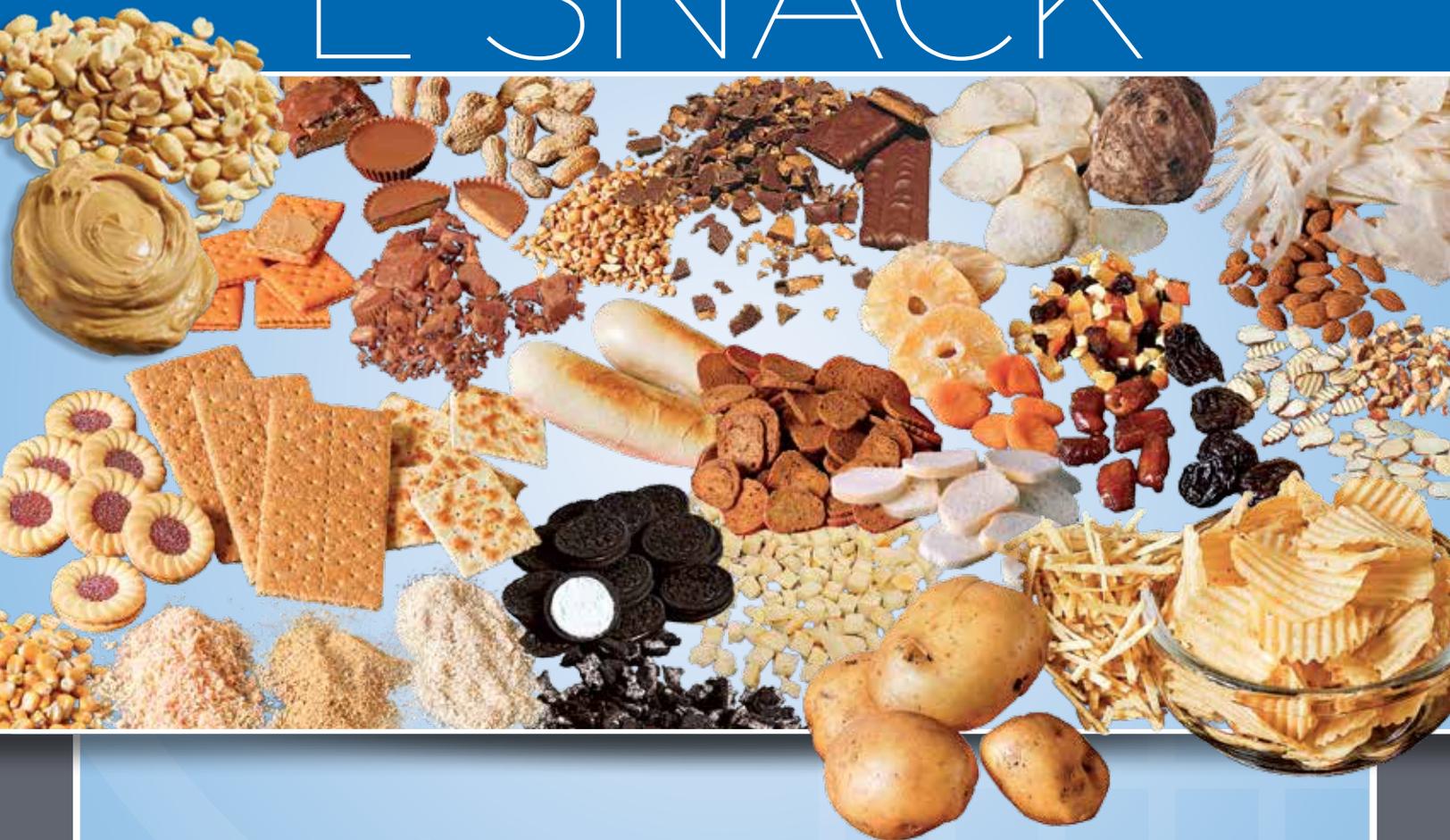


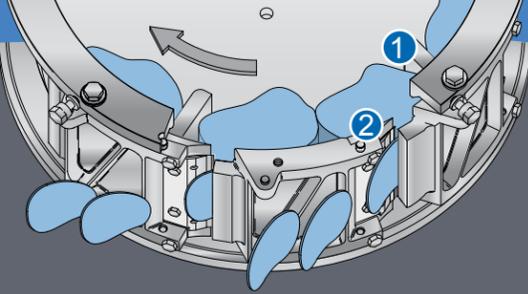
COME TAGLIARE

PRODOTTI
DA FORNO
E SNACK



URSCHEL[®]

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio

Il Modello CC può essere convertito in una taglierina per patatine a reticolo Modello CCL.



Patatine a reticolo

TAGLIERINA MODELLO CC

La taglierina Modello CC di Urschel permette di ridurre in granuli e tagliare a cubetti, strisce e filetti una grande varietà di prodotti da forno e snack, in modo uniforme e con capacità elevate, tra cui patatine in chips e fiammiferi, scaglie di cocco e ancora granuli e scaglie di frutta con guscio. Questa macchina versatile dispone di teste di taglio intercambiabili che permettono al robot di cambiare il tipo di taglio in pochi minuti. Le lame, progettate appositamente per questa macchina, non richiedono affilatura e non comportano spese elevate per la sostituzione. Il Modello CC è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La dimensione massima in entrata in tutte le direzioni è di 4 in (95,3 mm).

TIPI DI TAGLIO

NOVITÀ!



*FETTE Flat-V®

Spessore fino a 0.180 in (4,6 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura di 0.125 in (3,2 mm). Centri: 0.473 in (12 mm).

NOVITÀ!



*FETTE CON TAGLIO A Z

Spessore fino a 0.325 in (8,3 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura: 0.135 in (3,4 mm). Centri: 0.394 in (10 mm).

