

DAS SCHNEIDEN VON KÄSE



NEU

- Affinity® Integra-D Würfelschneidemaschine
Seite 5



- MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf
Seite 7



**SCHEIBEN | WÜRFEL | JULIENNE SCHNITTE
STREIFENSCHNITTE/GRANULATE | REIBEN**



Anforderungen

Die Eigenschaften von Käse unterscheiden sich deutlich in der Eigenschaft auf Fett, Feuchtigkeitsgehalt, Struktur und weiteren Faktoren. Diese müssen bei der Bestimmung des gewünschten Endprodukts berücksichtigt werden. Wenden Sie sich an Urschel, um die richtige Maschine für Ihre Anwendung zu finden. Jede Maschine verfügt über Präzisionsschneidwerkzeuge, einen kontinuierlichen Dauerbetrieb für eine ununterbrochene Produktion.

Urschel verfügt über gut ausgestattete 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.



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

PRÄSENTIERTE PRODUKTE

1. Schweizer Käse z. Bsp. Emmentaler

3,2 x 3,2 x 34,9 mm
(1/8 x 1/8 x 1-3/8")
Streifenschnitt Affinity®
Würfelschneidemaschine

2. Cheddar

2,5 mm (.097") Streifenschnitt
Modell CCX-D

3. Ricotta

Comitrol Processor
Modell 1700

4. Cheddar

9,5 mm (3/8")
Würfel Affinity
Würfelschneidemaschine

5. Cheddar

3,2 x 3,2 x 38,1 mm
(1/8 x 1/8 x 1-1/2")
Affinity® Integra-D
Würfelschneidemaschine

6. Weißer Cheddar Cheese

9,5 x 31,8 x 9,5 mm
(3/8 x 1-1/4 x 3/8")
Wellenstreifen, Affinity
Würfelschneidemaschine

7. Weißer Schmelzkäse

1,8 mm (.070") Streifenschnitt
Modell CC-D

8. Parmesan

Comitrol Processor
Modell 1700

9. Cheddar

9,5 x 1,27 mm (3/8 x .05")
Scheibenschnitt Modell CC-D

10. Cheddar

12,7 mm (1/2") Würfel Affinity®
Würfelschneidemaschine

11. Blauschimmelkäse

9,5 mm (3/8") Granulat
Affinity Integra®
Würfelschneidemaschine

12. Cheddar

12,2 mm (.480")
Wellenscheiben
Modell CC-D

13. Parmesan

0,762 mm (.030") Granulat
Modell CCX-D

14. Parmesan

14-3 Reibekopf, Modell CC-D

15. Cheddar

3,2 mm (1/8") Würfel
12,7 mm (1/2") Würfel
Affinity®
Würfelschneidemaschine

Flat-V Streifen (6-eckiger
Streifen) Modell CCX-D

16. Mozzarella

6,4 x 9,5 x 9,5 mm
(1/4 x 3/8 x 3/8")
Affinity® Integra-D
Würfelschneidemaschine

17. Mozzarella

1,6 x 6,4 mm (1/16 x 1/4")
Affinity® Integra-D
Würfelschneidemaschine

18. Parmesan

Breite ovale Streifen
Modell CC-D

19. Cheddar

6,4 mm (1/4") Würfel
Affinity® Integra-D
Würfelschneidemaschine

20. Parmesan

19,1 x 0,762 mm (3/4 x .030")
Modell CC-D

21. Cheddar

3,2 x 3,2 x 38,1 mm
(1/8 x 1/8 x 1-1/2")
Streifenschnitt Affinity®
Würfelschneidemaschine

22. Cheddar

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





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 vermieden.



