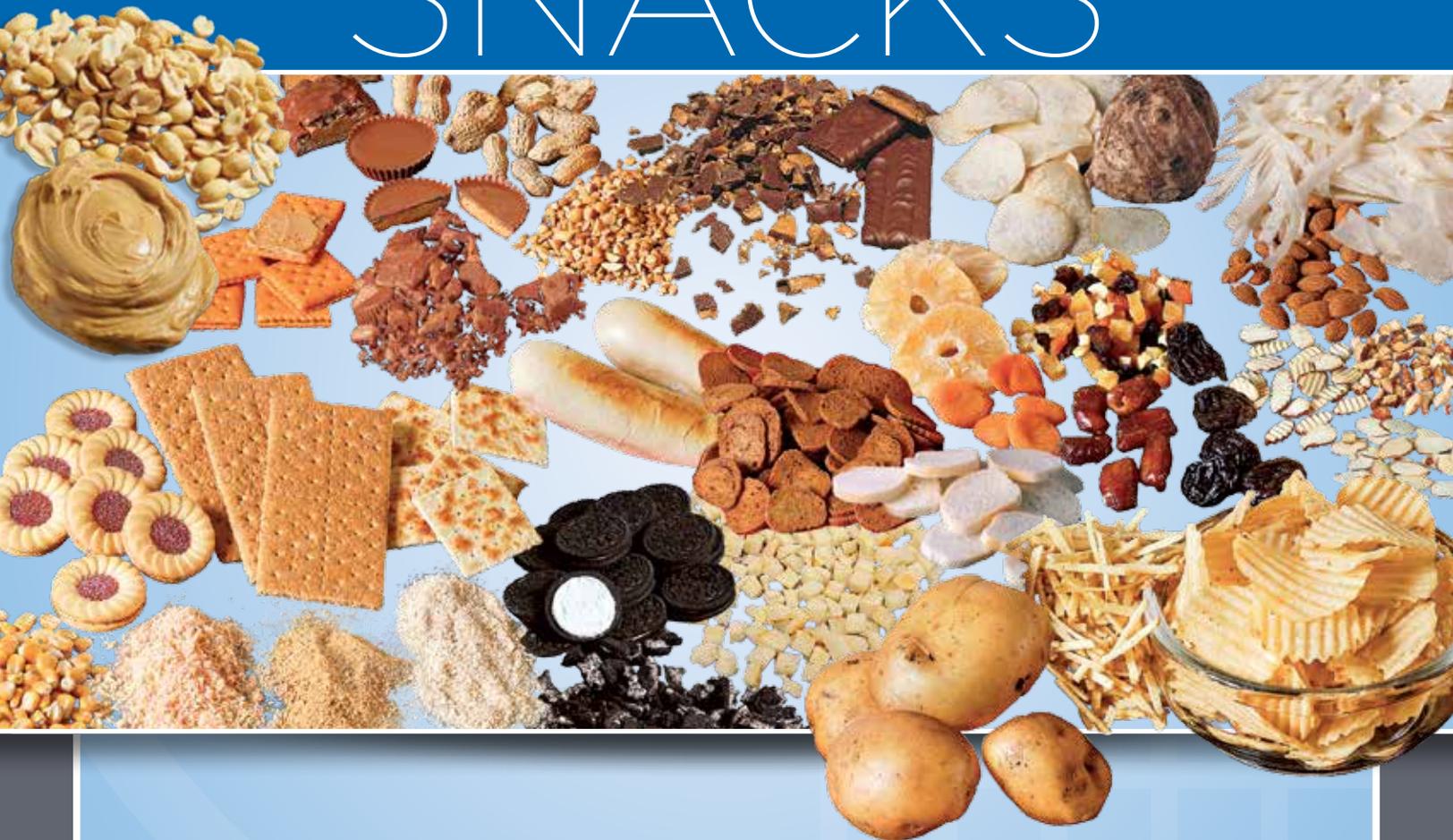


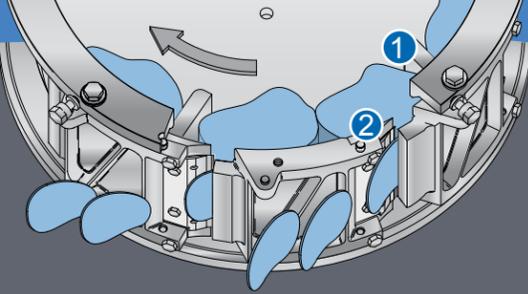
CÓMO CORTAR

PRODUCTOS DE PANADERÍA Y SNACKS



URSCHEL[®]

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Pala del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora

El Modelo CC puede convertirse en un Modelo CCL para producir rebanadas especiales en forma de rejilla.



Papas •••••
Rebanada Rejilla Gruesa

REBANADORA MODELO CC

La cortadora Urschel Modelo CC produce uniformemente rebanadas, tiras, hebras y granula una amplia variedad de snacks y productos de panadería a grandes capacidades de producción incluyendo papas chip, palitos de papa, hebras de coco y nuez rebanada y granulada. Esta versátil máquina presenta cabezales de corte intercambiables que permiten al procesador cambiar el tipo de corte en minutos. Cuchillas descartables especialmente diseñadas que no requieren afilado. El Modelo CC está diseñado para un funcionamiento y producción ininterrumpida y permite una sencilla limpieza y mantenimiento. El tamaño máximo del producto de entrada es de 4" (95.3 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE

NUEVA!

*REBANADAS FLAT-V®

Rebanadas de hasta .180" (4.6 mm) de espesor con 2.1 ondulaciones por pulgada. Profundidad de cada canal .125" (3.2 mm). Centros: .473" (12 mm).



NUEVA!

*REBANADAS Z

Rebanadas de hasta .325" (8.3 mm) de espesor con 2.1 ondulaciones por pulgada. Profundidad de cada canal .135" (3.4 mm). Centros: .394" (10 mm).



REBANADAS V

Rebanadas de hasta .500" (12.7 mm) de espesor.