FETTE CON TAGLIO A "V"



Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm)
Fette da 0.125 in: 8 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0.050 in (1,3 mm). Centri: 0.125 in (3,2 mm). **Fette da 0.212 in:** 4,7 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0.084 in (2,1 mm). Centri: 0.212 in (5,4 mm).

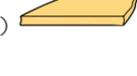
- Fette di patate con taglio a "V" da 0.080 in (2,0 mm)



TAGLIO ONDULATO STANDARD

Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm) con 3,5 onde per pollice. Profondità onde di 0.080 in (2 mm). Centri: 0.300 in (7,6 mm).

FETTE LISCE



Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm)

NOVITÀ!



FILETTI PIENI E RIDOTTI FLAT-V®

Filetti pieni e ridotti Flat-V®: sezione trasversale esagonale, 0.150 in (3,8 mm) circa su tutti i lati.
Filetti ridotti Flat-V: appiattiti sui lati superiore e inferiore in modo da formare un filetto corrugato.

*Disponibilità limitata a seconda dell'applicazione del cliente. Contatti l'ufficio Urschel di zona per verificare la disponibilità.

- Taglio a metà di cranberry

- Fette di patate Flat-V®

SPECIFICHE

Le misure e i pesi possono variare a seconda della configurazione della macchina.

- Lunghezza:** 48.03 in (1.220 mm), 2 o 5 HP 51.74 in (1.314 mm), 10 HP
- Larghezza:** 35.26 in (896 mm)
- Altezza:** 31.47 in (799 mm), 2 o 5 HP 30.28 in (769 mm), 10 HP
- Peso netto:** 550 lb (250 kg), 2 o 5 HP 680 lb (310 kg), 10 HP
- Motore:** 2, 5 o 10 HP (1,5, 3,7 o 7,5 kW)

SPECIFICHE

- Lunghezza:** 64.92 in (1.649 mm)
- Larghezza:** 62.52 in (1.588 mm)
- Altezza:** 69.46 in (1.764 mm)
- Peso netto:** 2800 lb (1.270 kg)
- Motore:** 5 HP (3,6 kW), 25 HP (18 kW)

TIPI DI TAGLIO

SPESSORE

Da 1/8 a 3/4 in (da 3,2 a 19,1 mm)

CUBETTI

La cubettatura è ottenuta per mezzo di una lama affettatrice, un mandrino con lame circolari e un mandrino con lame per taglio trasversale. Per modificare la dimensione dei cubetti occorre regolare lo spessore di taglio delle fette, l'azionamento a frequenza variabile e i mandrini di taglio in base alle esigenze.

Mandrino delle lame circolari:

da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)

Mandrino della lama

per taglio trasversale: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)

STRISCE

Rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il mandrino delle lame circolari è possibile ottenere semplici strisce. Per ridurre la lunghezza delle strisce è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.

Da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm) di lunghezza

- Pane, da 1/4 x 1/8 x 1/8 in (6,4 x 3,2 x 3,2 mm)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Paratoia regolabile
4. Tamburo alimentatore rotante
5. Rullo di alimentazione
6. Lame circolari
7. Lama per taglio trasversale
8. Piastra di estrazione



NOVITÀ!

CUBETTATRICE AFFINITY®

La nuova cubettatrice Affinity è la macchina più grande di questo tipo prodotta da Urschel ed è dedicata a volumi elevati e a prodotti difficili da tagliare, quali frutta candita, formaggi, carni morbide, prodotti a basse temperature o prodotti ad alto contenuto di grasso. La macchina accetta prodotti in entrata di grandi dimensioni, fino a 10 in (254 mm) per singola unità. Tutti i componenti interagiscono con gli elementi taglienti per garantire un avanzamento positivo del prodotto lungo il processo di taglio, aspetto particolarmente critico in presenza di prodotti difficili. Il tamburo alimentatore rotante e il rullo di alimentazione sono fondamentali per garantire un'alimentazione uniforme e positiva dei prodotti nella cubettatrice. Azionato da un motoriduttore da 25 CV con ingranaggi e cinghie heavy-duty e provvisto di motore VFD (azionamento a frequenza variabile) da 5 CV per il taglio trasversale, il modello Affinity offre eccellenti prestazioni in termini di capacità. Il motore VFD da 5 CV consente di ottenere notevoli risparmi variando la velocità ed evitando di dover acquistare mandrini supplementari per il taglio trasversale. Per garantire un livello di igiene impeccabile, le superfici di contatto in acciaio inox di tutti i componenti sono lucidate con finitura Ra 32. La cubettatrice Affinity permette di ottenere un taglio preciso su prodotti quali frutta secca/candita, pane/crostini, formaggi, preparati a base di manzo o pollo, salame, prosciutto e insaccati in genere.

Questo modello è prodotto in due versioni: standard (mostrata sopra) e con nastro trasportatore integrato. Il modello con nastro trasportatore integrato è provvisto di scivolo di alimentazione per ottimizzare il flusso di prodotti in ingresso. Affinity accetta un'ampia gamma di prodotti in entrata di forme e dimensioni diverse. Il modello Affinity standard accetta prodotti in entrata fino a 7 in (178 mm). La versione con nastro trasportatore accetta singoli blocchi in entrata fino a 7 in (178 mm) o fino a 10 in (254 mm), a seconda del prodotto.

Cranberry essiccati in strisce da 1/8 in (3,2 mm)

NOVITÀ!

CUBETTATRICE DIVERSACUT 2110A™

La cubettatrice DiversaCut 2110A®, la più grande di questa linea, permette di ottenere cubetti, strisce, fette, granuli e filetti con capacità produttive elevate. Capace di accettare prodotti in entrata aventi una misura massima fino a 10 in (254 mm) in qualsiasi dimensione, elimina la necessità di eseguirne il taglio preliminare garantendo pertanto un risparmio sui costi. Questa nuova cubettatrice permette di ottenere tolleranze di taglio maggiormente precise grazie alle funzioni di regolazione e posizionamento del prodotto. La regolazione di precisione è possibile grazie ai collari regolabili presenti su entrambi i mandrini di taglio, garantendo la massima accuratezza. La cubettatrice è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di ottenere rese elevate, e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione.