Die Affinity® Würfelschneidemaschinen sind auf Anwendung für schwierig zu schneidende Produkte, wie weiche, gefrorene oder Produkte mit hohem Fettgehalt bei kalten Temperaturen spezialisiert. Ein eingebautes Förderband optimiert die Produktzuführung zu den Schneidteilen. Der produktführende Bereich ist vollständig von den mechanischen Bereichen getrennt. Ein 2- oder 3-dimensionales Schneiden ist durch die stufenlose Einstellung der Scheibendicke und der Verwendung einer Vielzahl von Rund- und Querschnitt-Spindeln möglich. Auch sind verschiedene Zerrupschnitte realisierbar.

AFFINITY® WÜRFELSCHNEIDEMASCHINEN

ROBUSTE, HOCHLEISTUNGSFÄHIGE SCHNEIDEMASCHINE MIT ZUFUHRBAND

Diese Würfelschneidemaschine bietet ein hygienisches Design, einen optimalen Produktauswurf bei hohen Kapazitäten und Präzisionsschnitte. Dieses Modell ist in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich – Modell Affinity, U.S.D.A., zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung (rechts im Bild) und die Ausführung mit Zufuhrband (ganz rechts nicht von der U.S.D.A. akzeptiert).

Die von der U.S.D.A. zugelassene Affinity verarbeitet schwierig zu schneidende Produkte wie Käse, Käseimitate und für sehr kalte Anwendungen und Produkte mit hohem Fettgehalt. Mit der Maschine lassen sich Produkte unterschiedlicher Form und Größe schneiden. Die maximale Größe der Blöcke bei der Zufuhr in die Maschine ist 178 mm (7") in jeder Abmessung. Die Ausführung mit Zufuhrband optimiert die Ausrichtung des Schneidguts. Hygienische, hochpolierte Edelstahloberflächen verhindern Bakterienwachstum. Die maximale Größe des Produkts bei der Zufuhr beträgt bis zu 178 mm (7") oder bis zu 254 mm (10") in jeder einzelnen Abmessung.

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 Querschnittsspindeln.

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

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

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



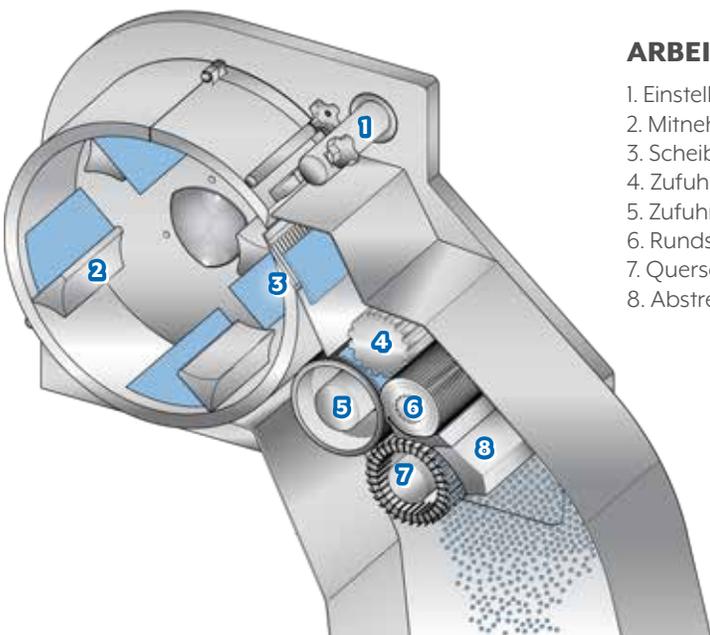
TECHNISCHE DATEN

**AFFINITY
U.S.D.A., zugelassen durch
U.S.D.A., Molkereiabteilung**
Länge: 1533 mm (60.33")
Breite: 1588 mm (62.52")
Höhe: 1769 mm (69.64")
Nettogewicht: 1270 kg (2800 lb)
Motoren: 18 kW (25 HP)
 3,6 kW (5 HP) - mit
 Quermesserspindel

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

ARBEITSWEISE

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



Der Affinity Integra® Würfelschneider

eignet sich für kleine bis mittelgroße Produkte. Diese Maschine ist eine leicht verkleinerte Version des großen Affinity-Würfelschneiders und wurde für die Verarbeitung schwieriger Produkte, wie Fleisch mit hohem Fettgehalt und kalten Temperaturen entwickelt. Die Integra enthält Designelemente der langjährigen RA-Serie, somit ist ein Ersatz der RA-Serie durch das Integra Modell sehr leicht möglich. Mit diesem Upgrade erhält man die Möglichkeit größere Produkte zu schneiden, ein aktuelles Hygienesdesign und bis zu 50 Prozent mehr Kapazität.

