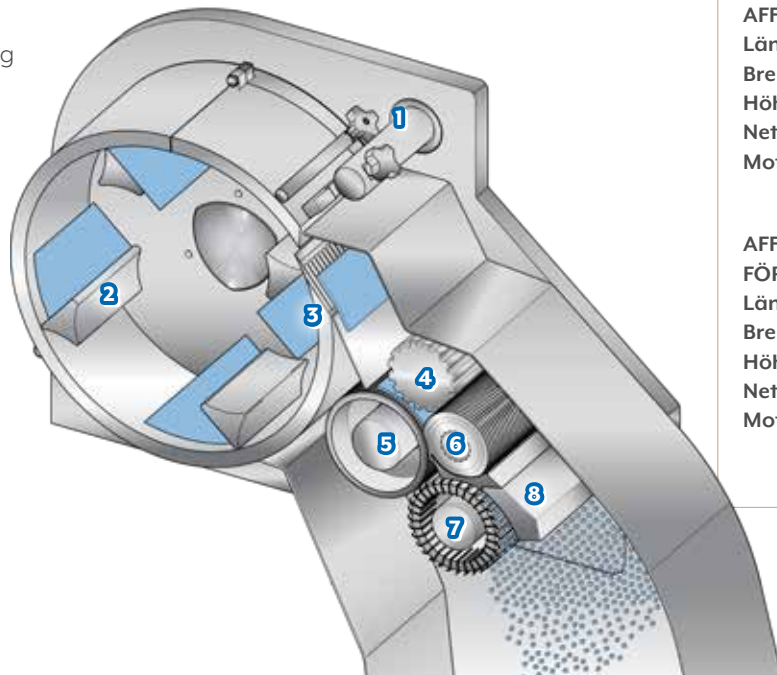
Rundmesserschnitte: 3,2 – 50,8 mm (1/8 – 2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 50,8 mm (1/8 – 2")

Streifen-/Zerrupfschnitt: Feine, mittlere und grobe Streifen können bei heißen oder gekühlten gekochten Fleischprodukten durch Verwendung von Zerrupfscheiben anstelle der Quermesser auf der Spindel verwendet werden.

ARBEITSWEISE

1. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibenmesser
4. Zufuhrrolle
5. Zufuhrtrommel
6. Rundschnittmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



TECHNISCHE DATEN

AFFINITY

Länge:1533 mm (60.33")
Breite:1588 mm (62.52")
Höhe:1769 mm (69.64")
Nettogewicht: 1270 kg (2800 lb)
Motoren: 3,6 kW (5 HP);
 18 kW (25 HP)

AFFINITY MIT EINGEBAUTEM FÖRDERBAND

Länge:1688 mm (66.47")
Breite:1588 mm (62.52")
Höhe:1769 mm (69.65")
Nettogewicht: 1270 kg (2800 lb)
Motoren:0,12 kW (1/6 HP);
 3,6 kW (5 HP);
 18 kW 25 HP)

Die Affinity Integra® Würfelschneidemaschine eignet sich für kleine bis mittelgroße Produkte. Dieses Modell ist eine leicht verkleinerte Version der großen Affinity Würfelschneidemaschine und ist für Anwendung für schwierig zu schneidende Produkte wie weiches Fleisch, gefrorene Produkte oder Fleisch mit hohem Fettgehalt bei kalten Temperaturen spezialisiert ebenso wie für Käse. Die Ausführung für Käse ist zugelassen durch das U.S.D.A., Abteilung Molkereiprodukte.

AFFINITY INTEGRA WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

VERARBEITUNG SCHWER ZU SCHNEIDENDER PRODUKTE

Das Affinity Modell Integra kann Produkte mit einer maximalen Größe von bis zu 120 mm (4.75") verarbeiten. Mit vergleichbaren Merkmalen wie beim großen Modell Affinity, ist dieses Modell für schwierigste Anwendungen geeignet. Ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) Motor.

SCHNITTARTEN

Glattschnitt: 3,2 – 12,7 mm (1/8 – 1/2")

Würfel-, Streifenschnitte und Granulate:

Diese Schnitte werden durch das Einstellen der Scheibendicke und der Verwendung der Rund- und/oder Querschnittspindel erzielt.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 63,5 mm (1/8 – 2-1/2")

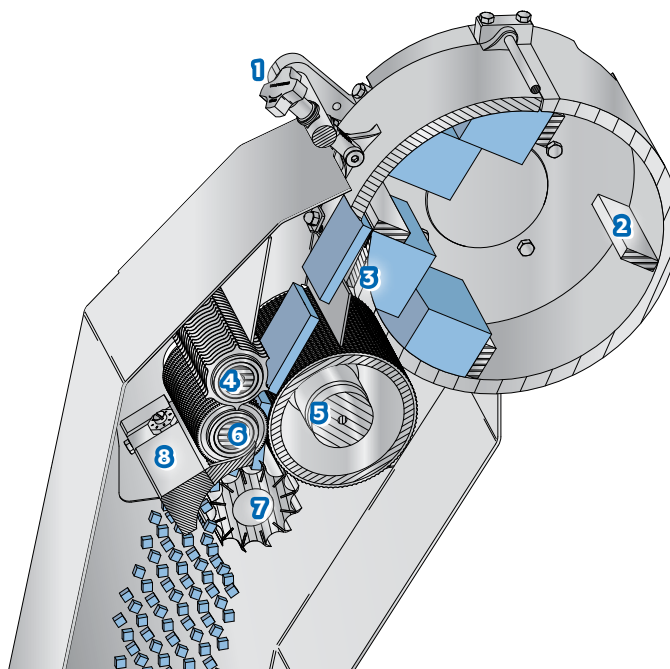
Quermesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (1/8 – 1-1/2")

Zerrupfschnitte:

Feine, mittlere und grobe Streifen können bei heißen oder gekühlten gekochten Fleischprodukten durch Verwendung von Zerrupfscheiben anstelle der Quermesser auf der Spindel verwendet werden.