TIPI DI TAGLIO

FETTE

Rimuovendo il mandrino di taglio trasversale e il mandrino di taglio circolare, è possibile ottenere fette di qualsiasi spessore compreso nella gamma di taglio.

- Fette lisce:** da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)
- Fette ondulate:** da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)
- Fette con ondulazione profonda:** da 1/8 a 1/2 in (da 3,2 a 12,7 mm)

CUBETTI/GRANULI

Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

- Tagli con lama circolare:** da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)
- Tagli con lama per taglio trasversale:** da 1/8 a 1-1/2 in (da 3,2 a 38,1 mm)
- Tagli ondulati con lama per taglio trasversale:** da 9/32 a 0.583 in (da 7,1 a 14,8 mm)
- Tagli ondulati profondi con lama per taglio trasversale:** da 3/8 a 1/2 in (da 9,5 a 12,7 mm)
- Tagli con profilo a "V" con lama per taglio trasversale:** da 5/16 a 1/2 in (da 7,9 a 12,7 mm)

Cubetti di pane in cassetta da 1 x 3/4 x 1 in (25,4 x 19 x 25,4 mm)

- Granuli di pane da 1/4 in (6,4 mm)
- Granuli di barrette dolci con caramello e nocchie da 1/2 in (12,7 mm)

- (Sinistra)** Granuli di biscotti farciti da 1/4 in (6,4 mm)
- (Destra)** Cubetti di cioccolato per biscotti da 3/8 in (9,5 mm)



SPECIFICHE

- Lunghezza:** 64.07 in (1.627 mm)
- Larghezza:** *63.62 in (1.616 mm)
- Altezza:** 68.44 in (1.738 mm)
- Peso netto:** 1500 lb (680 kg)
- Motore:** 5 HP (3,7 kW) o 10 HP (7,5 kW)

*Sono disponibili vari scivoli di scarico. La larghezza della macchina varia a seconda del tipo di scivolo di scarico. La larghezza riportata nelle specifiche è la massima larghezza disponibile per la macchina.

- (Sinistra)** Granuli di tortine al burro di arachidi da 3/4 in (19,1 mm)
- (Destra)** Ananas 1/16 x 1/8 x 1/8 in (1,6 x 3,2 x 3,2 mm)



SPECIFICHE

- Lunghezza:** 53.81 in (1.367 mm)
- Larghezza:** 53.86 in (1.386 mm)
- Altezza:** 65,59 in (1.666 mm)
- Peso netto:** 860 lb (390 kg)
- Motore:** 1.5 HP (1,1 kW)

- Granuli di biscotti farciti da 5/16 in (7,9 mm)

CUBETTATRICE DIVERSACUT SPRINT®

La cubettatrice tridimensionale DiversaCut Sprint permette di ottenere cubetti e granuli di un'ampia varietà di prodotti, quali dolci, biscotti e pezzi di frutta con un ingombro minimo. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La dimensione massima in entrata in tutte le direzioni è di 6.5 in (165 mm).

TIPI DI TAGLIO

FETTE

Rimuovendo il mandrino di taglio trasversale e il mandrino di taglio circolare, è possibile ottenere fette di qualsiasi spessore compreso nella gamma di taglio.

- Fette lisce:** da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)
- Fette ondulate:** da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)

STRISCE

È possibile realizzare strisce lisce e ondulate di varie larghezze rimuovendo il mandrino per taglio trasversale o il mandrino per taglio circolare.

Strisce di dimensioni minime lisce da 0.079 x 1/8 in x lunghezza prodotto (2 x 3,2 mm x lunghezza prodotto) o ondulate da 9/32 x 9/32 in x lunghezza prodotto (7,1 x 7,1 mm x lunghezza prodotto); strisce di dimensioni massime lisce da 1 x 1 in x lunghezza prodotto (25,4 x 25,4 mm x lunghezza prodotto) o ondulate da 5/8 x 5/8 in x lunghezza prodotto (15,9 x 15,9 mm x lunghezza prodotto).

CUBETTI

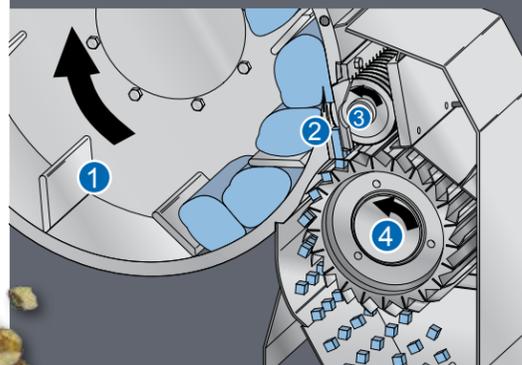
Per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

- Tagli con lama circolare:** da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)
- Tagli con lama per taglio trasversale:** da 3/32 a 1-1/2 in (da 2,4 a 38,1 mm)
- Tagli ondulati con lama per taglio trasversale:** da 9/32 a 9/16 in (da 7,1 a 14,3 mm)

Cubetti di kiwi da 3/8 in (12,7 mm)

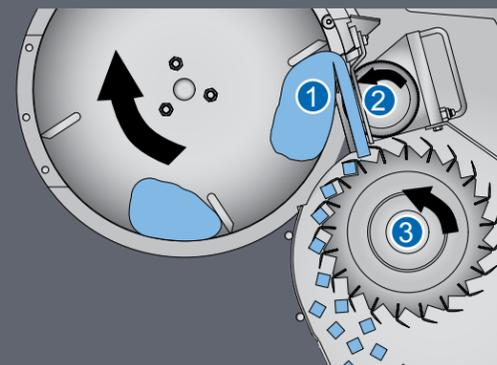
COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Lama di taglio
2. Lame circolari
3. Lame per taglio trasversale