Rebanada 0.125": 8 "Vs" completas por pulgada. Profundidad de cada "V" .050" (1.3 mm); Centros: .125" (3.2 mm).

Rebanada .212": 4.7 "Vs" por pulgada. Profundidad de cada "V" .084" (2.1 mm); Centros: 0.212" (5.4 mm).



REBANADA ONDULADA STANDARD

Rebanadas de hasta .325" (8.3 mm) de espesor con 2.1 ondulaciones por pulgada. Profundidad de cada canal .135" (3.4 mm). Centros: .394" (10 mm).



REBANADAS LISAS

Rebanadas de hasta .500" (12.7 mm) de espesor.

HEBRAS COMPLETAS Y REDUCIDAS FLAT-V®
Hebra completa Flat-V: sección transversal de forma hexagonal de aproximadamente .150" (3.8 mm) de lado.



NUEVA!

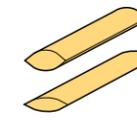


Hebra reducida Flat-V: parte superior e inferior aplanadas forman una hebra acanalada.



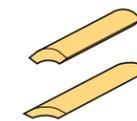
HEBRAS COMPLETAS Y EN "V"

Hebra Completa: sección transversal en forma de diamante disponibles en cuatro espesores: .070, .097, or .125", *285" (1.8, 2.5, 3.2, or *7.2 mm).
Hebras en "V": "V"-shaped cross section



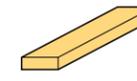
HEBRAS OVALES

Hebra oval: sección transversal en forma oval de aproximadamente .125" (3.2 mm) de espesor por .250" (6.4 mm) de ancho.
Hebra oval ancha: .125" (3.2 mm) de espesor por .375" (9.5 mm) de ancho.



HEBRAS TIPO TEJA

Hebra tipo teja: sección transversal en forma de teja.
Hebra tipo teja ancha: sección transversal en forma de teja ancha



CORTES EN TIRAS

Sección transversal rectangular.
Anchos: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, y 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, y 19 mm)



OPCIONES RALLADO

Cabezales de rallado ofrecen cortes que incluyen parmesano en polvo, gránulos gruesos y gran variedad de hebras.

- Papas .080" (2.0 mm)
- Rebanada V

- Arándanos en mitades

- Papas Rebanada Flat-V®



ESPECIFICACIONES

Medidas y pesos pueden variar dependiendo de la configuración de la máquina.

Largo: 48.03" (1220 mm), 2 o 5 HP
51.74" (1314 mm), 10 HP

Ancho: 35.26" (896 mm)

Alto: 31.47" (799 mm), 2 o 5 HP 30.28" (769 mm), 10 HP

Peso Neto: 550 lb (250 kg), 2 o 5 HP
680 lb (310 kg), 10 HP

Motor: 2, 5 o 10 HP (1.5, 3.7, o 7.5 kW)



- Maníes Malla de rallado #8

- Almendras (acondicionadas)
- Rebanadas planas y en "V"
- .080" (2.0 mm)



- Coco fresco
- Hebra .070" (1.8 mm)



ESPECIFICACIONES

Largo: 64.92" (1649 mm)

Ancho: 62.52" (1588 mm)

Altura: 69.46" (1764 mm)

Peso Neto: 2800 lb (1270 kg)

Motor: 5 HP (3.7 kW), 25 HP (18 kW)

TIPOS DE CORTE

GROSOR DE REBANADA

1/8 a 3/4" (3.2 hasta 19.1 mm)

CUBOS

Una cuchilla rebanadora, un husillo de cuchillas circulares y otro de corte transversal son utilizados para cortar en cubos. El cambio de tamaño de los cubos se realiza ajustando el grosor del corte, accionando el variador de frecuencia y cambiando los diferentes husillos según sea necesario.

Husillo de corte circular:

1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)

Husillo de corte transversal:

1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)

CORTE EN TIRAS

Se pueden producir tiras planas, ya sea quitando el husillo de corte transversal o el husillo de corte circular. Combinaciones de cuchillas circulares o transversales se pueden utilizar para controlar la longitud de las tiras.

1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm) de largo

- Pan, 1/4 x 1/8 x 1/8" (6.4 x 3.2 x 3.2 mm)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Compuerta rebanadora ajustable
4. Tambor de Alimentación Rotativo
5. Rodillo de Alimentación
6. Cuchillas Circulares
7. Cuchillas Transversales
8. Placa Limpiadora



NUEVA!

CUBICADORA AFFINITY®

La nueva Affinity es la cubicadora de mayor tamaño que produce Urschel. Está diseñada para procesar a máxima capacidad productos difíciles de cortar como frutas confitadas, quesos, carnes suaves, aplicaciones a bajas temperaturas o productos con alto contenido graso. El tamaño máximo del producto de entrada es de hasta 10" (254 mm) en cualquier dimensión. Todos los componentes de traslación trabajan en conjunto con los elementos de corte para mantener el avance positivo del producto durante todo el proceso de corte - esto es fundamental en productos difíciles de cortar. El tambor giratorio y el rodillo de alimentación son elementos clave en el mantenimiento de una alimentación consistente y positiva hacia los elementos de corte. Impulsada por un motor de 25 HP con engranajes y correas de alta resistencia y un motor VFD de 5HP (de velocidad variable) en el corte transversal, la Affinity se destaca por su alta capacidad de producción. El motor VFD de 5 HP permite cambiar el tamaño de corte en el husillo transversal sin necesidad de cambiar de piezas, significando esto un importante ahorro. Maximizando el aspecto sanitario, las superficies de contacto de acero inoxidable tienen la terminación especial Ra 32. La Affinity produce cubos precisos en productos como frutas secas/confitadas, pan/croutones, queso, carne de res/pollo, pepperoni, jamón y salame.