ARBEITSWEISE

1. Einstellbare Scheibenstärke
2. Mitnehmerblätter
3. Scheibenmesser
4. Zufuhrrolle
5. Zufuhrtrommel
6. Rundschnittmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



TECHNISCHE DATEN

Länge:1422 mm (55.98")

Breite:1373 mm (54.05")

Höhe:1803 mm (70.97")

Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)

Motor:7,5 kW (10 HP)

Alle Affinity Modelle bieten das beste hygienische Design. Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen getrennt. Aufgrund der speziellen Konstruktionseigenschaften ist die Maschine leicht zu reinigen und zu warten.

AFFINITY® CD-L WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

WÜRFEL-, STREIFENSCHNEIDER UND GRANULATOR

Die neue Affinity® CD-L Würfelschneidemaschine schneidet gleichmäßige Würfel von kleiner und mittlerer Größe. Dieses Modell kombiniert die Vorteile des Würfelschneiders Modell CD-A und des Modells L-A nach dem Funktionsprinzip des Affinity Integra® Würfelschneiders. Im Vergleich zu dem Modell L-A kann mit der neuen CD-L mehr als die doppelte Kapazität erreicht werden.

Eine Zufuhrspindel und Zufuhrtrommel, sowie ein 3,7 kW (5 HP) starker Motor verarbeiten mit den hoch qualitativen Schneidteilen sehr effektiv Trockenfrüchte und andere Produkte. Das optional erhältliche integrierte Ölsprühsystem benetzt die Schneidteile, um speziell bei Trockenfrüchten ein eventuelles Verkleben zu verhindern. Alle produktberührenden Teile bestehen aus Edelstahl und die Maschine ist sehr einfach per Knopfdruck zu bedienen. Auch kann die Kapazität bzw. die Geschwindigkeit nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Der CD-L Würfler ist für Dauerbetrieb ausgelegt und für eine einfache Reinigung und Wartung optimal konzipiert. Die maximale Zufuhrgröße sollte je nach Kompressibilität des Produkts 12,7 mm (1/2") nicht überschreiten.



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1073 mm (42.25")
Breite: 1166 mm (45.89")
Höhe: 1715 mm (67.53")
Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)
Motor: 3,7 kW (5 HP)

SCHNITTARTEN

WÜRFEL-/ STREIFENSCHNITTE/ GRANULATE

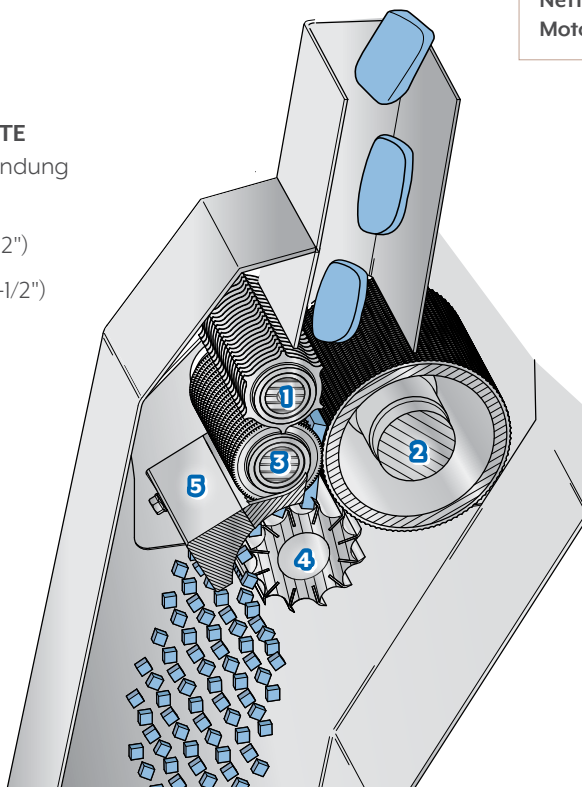
2- dimensionale Schnitte werden unter Verwendung der Rund- und Querschnittspindel erreicht.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 50,8 mm (1/8 – 2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (1/8 – 1-1/2")

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrspindel
2. Zufuhrtrommel
3. Rundmesserspindel
4. Quermesserspindel
5. Abstreiferkamm



Die Bandschneidemaschinen Modell ^{††}TranSlicer® bieten verschiedene Messerräder, in der Größe von 500 mm, für eine Vielzahl von Scheiben-, Steifen- und Julienneschnitten und ist ideal geeignet für das Schneiden länglicher Gemüse- und Obstsorten sowie vorgegartem Fleisch. Klappbare/verschiebbare Abdeckungen bieten schnellen Zugang zu allen wichtigen Bereichen der Maschine und erleichtern die Wartung und Reinigung. Die schrägen Oberflächen und der selbstentwässernde Rahmen erleichtern die Reinigung. Das hygienische Design bietet eine komplette Trennung der mechanischen Teile vom Lebensmittelbereich. Optional ist ein klappbarer Vorbereitungstisch lieferbar. Dieses Modell hat eine kompakte Größe für leichte Integration in bestehende Verarbeitungslinien.