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 – 25,4 mm (1/8 – 1")

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



TECHNISCHE DATEN

Länge:1422 mm (55.98")

Breite:1373 mm (54.05")

Höhe:1803 mm (70.97")

Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)

Motoren:7,5 kW (10 HP)

AFFINITY INTEGRA-D WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

ZUGELASSEN DURCH DIE U.S.D.A., MOLKEREIABTEILUNG

Die Affinity® Integra-D Würfelschneidemaschine ist das neueste von der U.S.D.A., Molkereiabteilung, zugelassene Modell. Diese Würfelschneidemaschine kann Produkte bis zu 120 mm (4.75") verarbeiten. Dieses Modell lässt sich leicht in Produktionslinien integrieren und bietet eine kontinuierliche Produktion im Dauerbetrieb.



TECHNISCHE DATEN

Länge:1411 mm (55.53")

Breite:1486 mm (58.50")

Höhe:1804 mm (71.03")

Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)

Motor:7,5 kW (10 HP)

zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung

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")

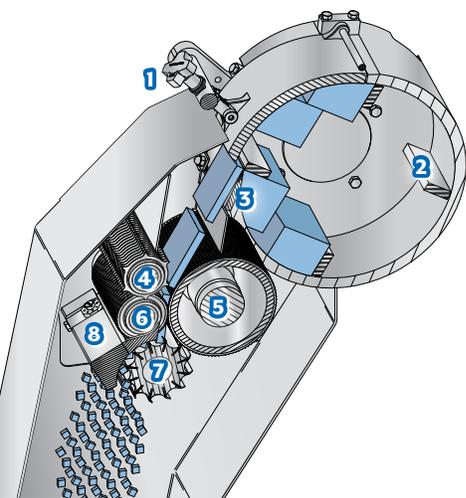
Quermesserschnitte: 3,2 – 38,1 mm (1/8 – 1-1/2")

STREIFEN- UND 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



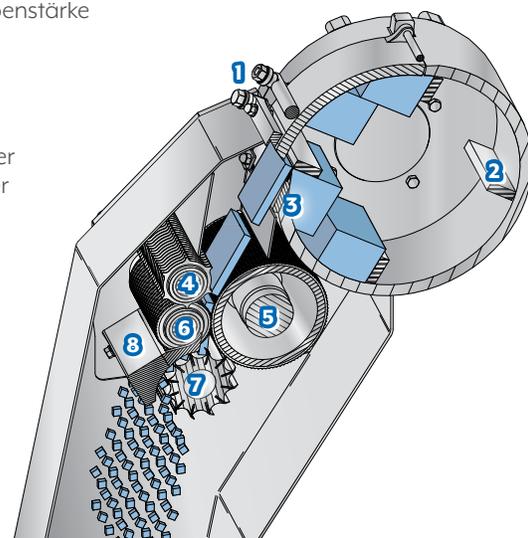
ARBEITSWEISE

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



RA MODELLE

Ein Ersatz der Modelle RA durch das Modell Integra ist sehr leicht möglich.



Die Schneidemaschine Modell CCX-D von der U.S.D.A., Molkereiabteilung, zugelassene Modell verarbeitet Produkte mit hoher Kapazität. Durch die Kombination eines leistungsstarken 7,5 kW (10HP) Motors mit einer großen 813 mm (32") Schneidkammer liefert dieses Modell optimale, präzise Schnitte in einem hygienischen Edelstahl-Design. Die große Schneidkammer verhindert, dass sich Produkt aufbaut. **Die CC-Serie besteht aus dem CCX-D und den Modellen CC, CC-D und CC-DL.** Das Schneiden erfolgt durch die Zufuhr des Produktes in die rotierende Mitnehmertrommel und wird durch die Zentrifugalkraft gegen die Innenfläche des Schneidkopfes gepresst. Die speziellen Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und können kostengünstig ausgetauscht werden.