La Affinity se fabrica en dos versiones: estándar (mostrada arriba) y con cinta de alimentación. Esta última ofrece una tolva con cinta de alimentación incorporadas para optimizar la misma. La Affinity acepta una amplia variedad de productos de diferentes formas y tamaños. El modelo estándar acepta un tamaño de entrada de producto de hasta 7" (178 mm). En el modelo con cinta de alimentación, el máximo tamaño de bloques aceptado es de 7" (178 mm) o un máximo de 10" (254 mm) en una dimensión, dependiendo del producto.

- Arándanos secos
- Tiras 1/8" (3.2 mm)



*Disponibilidad limitada en base a la aplicación. Contacte a su oficina Urschel local.



NUEVA!

CUBICADORA DIVERSACUT 2110A™

La máquina más grande de la línea DiversaCut, la ⁶⁸DiversaCut 2110A™, produce cubos, tiras, rebanadas, granulados y hebras a altas capacidades de producción. Con un tamaño máximo del producto de entrada de 10" (254mm), la máquina ofrece ahorro de costos al eliminar la necesidad de precortar el producto. Esta nueva cubicadora promueve tolerancias de corte más precisas con funciones de ajuste de corte y cierre. La máquina también cuenta con ajuste fino a través de collares ajustables en ambos cabezales de corte para la máxima precisión. La máquina ofrece funcionamiento continuo para altos rendimientos de producción y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento.

TIPOS DE CORTE

REBANADAS

La máquina puede producir una amplia variedad de rebanadas quitando los árboles motrices de cuchillas transversales y circulares.

- Rebanadas lisas:** 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm)
- Rebanadas onduladas:** 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)
- Rebanadas ondulado profundo:** 1/8 a 1/2" (3.2 a 12.7 mm)

CUBOS/GRANULADOS

Para cambiar el tamaño de los cubos se usan los árboles motrices de corte requeridos y se ajusta el grosor de la rebanada.

- Cortes cuchillas circulares:** 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)
- Cortes cuchillas transversales:** 3/32 a 1-1/2" (2.4 a 38.1 mm)
- Cortes cuchillas transversales onduladas:** (.076" espesor): 9/32 a .583" (7.1 a 14.8 mm)
- Cortes cuchillas transversales ondulado profundo:** (.125" ó .145" espesor): 3/8 a 1/2" (9.5 a 12.7 mm)
- Cortes cuchillas transversales corte en V:** 5/16 a 1/2" (7.9 a 12.7 mm)

- Pan
- Granulado
- 1/4" (6.4 mm)
- Golosina en barra con caramelo y nuez Granulado
- 1/2" (12.7 mm)

- Panini Bread
- 1 x 3/4 x 1" (25.4 x 19 x 25.4 mm) Dice

- ◀ **(Izquierda)** Galletas Sandwich Granulado 1/4" (6.4 mm)
- (Derecha)** Masa Galletas Chip de Chocolate Cubo 3/8" (9.5 mm)



ESPECIFICACIONES

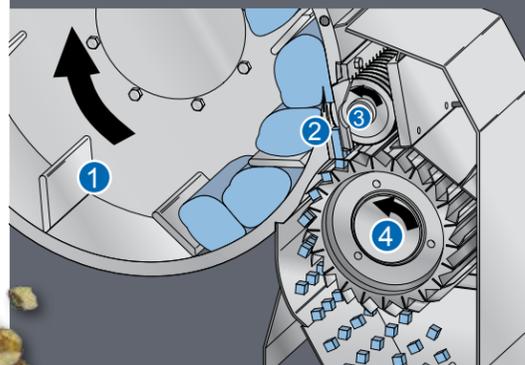
- Largo:** 64.07" (1627 mm)
- Ancho:** *63.62" (1616 mm)
- Altura:** 68.44" (1738 mm)
- Peso Neto:** 1500 lb (681 kg)
- Motor:** 5 ó 10 HP (3.7 ó 7.5 kW)

*Varios conductos de descarga disponibles. El ancho de la máquina varía dependiendo del conducto de descarga. El indicado es el ancho máximo disponible.



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del impulsor
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas circulares
4. Cuchillas transversales



- ◀ **(Izquierda)** Golosina con Manteca de Maní Granulado 3/4" (19.1 mm)
- (Derecha)** Ananá 1/16 x 1/8 x 1/8" (1.6 x 3.2 x 3.2 mm)



CUBICADORA DIVERSACUT SPRINT®

La cortadora tridimensional DiversaCut Sprint produce gran variedad de cubos y granulado de golosinas, galletas y trozos de fruta ocupando un espacio físico mínimo. La máquina ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y fue diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento. El tamaño máximo de entrada de producto es de 6.5" (165 mm) en cualquier dirección.

ESPECIFICACIONES

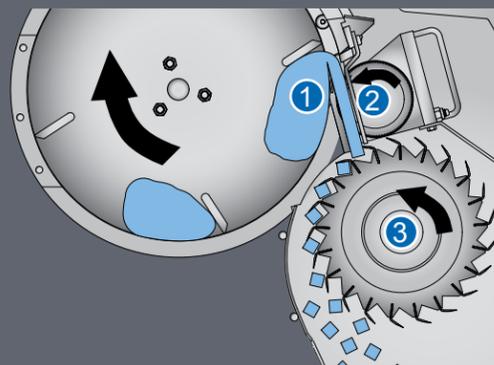
- Largo:** 53.81" (1367 mm)
- Ancho:** 53.86" (1386 mm)
- Alto:** 65.59" (1666 mm)
- Peso Neto:** 860 lb (390 kg)
- Motor:** 1.5 HP (1.1 kW)

- Galletas Rellenas
- Granulado 5/16" (7.9 mm)



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cuchilla Rebanadora
2. Cuchillas Circulares
3. Cuchillas Transversales



TIPOS DE CORTE

REBANADAS

Quitando el husillo transversal y el circular, la máquina puede producir rebanadas en un amplio rango de grosores.

- Rebanadas lisas:** 1/16 a 1" (1.6 a 25.4 mm)
- Rebanadas onduladas:** 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)

TIRAS

Tiras lisas y onduladas en gran variedad de anchos pueden obtenerse quitando el husillo transversal o circular.