NSF Das Modell E TranSlicer ist mit einer NSF (National Sanitation Foundation) Zertifizierung erhältlich.

E TRANSLICER® BANDSCHNEIDEMASCHINE

Mit dem ^{††}E TranSlicer kann festes Produkt mit einem Durchmesser von bis zu 101,6 mm (4") geschnitten werden, blättriges Produkt kann bei der Zufuhr bis zu 152,4 mm (6") im Durchmesser geschnitten werden.

Die drei unterschiedlichen Edelstahl-Messerradausführungen (Scheiben-Messerrad, patentiertes MicroSlice® Messerrad und das Julienne-Messerrad) bieten maximale Flexibilität. Die Maschine bringt kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb.



SCHNITTARTEN

A. SCHEIBEN-MESSERRÄDER

Glattschnittscheiben: 0,8 – 76,2 mm (1/32 – 3").

Wellenschnittscheiben: Diese Scheiben haben 4-2/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und eine Wellentiefe von 1,6 mm (1/16").

B. MICROSLICE® MESSERRÄDER

Glattschnittscheiben: 0,5 – 6 mm (.020 – .240")

Wellenscheiben: 1,8 mm (.069") Stärke mit 3-1/3 Wellen pro 25,4 mm (1") und einer Wellentiefe von 2,0 mm (.080")

Ovale Streifen: Dieser Schnitt hat einen ovalen Querschnitt von ca. 3,2 mm (.125") Stärke und 6,4 mm (.250") Breite.

Juliennestreifen: Aus festen Produkten lassen sich viele verschiedene Schnittgrößen herstellen.

C. JULIENNE-MESSERRÄDER

Julienneschnitte sind von 12,7 x 12,7 mm (1/2 x 1/2") bis 50,8 x 50,8 mm (2 x 2") möglich.

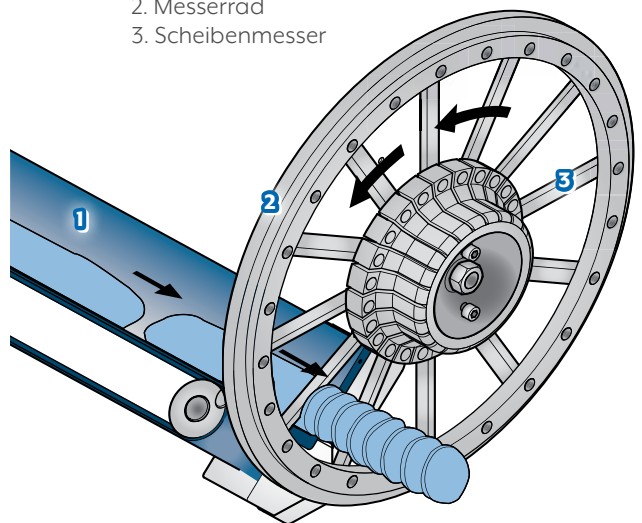


TECHNISCHE DATEN

Länge:	2560 mm (100.78")
	2978 mm (117.26")
	mit Vorbereitungstisch
Breite:	897 mm (35.31")
Höhe:	1569 mm (61.79")
	1686 mm (66.36")
	mit NOT-AUS-Schalter
Nettogewicht:	560 kg (1300 lb)
Messerradmotor:	2,2 kW (3 HP)
Zufuhrbandmotor:	0,75 kW (1 HP)

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Messerrad
3. Scheibenmesser



Das Modell M6 und das Modell J9-A sind zweidimensionale Schneidemaschine aus Edelstahl.

Das Modell M6 ist für anspruchsvolle Anwendungen ausgelegt.

MODELL M6



PRODUKTZUFUHRBAND UND ZWEIDIMENSIONALE SCHNEIDEMASCHINE

Das Modell M6 kann Produkte mit einer Dicke von bis zu 25,4 mm (1") verarbeiten. Ausgestattet mit einem 3,7 kW (5 HP) oder einem 5,6 kW (7,5 HP) Motor, produziert der 2-dimensional schneidende Würfelschneider auch Streifen- oder Zerrupfschnitte in einer Vielzahl von Größen. Die Konstruktion der Maschine ist für anspruchsvolle Anwendungen ausgelegt.

SCHNITTARTEN

Würfelschnitte: Durch die Kombination der verschiedener Rundmessersabstände mit unterschiedlichen Quermesserspindeln können viele verschiedene Schnittgrößen erzielt werden.

Rundmesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (5/32 – 1-1/2")

Quermesserschnitte: 3,2 – 76,2 mm (1/8 – 3") Standardgrößen, bis zu 144 mm (5,66") bei entsprechender Geschwindigkeitsregelung des Motors.

Streifenschnitte: Durch Entfernen der Rundmesser- oder Quermesserspindel können Streifen in verschiedenen Größen erzielt werden. Die Länge und Stärke des Streifens entspricht dem zugeführten Produkt.

Zerrupfschnitte: Zur Herstellung von Zerrupfschnitten wird die Quermesserspindel durch eine Zerrupfspindel ersetzt.