ROBOT COMITROL®

Il robot Comitrol® è usato in tutto il mondo come soluzione efficace per un gran numero di applicazioni di riduzione dimensionale a secco, in pasta o liquide. Per soddisfare diverse applicazioni sono disponibili vari modelli. I robot Comitrol differiscono l'uno dall'altro per le configurazioni di alimentazione e scarico, per le opzioni di teste di taglio e giranti e per i cavalli vapore. Tutti i modelli sono caratterizzati dal funzionamento continuo, per garantire un elevato rendimento e la semplicità delle operazioni di pulizia. Le operazioni standard comprendono: riduzione in granuli, fiocchi e purea, affettatura, macinazione, filettatura, liquefazione e dispersione.

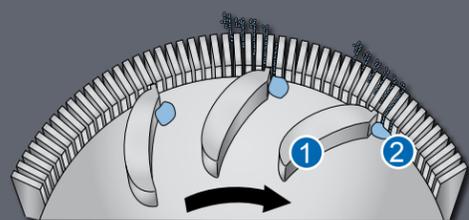
La parola "Comitrol" significa comminazione controllata. La comminazione è il processo con cui un oggetto viene ridotto in dimensioni minori. Il Comitrol sfrutta il principio del taglio incrementale; il prodotto viene ridotto gradualmente in modo efficiente e uniforme mentre continua a ruotare e passare attraverso una testa di riduzione fissa.

COMPONENTI DI TAGLIO

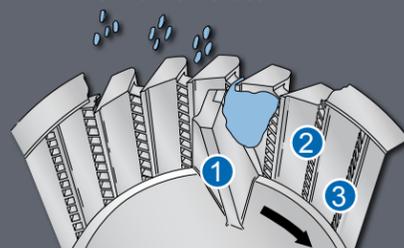
1. Girante
2. Lame di taglio

1. Girante
2. Separatori orizzontali
3. Lame verticali

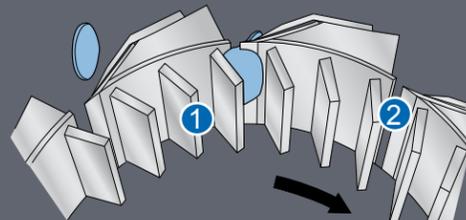
1. Girante
2. Lama



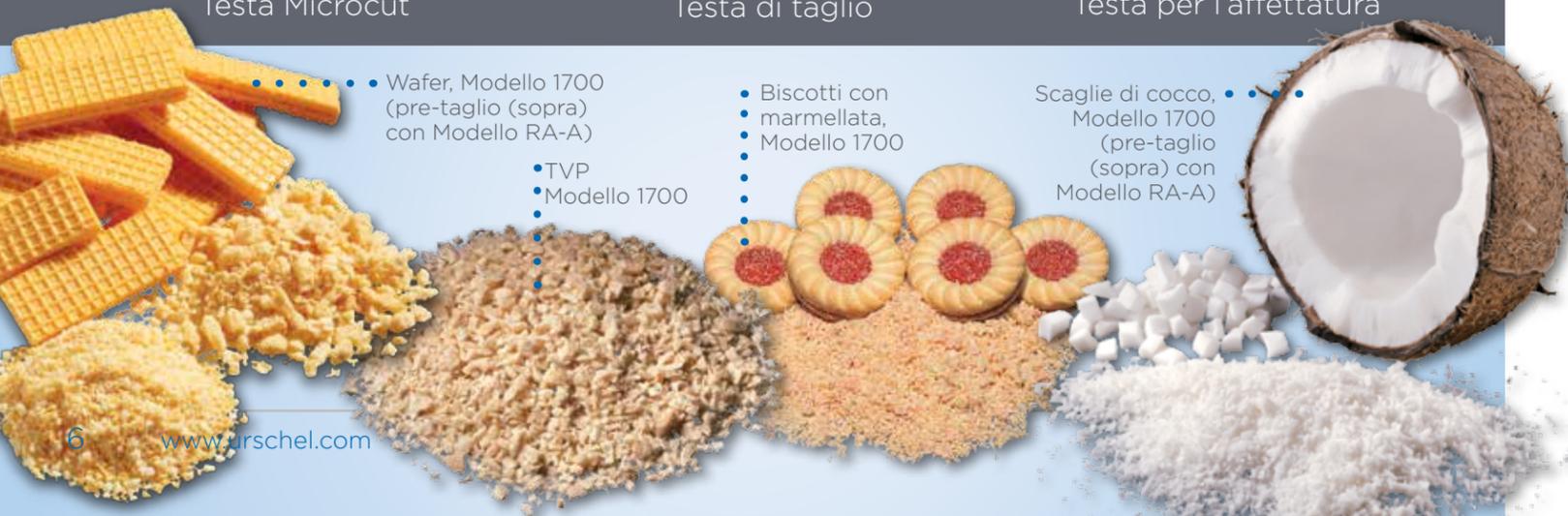
Testa Microcut



Testa di taglio



Testa per l'affettatura



• Wafer, Modello 1700 (pre-taglio (sopra) con Modello RA-A)

• TVP
• Modello 1700

• Biscotti con marmellata, Modello 1700

• Scaglie di cocco, Modello 1700 (pre-taglio (sopra) con Modello RA-A)

• Senape, Modello 9300

SPECIFICHE

MODELLO 1700

Lunghezza: 50.69 in (1.288 mm)

Larghezza: 33.31 in (846 mm)

Altezza: *72.13 in (1.832 mm)

Peso netto: 1100 lb (500 kg)

Motore: 15, 30 o 40 HP
(11,2, 22,4 o 30 kW)

*Altezza con motore da 40 HP. Questa altezza varia a seconda dei cavalli vapore e del produttore del motore.