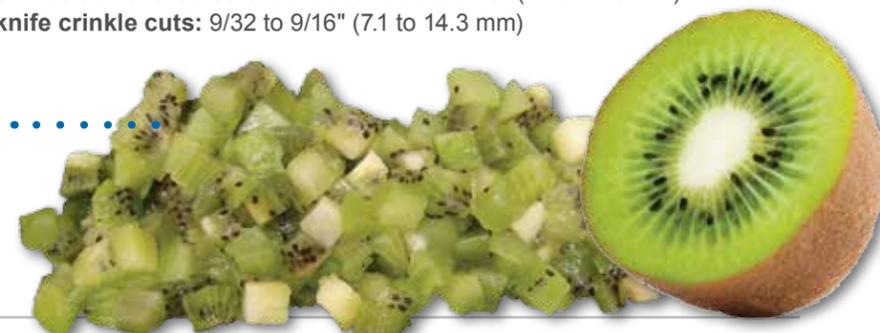
Tamaño mínimo de tiras lisas: .079 x 1/8" x longitud del producto (2 x 3.2 mm x longitud del producto); tiras onduladas: 9/32 x 9/32" x longitud del producto (7.1 x 7.1 mm x longitud del producto). Tamaño máximo de tiras lisas: 1 x 1" x longitud del producto (25.4 x 25.4 mm x longitud del producto); tiras onduladas: 5/8 x 5/8" x longitud del producto (15.9 x 15.9 mm x longitud del producto).

CUBOS

Una cuchilla rebanadora, husillo circular y husillo transversal se utilizan para cubetear. Cambiar el tamaño de los dados se realiza mediante el uso de los husillos de corte requeridos y ajustando el espesor de corte.

- Cortes cuchillas circulares:** 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)
- Cortes cuchillas transversales:** 3/32 a 1-1/2" (2.4-38.1 mm)
- Cortes cuchillas transversales onduladas:** 9/32 a 9/16" (7.1 a 14.3 mm)
- Crosscut knife crinkle cuts:** 9/32 to 9/16" (7.1 to 14.3 mm)

- Kiwi Cubo
- 3/8" (12.7 mm)



- Galleta Cracker
- Granulado 3/16"



PROCESADORES COMITROL®

El procesador Comitrol® es ampliamente utilizado en todo el mundo como una solución eficaz para una gran variedad de aplicaciones de reducción de tamaño, que puede procesar productos secos, semi-secos, pastas o líquidos. Varios modelos están disponibles para adaptarse a diferentes aplicaciones. Los procesadores Comitrol varían en configuraciones de alimentación/descarga, opciones de cabezales e impelentes y potencia. Cada modelo ofrece funcionamiento continuo para volúmenes de producción altos y una limpieza sencilla. Operaciones estándar incluyen: trituración, granulado, molido, corte en hojuelas, rebanado, licuado, dispersado y puré.

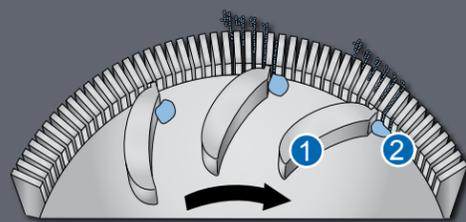
La palabra "Comitrol" es una adaptación de una frase en inglés que significa trituración controlada. La trituración controlada es el proceso de reducir algo a un tamaño más pequeño. El procesador Comitrol utiliza el principio de incremento gradual de corte; el producto se reduce en forma eficiente, gradual y uniforme a medida que gira y pasa por una cabeza de reducción estacionaria.

DESCRIPCIÓN GENERAL

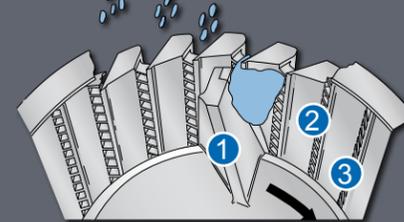
1. Impelente
2. Cuchillas

1. Impelente
2. Separadores horizontales
3. Cuchillas verticales

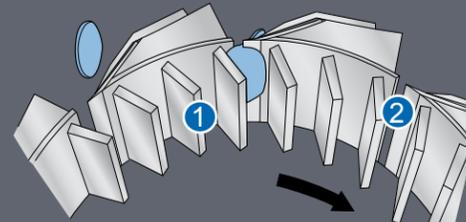
1. Impelente
2. Cuchilla



Cabeza de Microcorte



Cabeza de corte



Cabeza rebanadora



• Galleta Oblea Modelo 1700 (Precorte (arriba) en Modelo RA-A)

• Proteína Vegetal Texturada (TVP) Modelo 1700

• Galletas rellenas con jalea Modelo 1700

• Hebras de Coco Modelo 1700 (Precorte (arriba) en Modelo RA-A)

• Mostaza estilo Delicatessen Modelo 9300

• Leche de Soja Modelo 9300

• Galletas de Manteca de Maní Modelo 3600

• Variedad de cabezas de microcorte de 12". Tamaño aproximado varía de microdimensional hasta .0420 pulg (1.1 mm).

ESPECIFICACIONES

MODELO 1700

Largo: 50.69" (1288 mm)
Ancho: 33.31" (846 mm)
Altura: *72.13" (1832 mm)
Peso Neto: 1100 lb (500 kg)
Motor: 15, 30 ó 40 HP (11.2, 22.4 ó 30 kW)

* Altura con motor de 40 HP. La altura varía dependiendo de la potencia y el fabricante del motor.

MODELO 3600 INCLINADO

Largo: 35.69" (907 mm)
Ancho: 29.21" (742 mm)
Altura: 38.64" (981 mm)
Peso Neto: 400 lb (180 kg)
Motores: 10 HP (7.5 kW)

MODELO 9300 CON ALIMENTADOR

Largo: 94.06" (2389 mm)
Ancho: 60.06" (1526 mm)
Altura: 88.00" (2235 mm)
Peso Neto: 3500 lb (1590 kg)
Motores: 150 ó 200 HP (112 ó 149.1 kW)

(Derecha a Izquierda)

Tortillas de Harina Modelo 3600

Galletas Modelo 3600

Galletas Rellenas Modelo 1700

Manteca de Maní Modelo 9300



Alta capacidad de molido, granulado, corte en hojuelas o puré uniforme.