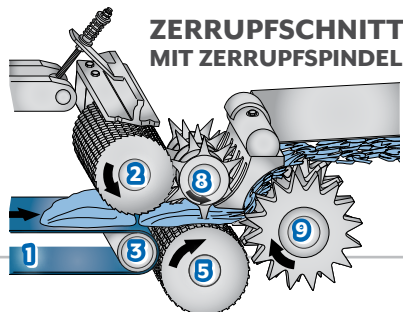
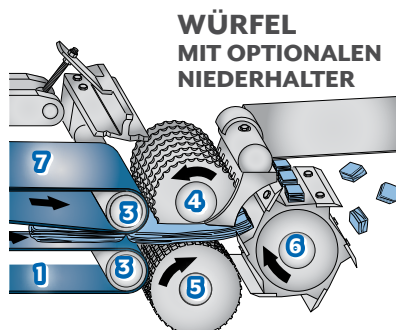
Die Länge und Stärke des Endprodukts kann durch die Verwendung einer Rundmesserspindel bestimmt werden. Viele Faktoren können das Endprodukt beeinflussen; wenden Sie sich an einen Urschel-Vertreter, um Einzelheiten zu besprechen.

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Zufuhrrolle
3. Antriebsrolle
4. Rundschnittmesser
5. Zufuhrtrommel
6. Querschnittmesser
7. Obenliegendes Band
8. Zerrupfspindel
9. Zerrupfscheiben

TECHNISCHE DATEN

Länge: 3023 mm (119.03")
Breite: 850 mm (33.48")
Höhe: 1280 mm (50.37")
Nettogewicht: 754 kg (1642 lb)
Motor: 3,7 oder 5,6 kW
 (5 oder 7.5 HP)



MODELL J9-A



STREIFEN – UND WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE MIT ZUFUHRBAND

Mit dem Urschel® Modell J9-A können Würfel- oder Streifenschnitte verschiedenster Produkte wie Blattspinat, andere blättrige Gemüsesorten, Paprika, Zitrusfruchtschalen, Staudensellerie, Brokkoli, Petersilie, aber auch leicht gefrorenem Fleisch hergestellt werden.

Wenn die Maschine mit Standardteilen ausgerüstet ist, darf die maximale Stärke des Produkts bei der Zufuhr in die Maschine 9,5 mm (3/8") nicht überschreiten. Mit einer optional erhältlichen Zufuhrrolle kann festes Produkt bis zu einer Stärke von 12,7 mm (1/2") verarbeitet werden. Das Modell J9-A kann je nach Grad der Kompressibilität des Produkts auch größere Produktstärken aufnehmen.

SCHNITTARTEN

Rundmesserschnitte:

4,8 – 76,2 mm (3/16 – 3")

Quermesserschnitte:

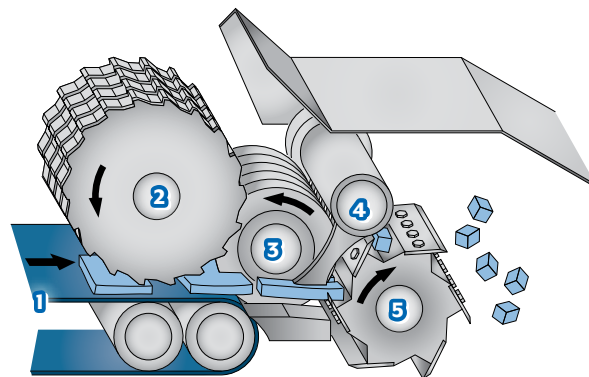
4,8 – 76,2 mm (3/16 – 3")

TECHNISCHE DATEN

Länge: 2517 mm (99.08")
Breite: 1126 mm (44.34")
Höhe: 1573 mm (61.92")
Nettogewicht: 420 kg (930 lb)
Motor: 3,7 kW (5 HP)

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Zufuhrrolle
3. Rundschnittmesser
4. Stationären Zufuhrplatte
5. Querschnittmesser



Das Urschel Modell OC ist eine Scheibenschneidemaschine für Schrägschnitte aus länglichen Produkten.

Das Modell N ist eine vielseitig verwendbare Schneidemaschine zum Granulieren z.B. verschiedenste Nussarten, Kekse und Cracker.

MODELL OC

SCHEIBENSCHNEIDEMASCHINE FÜR SCHRÄGSCHNITTE

Das Urschel® Modell OC wurde speziell für die Herstellung von Schrägschnittscheiben aus länglichen Produkten (z.B. Gurken, Karotten, Selleriestangen, Rhabarber, Okra, Kartoffeln, Kürbis) entwickelt. Es steht eine große Auswahl an Scheibenstärken zur Verfügung. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Mit dem Modell OC kann Produkt bis zu 63,5 mm (2.5") im Durchmesser oder in der Breite verarbeitet werden.

TECHNISCHE DATEN

Länge: 2973 mm (117.04")
Breite: 891 mm (35.08")
Höhe: 1135 mm (44.70")
Nettogewicht: 349 kg (770 lb)
Motor: 2,2 kW (3 HP)
Feed Belt Motor: 0,56 kW (3/4 HP)

SCHNITTARTEN

Schrägschnittscheiben, glatt oder Welle:
 1,6 – 44,5 mm (1/16 – 1-3/4")

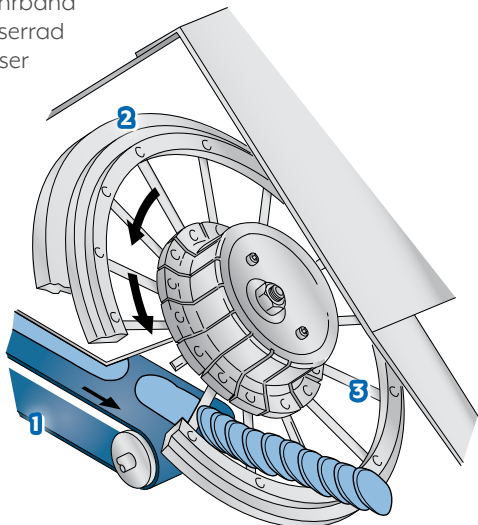
Schrägschnittscheiben, glatt, bei Verwendung eines MicroSlice® Messerrades:
 0,8 – 3 mm (.030 – .120").