MODELL CCX-D

ZUGELASSEN DURCH DIE U.S.D.A., MOLKEREIABTEILUNG

Das vielseitige Modell CCX-D bietet Doppelring-Schneidköpfe, mit Bajonettverriegelung und EinfachEinstellung und ermöglicht so einen schnellen Wechsel der Schnittarten in nur wenigen Minuten. Die speziell entwickelten Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und sind kostengünstig zu erneuern. Um größtmögliche Hygiene zu gewährleisten, ist die Maschine mit einem schwenkbaren Beschickungstrichter, aufklappbaren Abdeckungen, abgerundeten Oberflächen und vom U.S.D.A. zugelassenen, hochglanzpolierten Edelstahl ausgestattet. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Bei der Beschickung in die Maschine darf die Größe des Produkts 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung nicht überschreiten.



TECHNISCHE DATEN

MODELL CCX-D mit 813 mm (32")

Schneidkammer

Länge:1684 mm (66.28")

Breite:837 mm (32.95")

Höhe:866 mm (34.11")

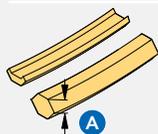
Nettogewicht:454 kg (1,000 lb)

Motor:7.5 kW (10 HP)

U.S.D.A. zugelassen durch die Molkereiabteilung

(siehe www.urschel.com für die Abmessungen des Modells CCX-D mit einer 24" Schneidkammer)

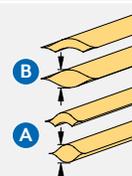
SCHNITTARTEN: CC MODELLE



VOLLE- & REDUZIERTER FLAT-V® STREIFEN

Volle Flat-V Streifen: Sechskantförmiger Querschnitt (A) mit einer Größe von etwa 3,8 mm (.150") an allen Seiten unter Verwendung eines .473" V-Messers.

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



OVALE STREIFEN & REDUZIERTER OVALE STREIFEN

Ovale Streifen: (A) Stärke ca. 3,2 mm (.125") und 6,4 mm (.250") breit, bei Verwendung eines Wellenschnittmessers .300.

Breite ovale Streifen: Querschnittstärke (B) Stärke: 3,7 mm (.125") und 9,5 mm (.375") breit, bei Verwendung Wellenschnittmessers 12,2 mm (.480").

Reduzierte ovale Streifen: Sichel-förmiger Querschnitt.

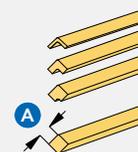
Breite reduzierte Streifen: Breiter, sichel-förmiger Querschnitt.



3,7 mm (.125") Stärke x 6,4 mm (.250") ovale Streifen bei Verwendung Wellenschnittmessern 7,6 mm (.300").



3,7 mm (.125") Stärke x 9,5 mm (.375") Breite, breite ovale Streifen bei Verwendung Wellenschnittmessern 12,2 mm (.480").



VOLLE- & REDUZIERTER 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.

Reduzierter V-Streifen: V-Querschnitt



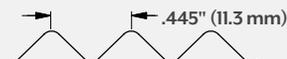
.070" (1.8 mm) Stärke mit versetzten 3,2 mm (.125") V-Messern ausgestattet.



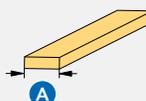
.097" (2.5 mm) Stärke mit versetzten 4,3 mm (.170") V-Messern ausgestattet.



.125" (3.2 mm) Stärke mit versetzten 5,4 mm (.212") V-Messern ausgestattet.