MODELLO 3600 SLANT

Lunghezza: 35.69 in (907 mm)

Larghezza: 29.21 in (742 mm)

Altezza: 38.64 in (981 mm)

Peso netto: 400 lb (180 kg)

Motori: 10 HP (7,5 kW)

MODELLO 9300 CON ALIMENTATORE

Lunghezza: 94.06 in (2.389 mm)

Larghezza: 60.06 in (1.526 mm)

Altezza: 88.00 in (2.235 mm)

Peso netto: 3500 lb (1.590 kg)

Motori: 150 o 200 HP (112 o 149,1 kW)

◀ (da sinistra a destra)

Granuli di piadine, Modello 3600

Cracker, Modello 3600

Biscotti farciti, Modello 1700

Burro di arachidi, Modello 9300



Macina e riduce in granuli, fiocchi o purea in modo uniforme e con rendimenti elevati

MODELLO 1700 [1]

Il robot Comitrol® Modello 1700 è la macchina più versatile della linea Comitrol. L'ampia gamma di applicazioni del Modello include: burro di arachidi, cocco per latte di cocco o in scaglie, cereali, pangrattato, pasta di mais, rivestimenti/guarnizioni in granuli, rilavorazione di biscotti/dolcetti, frutta secca con guscio e frutta per ripieni, paste, salse, succhi e altro.

Il Modello 1700 è compatibile con i tre tipi di teste di riduzione con diametro da 6 in (152,4 mm): teste di taglio, teste per affettatura e teste Microcut. L'armadio standard a due pezzi semplifica lo smontaggio e la pulizia. Gli accessori opzionali permettono di ottenere un involucro a tenuta stagna per evitare la fuoriuscita di polvere, vapore e liquido, in presenza di sistema di raccolta. Le dimensioni massime dei prodotti in entrata variano a seconda del tipo di testa e girante utilizzati.

TIPI DI TAGLIO

• La linea di teste di taglio da 6 in permette di ottenere prodotti compresi tra 0.010 e 1.5 in (0,254-38,1 mm)

• La linea di teste per affettatura da 6 in permette di ottenere spessori compresi tra 0.020 e 0.060 in (0,5-1,5 mm)

• La linea di teste Microcut da 6 in permette di ottenere prodotti compresi tra 0.0012 e 0.0237 in (0,03-0,6 mm)

MODELLO 3600 [2]

Le dimensioni compatte rendono il robot Comitrol Modello 3600 una macchina ideale per piccoli o grandi volumi. Si tratta di una soluzione accettata universalmente per le applicazioni di rilavorazione complesse. È possibile tagliare in modo netto e pulito prodotti da forno ad alto contenuto di grassi e umidità, frutta ad alto contenuto di zuccheri e altri prodotti, anche in volumi elevati, garantendo un flusso continuo di granuli. Rilavorazione di pretzel, pasta, prodotti di pasticceria, dolci, muesli, cracker/biscotti farciti e molto altro.

Il Modello 3600 è compatibile con le teste di taglio con diametro di 6 in (152,4 mm). La dimensione massima in entrata in tutte le direzioni è di 2,5 in (63,5 mm).

TIPI DI TAGLIO

La linea di teste di taglio da 6 in permette di ottenere prodotti compresi tra 0.010 e 1.5 in (0,254-38,1 mm)

▶ Il Modello 3600 è disponibile anche con il relativo alimentatore, prodotto ed installato da terzi.



• Latte di soia, Modello 9300

MODELLO 9300 [3]

Il robot Comitrol Modello 9300 è il più grande della linea Comitrol. La macchina è stata progettata per la riduzione dimensionale in particelle con un solo passaggio; il prodotto finale può essere un impasto, una pasta, un liquido o in polvere.

La macchina è inoltre provvista di un gruppo testa Microcut e girante da 12 in (304,8 mm), il doppio rispetto alla testa Microcut presente sul Modello 1700. Ciò consente di ottenere particelle di dimensioni ancora più ridotte con maggiore efficienza.

Utilizzando ben 200 HP (149 kW) è possibile ottenere un rendimento di gran lunga superiore. L'avvio progressivo standard alimenta la macchina gradualmente: in questo modo, la corrente di inserzione si riduce ed è possibile gestire le utenze in modo più efficiente. La dimensione massima in entrata è di 3/8 in (9,5 mm).

TIPI DI TAGLIO

Linea di teste Microcut da 12 in. Si parte da dimensioni micro fino a 0.0420 in (1,1 mm).

• Cracker con burro di arachidi, Modello 3600

TAGLIERINA E TRANSLICER®

La taglierina E TranSlicer è l'ideale per la lavorazione di prodotti di forma allungata quali manioca, platano, radice di taro, patate e grissini. Grande versatilità è garantita dall'ampia gamma di ruote da taglio intercambiabili in acciaio inox, tra cui la ruota per affettare e la ruota brevettata MicroSlice®. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione. E TranSlicer accetta prodotti compatti con diametro fino a 4 in (101,6 mm) e prodotti flessibili e comprimibili con diametro fino a 6 in (152,4 mm).