MODELO 1700 [1]

El procesador Comitrol® modelo 1700 es la máquina más versátil de la línea Comitrol. La amplia gama de aplicaciones del modelo 1700 incluye manteca de maní, coco para crema o hebras, cereales, migas/hojuelas de pan, masa de maíz, granulado de rellenos/coberturas, reproceso de galletas, varios frutos secos y frutas para rellenos, pastas, salsas, jugos y más.

El modelo 1700 acepta los tres tipos de cabeza de reducción de 6" (152.4 mm) de diámetro - cabezas de corte, cabezas rebanadoras y cabezas de microcorte. El carenado estándar de dos piezas facilita el desarmado y la limpieza. Las piezas opcionales ayudan a los procesadores a crear una zona de corte cerrada para impedir el escape de polvo, vapor y líquido cuando se instala un sistema de recolección. El tamaño máximo de entrada del producto varía según el tipo de cabeza e impelente que se use.

TIPOS DE CORTE

- Variedad de cabezas de corte de 6" ofrecen tamaños de aproximadamente .010 a 1.5" (.254 a 38.1 mm)
- Variedad de cabezas rebanadoras de 6" ofrecen grosores de aproximadamente .020 a .060" (0.5 a 1.5 mm)
- Variedad de cabezas de microcorte de 6" ofrecen los tamaños más pequeños de partículas de aproximadamente .0012 a .0237" (.03 a .6 mm)

MODELO 3600 [2]

El tamaño compacto del procesador Comitrol modelo 3600 lo hace ideal para producción de volúmenes pequeños a alta capacidad y es ampliamente utilizado para aplicaciones de reproceso difíciles. Productos de panadería con alto contenido de grasa y humedad, frutas con alto contenido de azúcar y otros productos se reducen limpiamente en granulaciones precisas, que fluyen libremente a altas capacidades. Reprocesa pretzels, pastas, pasteles, galletas, granola, galletas rellenas y muchos más.

El modelo 3600 acepta cabezas de corte de 6" (152.4 mm) de diámetro. El tamaño máximo del producto de entrada es de 2.5" (63.5 mm) en cualquiera de sus dimensiones.

TIPOS DE CORTE

Variedad de cabezas de corte de 6" ofrecen tamaños de aproximadamente .010 a 1.5" (.254 a 38.1 mm)

▶ El modelo 3600 también está disponible con otro alimentador, a fabricar e instalar por una tercera parte.



MODELO 9300 [3]

El procesador Comitrol modelo 9300 es el más grande de la serie Comitrol. La máquina está diseñada para trabajos de reducción de tamaño de partículas en una sola pasada en los cuales el producto final será un sólido en suspensión, una pasta, un líquido o polvo.

La máquina grande también ofrece un cabezal de microcorte de 12" (304.8 mm) e impelente más grandes, del doble de tamaño de los conjuntos de cabezales de microcorte del modelo 1700. Esto permite lograr tamaños de partículas más pequeños con mayor eficiencia.

Al usar hasta 200 hp (149 kW) de potencia, son posibles volúmenes mucho mayores. La máquina está equipada con un sistema de arranque suave que limita la entrada de corriente para un encendido gradual, lo que permite un manejo más eficiente de energía. La dimensión máxima de entrada del producto es de 3/8" (9.5 mm).

TIPOS DE CORTE

Variedad de cabezas de microcorte de 12". Tamaño aproximado varía de microdimensional hasta .0420 pulg (1.1 mm).

CORTADORA E TRANSLICER®

- Yuca
- .030"
- (.8 mm)
- Rebanada Lisa
- Rueda MicroSlice

La E TranSlicer es ideal para productos alargados, como la yuca, plátano, malanga o taro, papas y varillas de pan. Una variedad de ruedas de corte de acero inoxidable intercambiables incluyendo la *patentada rueda MicroSlice® ofrece una versatilidad máxima. La máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida. La E TranSlicer procesa productos firmes de hasta 4" (101.6 mm) de diámetro y productos compresibles flexibles hasta 6" (152.4 mm) de diámetro.



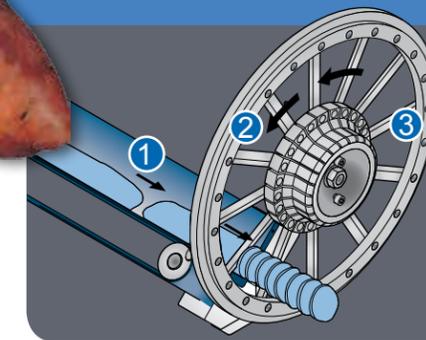
Palitos de Pan
3/16" (4.8 mm)
Rebanada Lisa, Rueda Rebanadora



Batatas .060" (1.5 mm)
Rebanada Recta,
Rueda MicroSlice



••••• Raíz de Taro o Malanga
.060" (1.5 mm)
Rebanada Recta,
Rueda MicroSlice



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda de Corte
3. Cuchillas Rebanadoras

ESPECIFICACIONES

Largo: 100.78" (2560 mm)
117.26" (2978 mm)
con tabla para preparación

Ancho: 35.31" (897 mm)

Altura: 61.79" (1569 mm)
66.36" (1686 mm)
con tabla para preparación

Peso Neto: 1328 lb (600 kg)

Motor: 3 HP (2.2 kW)

Motor Cinta Alimentación: 1 HP (.75 kW)

TIPOS DE CORTE

RUEDA REBANADORA
Rebanadas lisas u
onduladas: 1/32 a 3"
(.8 a 76.2 mm)