Wenden Sie sich an Urschel. Sonderausführung.

Mit diesem Modell sind auch
 Schrägschnittscheiben mit einem 45-Grad möglich.

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrband
2. Messerrad
3. Messer



MODELL N

GRANULATOR UND AUFSCHLITZMASCHINE

Das Modell N ist eine vielseitig verwendbare Schneidemaschine, mit der verschiedenste Nussarten, Kekse und Cracker granuliert werden können, die aber auch zum Zerteilen gefrorener, dehydrierter Früchte und zum Aufschlitzen von Kapseln geeignet ist. Eine kontrollierte Zerkleinerung wird dadurch erreicht, dass das Produkt schonend geschnitten und nicht zerschlagen, zerhackt oder gemahlen wird. Ohne großen Aufwand kann mit der einstellbaren Schneidkammer, der Zufuhrrolle und dem Abstreiferkamm die gewünschte Produktgröße erreicht werden.

SCHNITTARTEN

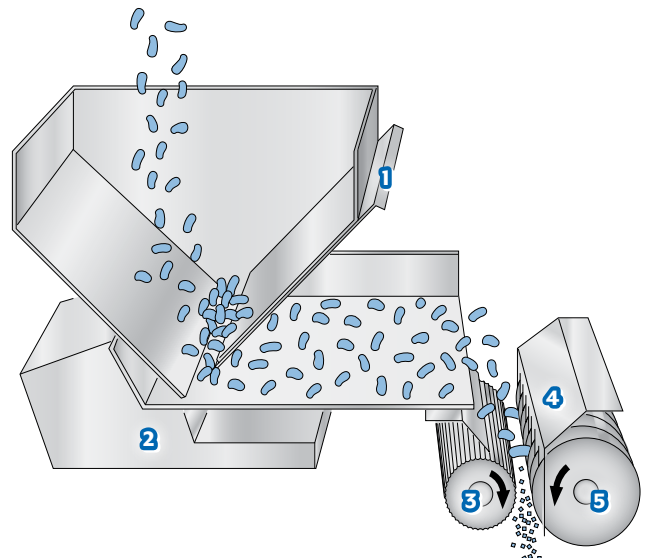
Granulate
 2,4 – 9,5 mm (3/32 – 3/8")

ARBEITSWEISE

1. Zufuhrtrichter mit verstellbarem Schieber
2. Vibrationszuführungswanne
3. Zufuhrrolle
4. Abstreiferkamm
5. Rundmesser

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1024 mm (40.30")
Breite: 675 mm (26.57")
Höhe: 767 mm (30.21")
Nettogewicht: 204 kg (450 lb)
Motor: 0,56 kW (3/4 HP)



Das Modell 1700 lässt sich für drei unterschiedlichen Schneidköpfen ausrüsten. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors. Dieses Modell wird für die Anwendungsbereiche von freifließenden Flüssigkeiten und halbtrockene Produkte empfohlen, wie z. B. texturiertes pflanzliches Eiweiß, Erdnussbutter, Hühnerfleisch, Surimi, Babynahrung.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 1700

KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG AUF VERSCHIEDENSTE PARTIKELGRÖSSEN

Der Comitrol Processor Modell 1700 bietet die größte Vielseitigkeit der Comitrol-Maschinen. Dieses Modell ist für die Verwendung dreier Arten von Zerkleinerungsschneidköpfen geeignet sowie diverse Zufuhroptionen können hier verwendet werden. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors.

Schneidkopf: 63,5 mm (2-1/2")

Mikroschneidkopf & Scheiben-Schneidkopf: 9,5 mm (3/8")

Durch optionale geschlossene Systeme kann das Entweichen von Produkt (Staub, Dampf und Flüssigkeit) verhindert werden.



SNITTARTEN



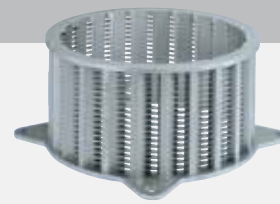
SCHNEIDKOPF:

Scheibenschnitte: 0,5 – 1,5 mm
(.020 – .060")