••••• Fette lisce di manioca da 0.030 in (0,8 mm) con ruota MicroSlice



••••• Grissini, 3/16 in (4,8 mm), fette lisce con ruota per affettare



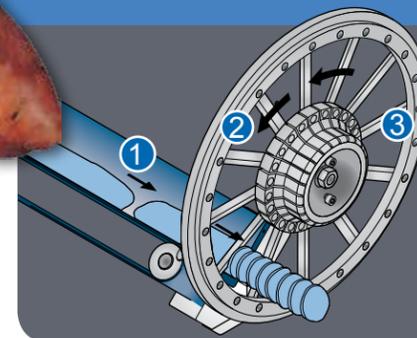
SPECIFICHE

Lunghezza: 100.78 in (2.560 mm) 117.26 in (2.978 mm) con tavolo preparazione
Larghezza: 35.31 in (897 mm)
Altezza: 61.79 in (1.569 mm) 66.36 in (1.686 mm) con tavolo preparazione
Peso netto: 1328 lb (600 kg)
Motore: 3 HP (2,2 kW)
Motore del nastro di alimentazione: 1 HP (0,75 kW)

••••• Patate dolci, fette lisce da 0.060 in (1,5 mm) con ruota MicroSlice



••••• Radice di taro, fette lisce da 0.060 in (1,5 mm) con ruota MicroSlice



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Ruota per affettatura
3. Lame di taglio

TIPI DI TAGLIO

RUOTA PER AFFETTARE Fette lisce o ondulate:
 da 1/32 a 3 in (0,8-76,2 mm)

RUOTA MICROSlice
 Fette lisce: da 0.020 a 0.240 in (0,5-6,4 mm)
 Fette ondulate: 0.069 in (1,8 mm)

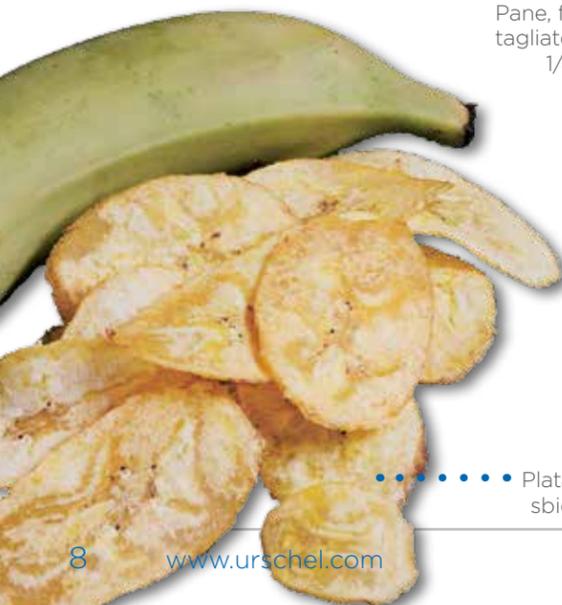


••••• Platano, fette lisce da 0.080 in (2,0 mm) con ruota MicroSlice



TAGLIERINA MODELLO OC

Il Modello OC di Urschel permette di ottenere un ampio ventaglio di fette tagliate di sbieco. Il taglio di sbieco è molto diffuso nell'affettatura di platano, manioca e pane. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione. I prodotti in entrata possono avere una dimensione massima di 2,5 in (63,5 mm).



••••• Pane, fette ondulate tagliate di sbieco da 1/4 in (6,4 mm)



TIPI DI TAGLIO

FETTE TAGLIATE DI SBIECO, LISCE E ONDULATE

Ampia gamma compresa tra 1/16 e 1-3/4 in (1,6-44,5 mm)

FETTE LISCE TAGLIATE DI SBIECO CON RUOTA MICROSlice®

Da 0.030 a 0.120 in (0,8-3 mm). Consultare la fabbrica. Occorre la stampa certificata.

••••• Platano, fette lisce tagliate di sbieco da 0.060 in (1,5 mm)



SPECIFICHE

Lunghezza: 143.34 in (3.641 mm)
Larghezza: 31.96 in (812 mm)
Altezza: 44.92 in (1.141 mm)
Peso netto: 884 lb (400 kg)
Motore: 2 HP (1,5 kW)
Motore del nastro di alimentazione: 3/4 HP (0,56 kW)

(SOPRA) Carne di manzo essiccata, strisce da 3/4 x 1-1/4 in (19,1 x 31,8 mm)

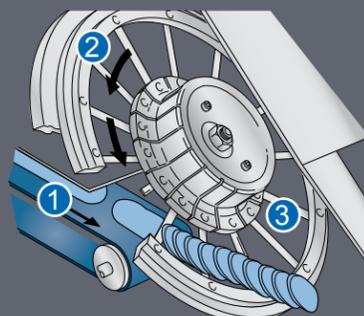
(SOTTO) Crostini, cubetti da 1 in (25,4 mm)

SPECIFICHE

Lunghezza: 119.03 in (3.023 mm)
Larghezza: 33.48 in (850 mm)
Altezza: 50.37 in (1.280 mm)
Peso netto: 1600 lb (700 kg)
Motori: 5 HP (3,7 kW) o 7.5 HP (5,6 kW)

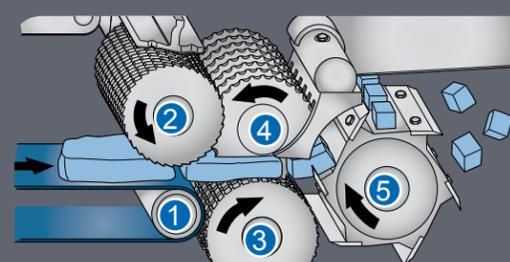
COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Ruota per affettatura
3. Lame di taglio



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Rullo di azionamento
2. Rullo di alimentazione
3. Tamburo alimentatore
4. Lame circolari
5. Lame per taglio trasversale



CUBETTATRICE MODELLO M6

La cubettatrice bidimensionale Modello M6 permette di tagliare a cubetti e a strisce uniformi pane, snack a base di carne, impasti estrusi, brownie e altri prodotti. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. Spessore massimo in entrata 1 in (25,4 mm).

TIPI DI TAGLIO

CUBETTI

È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale.

Lame circolari: da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38 mm)

Lame per taglio trasversale: da 1/8

a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm) in versione standard, fino a 5.66 in (144 mm) possibile con meccanismi opzionali.