RUEDA MICROSILICE
Rebanadas lisas:
.020 a .240" (.5 a 6.4 mm)
Rebanadas onduladas:
.069" (1.8 mm)



Plátano •••••
.080"
(2.0 mm)
Rebanada
lisa, Rueda
MicroSlice

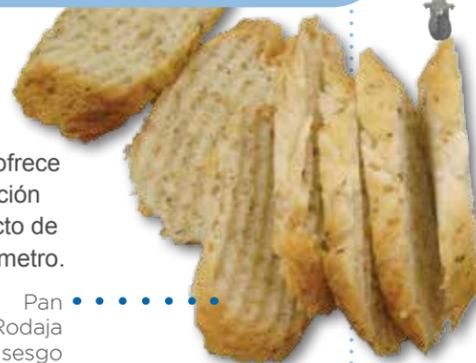


REBANADORA MODELO OC



El Urschel Modelo OC ofrece una amplia selección de rodajas en ángulo. Este tipo de corte es popular en la producción de plátano, yuca y rodajas de pan. La máquina ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida. El tamaño máximo del producto de entrada es de 2.5" (63.5 mm) de ancho o diámetro.

Pan •••••
1/4" (6.4 mm) Rodaja
ondulada al sesgo



ESPECIFICACIONES

Largo: 143.34" (3641 mm)

Ancho: 31.96" (812 mm)

Altura: 44.92" (1141 mm)

Peso neto: 884 lb (400 kg)

Motor: 2 HP (1.5 kW)

Motor Cinta Alimentación:
3/4 HP (.56 kW)

(ARRIBA)
Cherqui o Jerky
3/4 x 1-1/4"
(19.1 x 31.8 mm)



(ABAJO)
Croutons
gourmet Dados
1" (25.4 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 119.03" (3023 mm)

Ancho: 33.48" (850 mm)

Alto: 50.37" (1280 mm)

Peso Neto: 1600 lb (700 kg)

Motores: 5 HP (3.7 kW) o 7.5 HP (5.6 kW)

CUBICADORA MODELO M6

La cortadora de dos dimensiones Modelo M6 produce cubos y tiras uniformes de pan, snacks de carne, masa extrudida, brownies y otros productos. La máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento. El espesor máximo del producto de entrada es de 1" (25.4 mm).

TIPOS DE CORTE

CUBOS

Muchos de los tamaños de cortes se obtienen combinando cuchillas circulares de distintas medidas con árboles motrices de cuchillas de corte transversal.

Cuchillas circulares: 3/16 a 1-1/2"
(4.8 a 38 mm)

Cuchillas de corte transversal:
Tamaños estándar de 1/8 a 3"

(3.2 a 76.2 mm), hasta 5.66" (144 mm) disponibles con engranajes alternativos.

CORTES EN TIRAS

Es posible hacer cortes en tiras sacando de la máquina el árbol motriz de corte transversal. El largo y el grosor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.

TIPOS DE CORTE

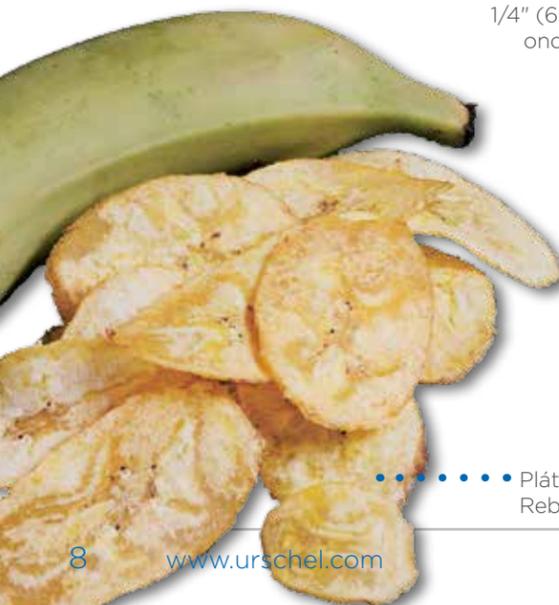
REBANADAS ONDULADAS AL SESGO Y LISAS AL SESGO:

Una amplia gama de 1/16 a 1-3/4"
(1.6 a 44.5 mm)

REBANADAS LISAS AL SESGO con rueda Microslice®:

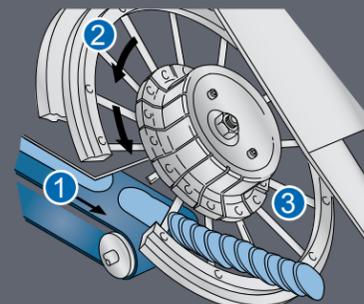
.030 a .120" (.8 a 3 mm). Consulte a Urschel para más detalles.

••••• Plátano, .060" (1.5 mm)
Rebanada Lisa al Sesgo



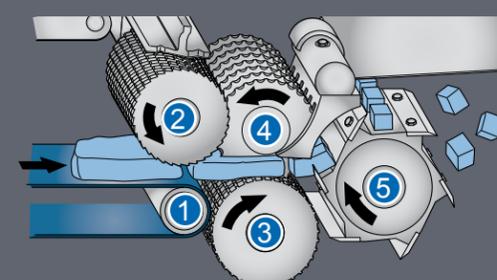
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda de Corte
3. Cuchillas



DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Rodillo Impulsor
2. Rodillo Alimentador
3. Tambor Alimentador
4. Cuchillas Circulares
5. Cuchillas Transversales



Piel de Cerdo •••••
1 x 1-1/2"
(25.4 x
38.1 mm)



Brownies Cubo
1/2" (12.7 mm)

CUBICADORA MODELO RA-A

La cortadora tridimensional Modelo RA-A es capaz de producir cubos, tiras o rebanadas de gran variedad de productos como frutas, vegetales, frutos secos y carnes procesadas. Piezas motrices intercambiables ofrecen máxima versatilidad y cortes óptimos de tamaño pequeño a intermedio. La máquina ofrece un funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de entrada del producto es de 3-1/2" (88.9 mm) en cualquier dimensión.