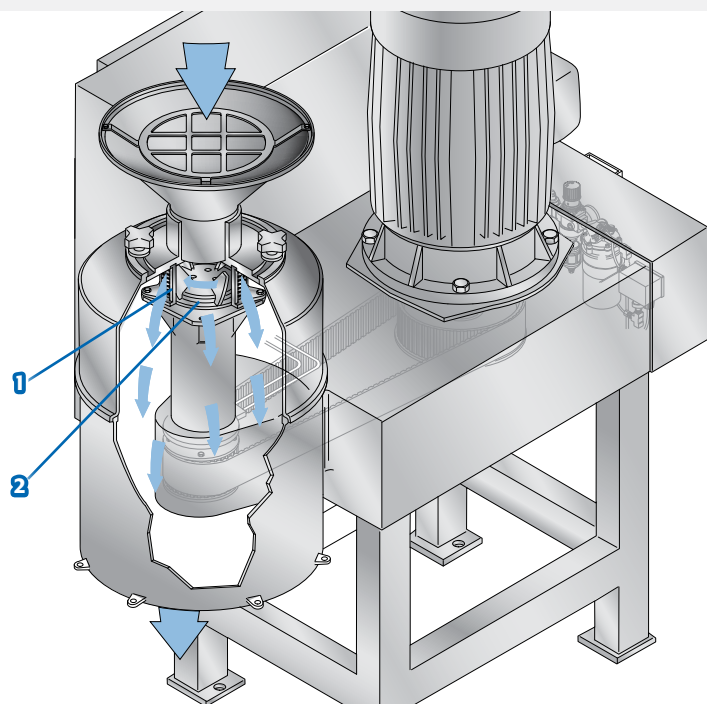
MIKROSCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,03 – 0,6 mm
(.0012 – .0237")



STANDARD SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 – 38,1 mm (.010 – 1.5")



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1260 mm (49.62")

Breite: 879 mm (34.62")

Höhe: *1781 mm (70.12")

Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)

Motor: 11,2, 22,4, oder 30 kW
(15, 30, oder 40 HP)

*mit Ausstattung 40 HP Motor

ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Schneidkopf

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für Anwendungsbereiche von freifließenden Flüssigkeiten und viskosen Breiprodukten empfohlen.

Der Comitrol® Processor Modell 3000 wird für Anwendungsbereiche mit hohem Feuchtigkeitsgehalt empfohlen.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 1500



FÜR FLÜSSIGE & FINALE VERARBEITUNG

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für spezielle Anwendungsbereiche wie z.B. das Verfeinern oder die finale Verarbeitung von freifließenden Flüssigkeiten und viskosen Breiprodukten empfohlen.

Typische Anwendungsbereiche: Erdnussbutter, Nussmilch, Sojabohnen für Sojamilch, Pürees für Fruchtsäfte, Breie oder scharfe Saucen, Tomaten für Ketchup, Obst und Gemüse für Babynahrung und Suppen. Die max. Produktgröße bei der Zufuhr ist 9,5 mm (3/8"), hängt aber ab vom gewählten Mikroschneidkopf und Rotor.

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1318 mm (51.90")
Breite: 839 mm (33.03")
Höhe: *1833 mm (72.17")
Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)
Motor: 11,2, 22,4, oder 30 kW
 (15, 30, oder 40 HP)

*Höhe mit 40 HP-Motor. Diese Höhe hängt von Leistung und Motormarke ab.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 3000



FÜR PRODUKTE MIT HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT

Der Comitrol Processor Modell 3000 ist ideal geeignet das Mahlen von Produkten mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Mais, gekochtes Fleisch und Gemüse. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors.

Die maximale Produktgröße sollte 63,5 mm (2-1/2") nicht überschreiten. Die Maschine ist mit einem zweiteiligen Schneidgehäuse ausgestattet, bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1313 mm (51.69")
Breite: 836 mm (32.92")
Höhe: *1822 mm (71.75")
Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)
Motor: 11,2, 22,4, oder 30 kW
 (15, 30, oder 40 HP)

*Höhe mit 40 HP-Motor. Diese Höhe hängt von Leistung und Motormarke ab.

SCHNITTARTEN

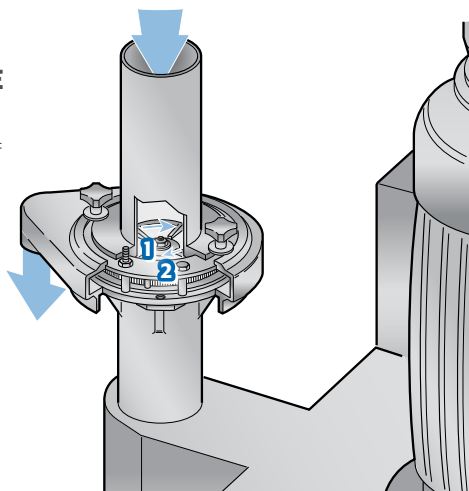
MIKROSCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,03 – 0,6 mm
 (.0012 – .0237")



ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Mikroschneidkopf



SCHNITTARTEN

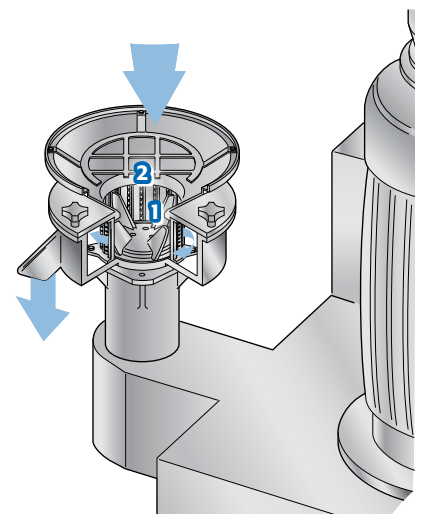
SCHNEIDKOPF:

Schnittgrößen: 0,254 – 38,1 mm (.010 – 1.5")



ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Schneidkopf



Der Comitrol Processor Modell 9300 ist mit einem 304,8 mm (12") Mikroschneidkopf und Rotor ausgerüstet und ist wahlweise ausgestattet mit einer Zuführung für einen Pumpenanschluss oder einer Zufuhrschnecke. Mit bis zu 149,1 kW (200 HP) kann ein bedeutend höherer Durchsatz erreicht werden.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 9300

HOHE KAPAZITÄTEN MIT KON- TROLLIRTER ZERKLEINERUNG

Der Comitrol® Processor Modell 9300 ist die größte Maschine in der Comitrol- Baureihe. Die Maschine ist zur Zerkleinerung in einem Durchgang zu breiigen, pastösen, flüssigen und pulverförmigen Endprodukten ausgelegt und ausgestattet mit einem 304,8 mm (12") Mikroschneidkopf und Rotor.