STRISCE

Le strisce si ottengono rimuovendo dalla macchina il mandrino della lama per il taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni originali del prodotto.

••••• Cotenna di maiale, fette da 1 x 1-1/2 in (25,4 x 38,1 mm)



••••• Brownie, cubetti da 1/2 in (12,7 mm)

CUBETTATRICE MODELLO RA-A

Il Modello RA-A tridimensionale permette di ottenere cubetti, strisce o fette da un'ampia gamma di prodotti, tra cui frutta, verdura, frutta secca con guscio e carni lavorate. I componenti intercambiabili della trasmissione offrono la massima versatilità e risultati ottimali nella fascia di dimensioni piccole/medie. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. La dimensione massima dei prodotti in entrata (su qualsiasi lato) è di 3-1/2 in (88,9 mm).

TIPI DI TAGLIO

FETTE/CUBETTI/GRANULI

Spessore di taglio: da 1/16 a 3/8 in (da 1,6 a 9,5 mm)
Tagli con lama circolare: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)
Tagli con lama per taglio trasversale: da 0,050 a 3 in (da 1,3 a 76,2 mm)

STRISCE: Togliendo il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile produrre strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto introdotto. Potrebbe essere necessario anche sostituire il mandrino circolare.

◀ Fragole, cubetti da 1/4 in (6,4 mm)

Chips di mais, cubetti da 1/4 in (6,4 mm)

Biscotti farciti, granuli da 3/4 in (19 mm)



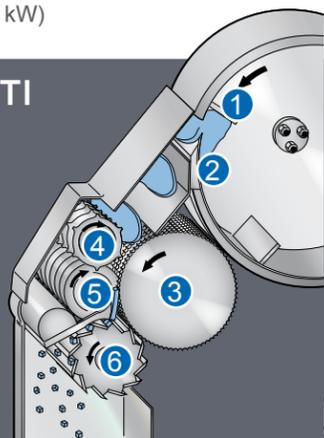
Tortine al burro di arachidi, granuli da 3/4 in (19 mm)

SPECIFICHE

Lunghezza: 46.11 in (1171 mm)
Larghezza: 36.93 in (938 mm)
Altezza: 71.39 in (1833 mm)
Peso netto: 700 lb (320 kg)
Motore: 5 HP (3,7 kW)

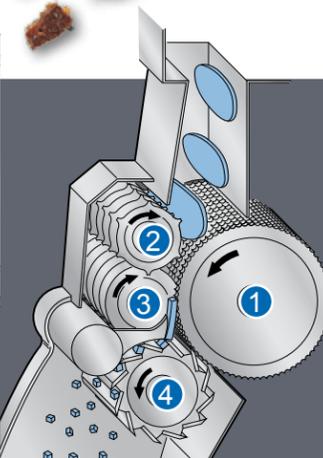
COMPONENTI DI TAGLIO

1. Girante
2. Lama di taglio
3. Rullo di alimentazione
4. Mandrino di alimentazione
5. Lame circolari
6. Lame per taglio trasversale



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Tamburo alimentatore
2. Mandrino di alimentazione
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



SPECIFICHE

Lunghezza: 41.37 in (1.051 mm)
Larghezza: 38.60 in (981 mm)
Altezza: 49.21 in (1.250 mm)
Peso netto: 556 lb (250 kg)
Motore: 2 HP (1,5 kW)

- Wafer ripieni di crema, granuli da 1/4 in (6,4 mm)
- Barrette al mou ricoperte di cioccolato, granuli da 3/16 in (4,8 mm)

CUBETTATRICE MODELLO CD-A

Il Modello CD-A bidimensionale permette di ottenere cubetti e strisce nella fascia di dimensioni piccole/medie. Il Modello CD-A taglia scorze di agrumi fresche o trattate, frutta secca con guscio, prugne secche e uvetta. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. Lo spessore massimo in entrata è di 3/8 in (9,5 mm).

TIPI DI TAGLIO

CUBETTI/GRANULI

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)
Tagli con lama per taglio trasversale: da 1/16 a 3 in (da 1,6 a 76,2 mm)

STRISCE

Togliendo il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile produrre strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto introdotto.

Granuli di noci pecan



GRANULATRICE MODELLO N

Il Modello N riduce in granuli frutta secca con guscio, biscotti e cracker e scarifica frutta congelata o disidratata. Gli elementi regolabili (paratoia, rullo di alimentazione e piastra di estrazione) permettono di accogliere prodotti di dimensioni variabili. Tagliando il prodotto invece di pestarlo o spaccarlo, la macchina limita la produzione di residui e permette di aderire maggiormente alle specifiche attese.

Il Modello N è caratterizzato dal funzionamento semplificato, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. La paratoia, la piastra di estrazione e il rullo di alimentazione possono essere regolati facilmente per ottenere particelle più piccole, a seconda delle dimensioni finali desiderate.

• Mandorle, granuli da 1/8 in (3,2 mm)

TIPI DI TAGLIO

GRANULI: Spaziatura del mandrino di taglio circolare da 3/32 a 3/8 in (2,4-9,6 mm).