TIPOS DE CORTE REBANADAS/CUBOS/GRANULADOS

Grosor de la rebanada: 1/16 a 3/8" (1.6 a 9.5 mm)
Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)
Cortes de cuchillas de corte transversal: .050 a 3" (1.3 a 76.2 mm)

CORTES EN TIRAS: Al retirar el eje y árbol motriz de cuchillas de corte transversal se pueden producir tiras de diferentes longitudes determinadas por el tamaño del producto entrante. También puede ser necesario cambiar el árbol motriz de cuchillas circulares.

-  Frutillas Cubo
1/4" (6.4 mm)
-  Chip de Tortilla de Maíz Cubo
1/4" (6.4 mm)
-  Galletas Rellenas Granulado
3/4" (19 mm)



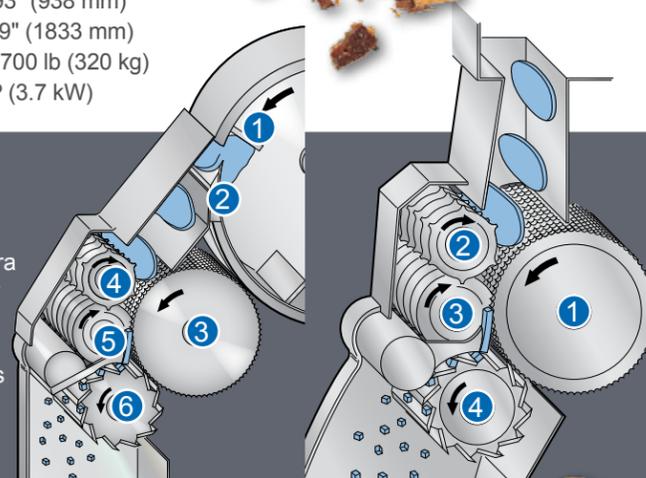
- Golosina con Manteca de Maní Granulado
3/4" (19 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 46.11" (1171 mm)
Ancho: 36.93" (938 mm)
Altura: 71.39" (1833 mm)
Peso Neto: 700 lb (320 kg)
Motor: 5 HP (3.7 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Rodillo Alimentador
4. Árbol Motriz Alimentador
5. Cuchillas Circulares
6. Cuchillas Transversales



ESPECIFICACIONES

Largo: 41.37" (1051 mm)
Ancho: 38.60" (981 mm)
Altura: 49.21" (1250 mm)
Peso Neto: 556 lb (250 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Tambor de Alimentación
2. Árbol Motriz Alimentador
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales

CUBICADORA MODELO CD-A

La cortadora de dos dimensiones Modelo CD-A produce cubos y tiras uniformes en el rango de tamaño pequeño a intermedio. El modelo CD-A corta cáscara de cítrico, frutos secos, ciruelas secas y pasas de uva. La máquina ofrece funcionamiento continuo y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento. El espesor máximo del producto es de 3/8" (9.5 mm).

TIPOS DE CORTE

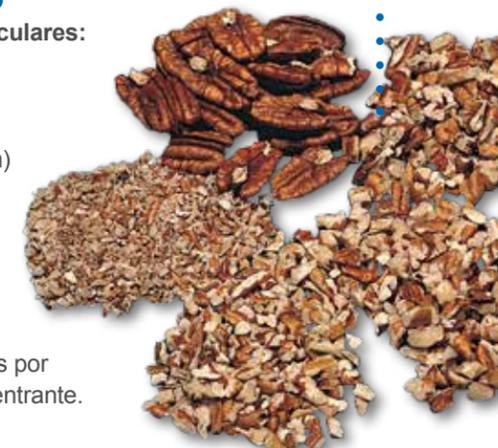
CUBOS/GRANULADO

Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)
Cortes de cuchillas transversales: 1/16 a 3" (1.6 a 76.2 mm)

CORTE EN TIRAS

La remoción del husillo de corte transversal permitirá producir tiras de diferentes longitudes, determinadas por el tamaño del producto entrante.

- Nueces Pecán Granulado



GRANULADORA MODELO N

El Modelo N granula frutos secos, galletas y escarifica frutas congeladas o deshidratadas. La compuerta ajustable, el rodillo de alimentación y la placa limpiadora permiten realizar cambios en el tamaño. Al cortar el producto, en lugar de martillar o picar, se producen menos finos y se obtienen especificaciones más estrictas de producto.

El Modelo N ofrece un funcionamiento simplificado para producción ininterrumpida y está diseñado para una fácil limpieza y mantenimiento. Reajustando la compuerta, la placa limpiadora y el rodillo de alimentación para pases adicionales se obtienen tamaños de partícula más pequeños, dependiendo las dimensiones del producto final deseado.

- Almendras Granulado
1/8" (3.2 mm)

TIPOS DE CORTE

GRANULADO 3/32 a 3/8" (2.4 a 9.6 mm)

- Galletas Crackers Granulado
3/16" (4.8 mm)



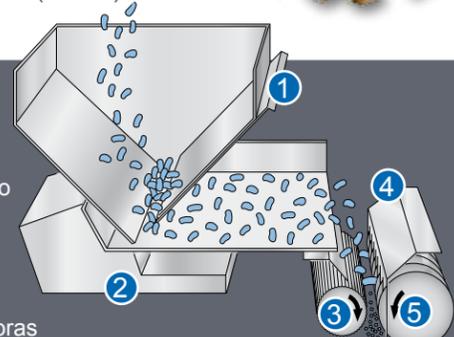
- Nueces Granulado
1/4" (6.4 mm)

ESPECIFICACIONES

Largo: 39.96" (1015 mm)
Ancho: 26.67" (677 mm)
Altura: 30.08" (764 mm)
Peso Neto: 450 lb (200 kg)
Motor: 3/4 HP (.56 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Puerta Ajustable
2. Alimentador Vibratorio
3. Rodillo Alimentador Ajustable
4. Placa Limpiadora Ajustable
5. Cuchillas Rebanadoras



ESPECIFICACIONES

Largo: 67.28" (1709 mm)
Ancho: 38.04" (966 mm)
Altura: 59.58" (1513 mm)
Peso Neto: 630 lb (290 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Rodillo Alimentador
2. Tambor Alimentador
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales

CUBICADORA MODELO L-A

La cortadora de dos dimensiones Modelo L-A produce cubos y tiras uniformemente a partir de frutas secas y deshidratadas, ingredientes para panadería y coberturas. La máquina ofrece funcionamiento continuo, y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento. El tamaño máximo de producto de entrada es 1/2" (12.7 mm) de espesor o diámetro.