Typische Anwendungsbereiche: Nussmilch, Fruchtpürees, Nussbutter, Polymere, Gemüsesäfte, Fleisch, Geflügel, Verarbeitung von Fleisch und Geflügel, Nebenerzeugnisse, Herstellung von Babynahrung, Soja-Reduktionen und zur Reduktion pharmazeutischer Wirkstoffe.

Die maximale Produktgröße sollte 9,5 mm (3/8") nicht überschreiten. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und ist leicht zu reinigen und zu warten.



A



B

SCNITTARTEN

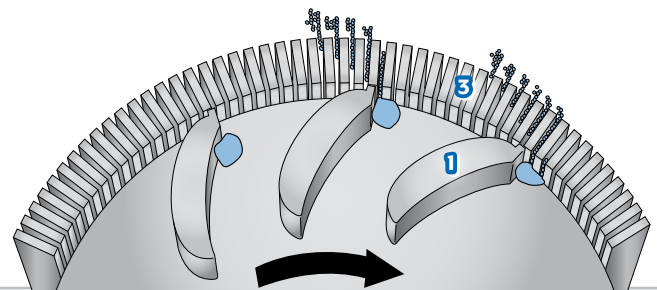
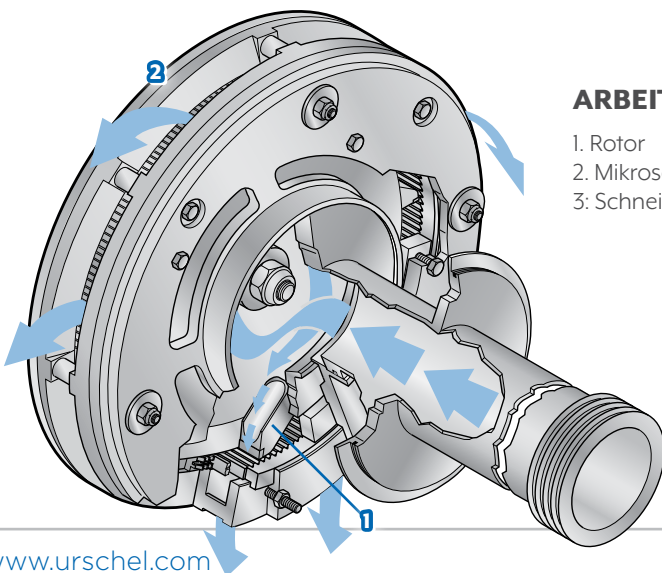
MIKROSCHNEIDKOPF:

Schnittgröße: 304,8 mm (12")



ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Mikroschneidkopf
3. Schneideplättchen



TECHNISCHE DATEN

A. MODELL 9300 MIT ZUFUHRSCHECKE

Länge: 2667 mm (105.00")

Breite: 1545 mm (60.84")

Höhe: 2388 mm (94.00")

Nettogewicht: 1769 kg (3900 lb)

Motoren:

112 oder 149.1 kW (150 oder 200 HP)

Zufuhrschnecke: 1,5 kW (2 HP)

B. MODELL 9300

Länge: 1640 mm (64.57")

Breite: 1549 mm (60.84")

Höhe: 2288 mm (94.00")

Nettogewicht: 1633 kg (3600 lb)

Motor: 112 oder 149.1 kW
(150 oder 200 HP)

Das Modell 3600F und die verschiedenen 3600 Slant-Modelle sind ideal geeignet für die Verarbeitung von kleineren bis großen Mengen. Diese Modelle verfügen über einen 7,5 kW (10 HP) Motor. Das Modell 3600F ist mit einer Zufuhrschnecke ausgestattet. Für einen höheren Durchsatz empfehlen wir die Modelle 3640, 3660 oder 3675 (siehe www.urschel.com für weitere Informationen). Anwendungen sind das Zerkleinern von Backwaren, Früchten und Gemüse für Pasten, Gewürzstoffe, Granulate, Salsas und Relish. Diese Modelle bieten eine kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb bei hoher Leistung und sind leicht zu reinigen und zu warten.

COMITROL® PROCESSOR MODELLE 3600 SLANT, 3640 SLANT, 3600F, UND 3640F

Die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 ist ideal für die Verarbeitung kleinerer bis hin zu größeren Mengen, ausgestattet mit einem 7,5 kW (10 HP) bis hin zu 56 kW (75 HP) Motor. Das Modell 3600F ist mit einer Zufuhrschnecke ausgestattet welche mit einem VFD (variabler Frequenzantrieb) arbeitet.

Beispiele für die Anwendungen sind: Nachbearbeitung von Backwaren, einschließlich Nüssen, Brot, Keksen und Kuchenmischungen, die Zerkleinerung von Süßigkeiten, Gemüse, Käse, Getreide, die Verarbeitung von Nüssen, Bäckerei-/Keks-/Nudelaufbereitung, Rindfleisch, Geflügel, Rind- und Geflügelnebenprodukte, Tiernahrung, Fisch, Fischabfälle, biopharmazeutische Produkte, Tabletten, Polymere, Kräuter, Kartoffeln, Kartoffelflocken, aufgearbeitete Fleischprodukte und viele mehr.

Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors ab. Die maximale Zufuhr des Produktes sollte eine Größe in jeder Dimension 63,5 mm (2-1/2") nicht überschreiten.



TECHNISCHE DATEN

A. MODELL 3600 SLANT

Länge: 907 mm (35.69")
Breite: 742 mm (29.21")
Höhe: 981 mm (38.64")
Nettogewicht: 181 kg (400 lb)
Motor: Rotor – 7,5 kW (10 HP)

C. MODELL 3600F

Länge: 1554 mm (61.18")
Breite: 816 mm (32.13")
Höhe: 1763 mm (69.41")
Nettogewicht: 363 kg (800 lb)
Motoren: Rotor – 7,5 kW (10 HP)
 Zufuhrschnecke – 1,5 kW (2 HP)

B. MODELL 3640 SLANT

Länge: 1303 mm (51.30")
Breite: 1041 mm (40.98")
Höhe: 1586 mm (62.43")
Nettogewicht: 542 kg (1196 lb)
Motor: Rotor – 29,8 kW (40 HP)

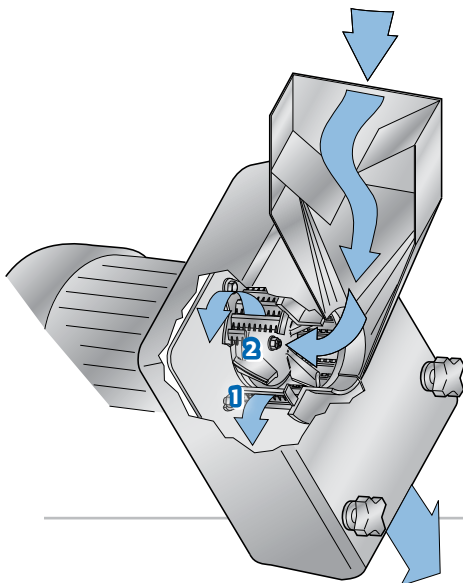
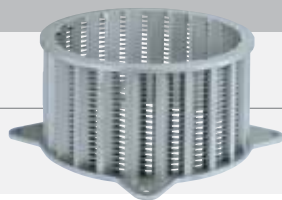
D. MODELL 3640F

Länge: 2089 mm (82.25")
Breite: 1219 mm (48.00")
Höhe: 1759 mm (69.27")
Nettogewicht: 840 kg (1850 lb)
Motoren: Rotor – 29,8 kW (40 HP),
 Zufuhrschnecke 1,5 kW (2 HP)

SCHNITTARTEN

SCHNEIDKOPF:

Schnittgröße: 0,254 – 38,1 mm
 (.010 – 1.5")



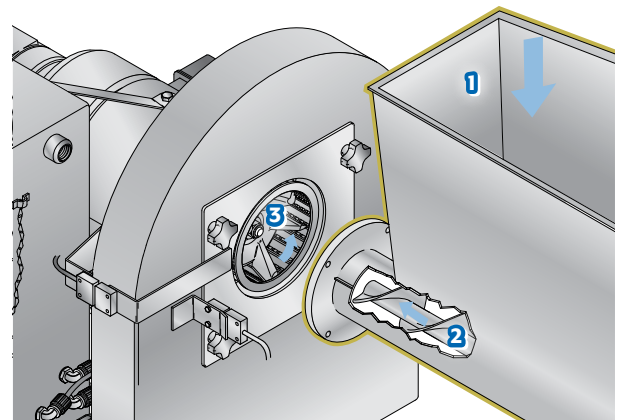
ARBEITSWEISE

< MODELL 3600 SLANT

1. Rotor
2. Schneidkopf

MODELL 3600F >

1. Rotor
2. Zufuhrschnecke
3. Schneidkopf



GEZIELTE LÖSUNGEN



In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickelt Urschel ständig neue Schneidverfahren. Zusätzlich zu den Maschinen in diesem Prospekt finden Sie noch weitere Urschel-Schneidemaschinen unter www.urschel.com.

URSCHEL®

Testen Sie uns:

germany@urschel.com | de.urschel.com

**Weltweit führender Hersteller von
Lebensmittel-Schneidetechnik**

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

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

†† Translicer Bandschneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391 sowie durch europäische und ausländische Patente geschützt sind.

§ Die MicroSlice Messerräder können Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204 sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

§§ Die DiversaCut 2110A Schneidemaschine kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6883411, und das europäische Patent Nr. EPI377415 geschützt sind.

‡ Die Modelle CC können Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

¥ Affinity Würfelschneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 6883411, 9296119, D760992, sowie durch europäische und andere ausländische Patente geschützt sind.

§ Affinity Integra Schneidemaschinen können Teile enthalten, die durch die Patente Nr. 6883411, 9296119, 9604379 und 9855669 geschützt sind.

NSF Die DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2 und E Translicer sind in NSF (National Sanitation Foundation) International zertifizierten Versionen erhältlich.

® Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, E Translicer, Translicer, MicroSlice, Comitrol, The Global Leader in Food Cutting Technology, das Urschel-Logo und Urschel sind eingetragene Warenzeichen von Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

™ SlideLocc beantragt.