• Cracker, granuli da 3/16 in (4,8 mm)



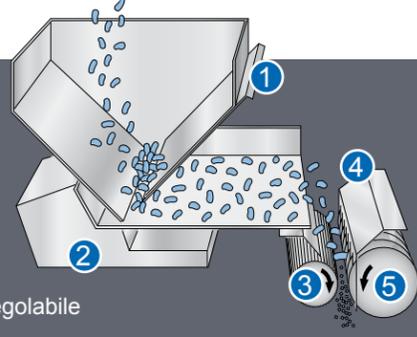
• Noci, granuli da 1/4 in (6,4 mm)

SPECIFICHE

Lunghezza: 39.96 in (1.015 mm)
Larghezza: 26.67 in (677 mm)
Altezza: 30.08 in (764 mm)
Peso netto: 450 lb (200 kg)
Motore: 0.75 HP (0,56 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Paratoia regolabile
2. Alimentatore vibrante
3. Rullo di alimentazione regolabile
4. Piastra di estrazione regolabile
5. Lame circolari

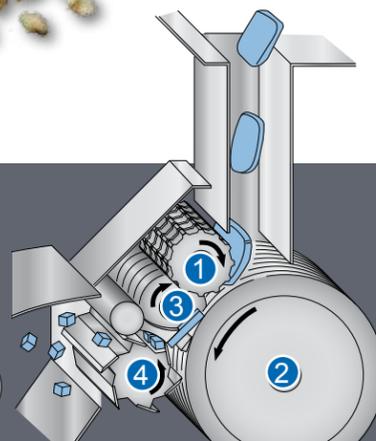


SPECIFICHE

Lunghezza: 67.28 in (1.709 mm)
Larghezza: 38.04 in (966 mm)
Altezza: 59.58 in (1.513 mm)
Peso netto: 630 lb (290 kg)
Motore: 2 HP (1,5 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Rullo di alimentazione
2. Tamburo alimentatore
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



Datteri secchi, cubetti da 3/8 in (9,5 mm)

CUBETTATRICE MODELLO L-A

Il Modello L-A bidimensionale permette di tagliare a cubetti e strisce uniformi frutta secca e disidratata per muesli, prodotti da forno e guarnizioni. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. I prodotti in entrata possono avere uno spessore o un diametro massimo di 1/2 in (12,7 mm).

TIPI DI TAGLIO

CUBETTI

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)
Tagli con lama per taglio trasversale: da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)

STRISCE

Togliendo il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile produrre strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto introdotto.

Cranberry essiccati, strisce da 5/32 in (4,0 mm)





Mele, cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



CUBETTATRICE MODELLO G-A

SPECIFICHE

Pane, cubetti da 1/2 in (12,7 mm)

Lunghezza: 73.73 in (1.873 mm)
Larghezza: 45.94 in (1.167 mm)
Altezza: 49.25 in (1.251 mm)
Peso netto: 740 lb (340 kg)
Motore: 2 HP (1,5 kW)

TIPI DI TAGLIO

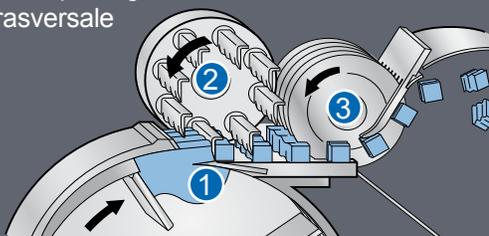
FETTE: Da 1/16 a 3/4 in (da 1,6 a 19,1 mm)

CUBETTI: È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale. **Lame circolari:** da 3/32 a 3 in (da 2,4 a 76,2 mm) **Lame trasversali:** da 9/32 a 7/8 in (da 7,1 a 22,2 mm)

STRISCE: Le strisce si ottengono rimuovendo dalla macchina il mandrino della lama per il taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni originali del prodotto.

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Lama di taglio
2. Lame per taglio trasversale
3. Lame circolari



CUBETTATRICE MODELLO J9-A

La cubettatrice bidimensionale Modello J9-A permette di tagliare a cubetti e a strisce uniformi pane, snack a base di carne, piadine e altri prodotti. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. Lo spessore massimo in entrata è di 3/8 in (9,5 mm) in versione standard e di 1/2 in (12,7 mm) con rullo di alimentazione opzionale.



SPECIFICHE

Lunghezza: 99.08 in (2.517 mm)
Larghezza: 44.34 in (1.126 mm)
Altezza: 61.92 in (1.573 mm)
Peso netto: 930 lb (420 kg)
Motore: 5 HP (3,7 kW)

TIPI DI TAGLIO

CUBETTI: È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale. **Lame circolari e trasversali:** da 3/16 a 3 in (da 4,8 a 76,2 mm)

STRISCE: Le strisce si ottengono rimuovendo dalla macchina il mandrino della lama per il taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni originali del prodotto.



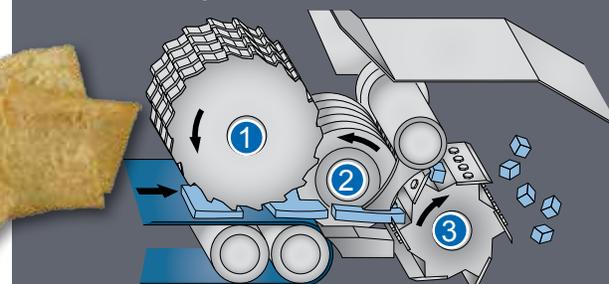
Piadina, strisce da 1/4 in (6,4 mm), quadrotti da 1 x 1 in (25,4 x 25,4 mm)

Crostini di pita, 2 x 2 in (50,8 x 50,8 mm)



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Rullo di alimentazione
2. Lame circolari
3. Lame per taglio trasversale



La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i suoi prodotti

Urschel si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel di zona per prenotare senza impegno una prova di taglio completa su www.urschel.com.



URSCHEL®

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

it.urschel.com | italy@urschel.com

© Urschel, Flat-V, Affinity, DiversaCut, DiversaCut Sprint, Comitrol, TranSlicer e MicroSlice sono marchi registrati di Urschel. Registrazione marchio™ DiversaCut 2110A in corso. ^{BS} Il Modello M6 può contenere parti protette da brevetto U.S. n. 6148709. La lama per taglio a julienne è protetta dai brevetti U.S. n. 5896801 e 6460444. Il bordo di taglio è protetto dai brevetti U.S. n. 6792841 e 6920813. La ruota MicroSlice è protetta dai brevetti U.S. n. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440 e 7721637 e dal brevetto europeo n. EP1042107.