TIPOS DE CORTE

CUBOS

Cortes de cuchillas circulares: 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)
Cortes de cuchillas transversales: 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)

CORTE EN TIRAS

La remoción del husillo de corte transversal permitirá producir tiras de diferentes longitudes, determinadas por el tamaño del producto entrante.

- Dried Cranberries
5/32" (4.0 mm)
Strip Cut





Manzana Cubo •••••
3/8" (9.5 mm)



CUBICADORA MODELO G-A

Pan Cubo •••••
1/2"
(12.7 mm)

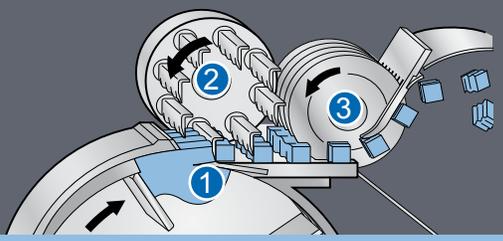
ESPECIFICACIONES

Length: 73.73" (1873 mm)
Width: 45.94" (1167 mm)
Height: 49.25" (1251 mm)
Net Weight: 740 lb (340 kg)
Motor: 2 HP (1.5 kW)

La cortadora tridimensional Urschel Modelo G-A produce rebanadas, tiras y cubos uniformes a partir de una gran variedad de productos, incluyendo frutas y panes. La máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de producto de entrada es 5-1/2" (140 mm) en cualquier dimensión.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cuchilla Rebanadora
2. Cuchillas Transversales
3. Cuchillas Circulares



TIPOS DE CORTE

REBANADAS 1/16 a 3/4" (1.6 a 19.1 mm)

CUBOS Modificando el espaciado de las cuchillas circulares y combinando con los diferentes husillos de corte transversales es posible obtener cubos en gran variedad de tamaños. **Cuchillas circulares:** 3/32 a 3" (2.4 a 76.2 mm) **Cuchillas de corte transversal:** 9/32 a 7/8" (7.1 a 22.2 mm)

CORTES EN TIRAS Las tiras se obtienen mediante la remoción del husillo de corte transversal. La longitud y el grosor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.

CUBICADORA MODELO J9-A

La cortadora de dos dimensiones Modelo J9-A produce cubos y tiras uniformes a partir de pan, snacks de carne, tortillas y otros productos. La máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El espesor máximo de producto de entrada es 3/8" (9.5 mm) en su versión estándar y 1/2" (12.7 mm) con el rodillo de alimentación opcional.



ESPECIFICACIONES

Largo: 99.08" (2517 mm) **Peso Neto:**
Ancho: 44.34" (1126 mm) 930 lb (420 kg)
Altura: 61.92" (1573mm) **Motor:** 5 HP (3.7 kW)

TIPOS DE CORTE

CUBOS Modificando el espaciado de las cuchillas circulares y combinando con los diferentes husillos de corte transversales es posible obtener cubos en gran variedad de tamaños.

Cuchillas Circulares y Transversales: 3/16 a 3" (4.8 a 76.2 mm)

CORTE EN TIRAS Las tiras se obtienen mediante la remoción del husillo de corte transversal. La longitud y el grosor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.

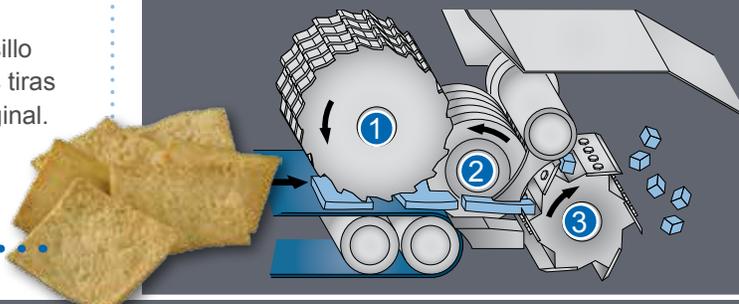
DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Rodillo Alimentador
2. Cuchillas Circulares
3. Cuchillas Transversales



••••• Tortillas de Harina Tiras
1/4" (6.4 mm) Cuadrados
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm)

••••• Pan Pita
2 x 2" (50.8 x 50.8 mm)



URSCHEL®

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos
es.urschel.com

Spain: spain@urschel.com | +34 91 002 31 02

Latinoamérica: mmandel@urschel.com | +54 341 3171400

LO INVITAMOS A REALIZAR PRUEBAS DE CORTE EN SU PRODUCTO

Urschel tiene una red mundial de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas, expertos listos para trabajar en cualquier tipo de aplicación de reducción de tamaño. Comuníquese hoy mismo con su representante de Urschel para programar un corte de prueba completo, sin costo alguno, en www.urschel.com.

© Urschel, Flat-V, Affinity, DiversaCut, DiversaCut Sprint, Comitrol, TranSlicer y MicroSlice son marcas registradas de Urschel.™ DiversaCut 2110A pendiente.® Modelo M6 puede contener partes protegidas por la Patente de EE.UU. No. 6148709. †† Cuchilla Julienne protegida por la Patente de EEUU nos. 5896801 y 6460444. El Borde Cortante está protegido por las patentes de EE.UU. Nos. 6792841, 6920813. MicroSlice está protegido por las Patentes de EE.UU. nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 y EP1042107.