***.285" (7.2 mm) Stärke** mit versetzten 11,3 mm (.445") V-Messern ausgestattet.



JULIENNE-STREIFEN

Rechteckige Querschnitte in einer Vielzahl von Breiten erhältlich (A): 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 und 19 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 und 3/4")



REIBE-OPTIONEN

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





Optimiertes Design

Der von der U.S.D.A., Molkereiabteilung, zugelassene MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf bietet fast die doppelte Kapazität zu dem standardmäßigen Schneidkopf mit 8-Schneidstationen. Der SH-14 hat verstellbare obere und untere Einstellschrauben, mit denen sich die Stärke der Scheiben schnell und einfach justieren lässt. Die schnelle Montage/Demontage ermöglicht eine vollständige Reinigung.

MODELLE CC, CC-D, CC-DL

VIELSEITIGE SCHEIBENSCHNEIDE- & STREIFENSCHNEIDEMASCHINEN

MODELL CC

610 mm (24")

Schneidkammer

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:

993 mm (39.11") - 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)

1033 mm (40.67") - 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)



MODELL CC-D

610 mm (24") Schneidkammer

Länge:1220 mm (48.03") - 3,7 kW (5 HP)

.....1314 mm (51.74") - 7,5 kW (10 HP)

Breite:904 mm (35.59")

Höhe:760 mm (29.92") - 3,7 kW (5 HP)

.....797 mm (31.36") - 7,5 kW (10 HP)

Nettogewicht: 250 kg (550 lb) - 3,7 kW (5 HP)

310 kg (680 lb) - 10 HP

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



MODELL CC-DL

813 mm (32") Schneidkammer

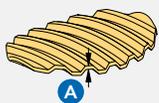
Länge:1566 mm (61.66")

Breite:904 mm (35.60")

Höhe:861 mm (33.89")

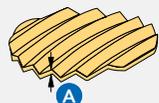
Nettogewicht: 318 kg (700 lb)

Motor:7,5 kW (10 HP)



*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 2,1 Vertiefungen pro Zoll. 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").



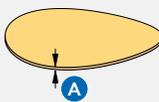
STANDARD-WELLENSCHEIBEN

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" Slice: Wellentiefe 2,0 mm (.080"), Wellenlänge 7,6 mm (.300"),

.480" Slice: Wellentiefe 1,9 mm (.076"), Wellenlänge 12,2 mm (.480")



GLATTSCHNITT-SCHEIBEN

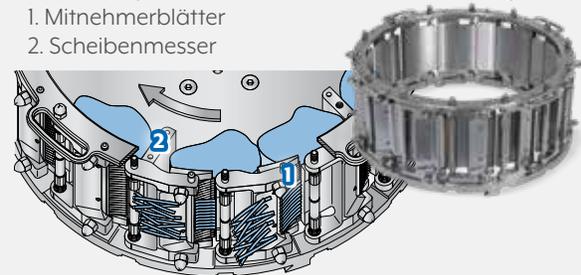
Scheibenstärken (A) von 0,8 mm (.030") bis zu 12,7 mm (.500").

ARBEITSWEISE

MicroAdjustable® SH-14 Schneidkopf

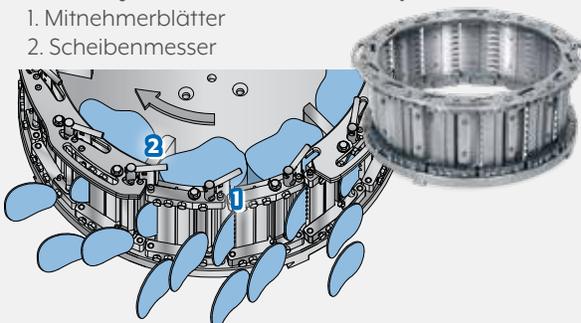
U.S.D.A., zugelassen durch U.S.D.A., Molkereiabteilung

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser



MicroAdjustable® SL-14 Schneidkopf

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser



Die MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 Köpfe bieten eine verbesserte Leistung mit 14 Schneidstationen im Vergleich zu den standardmäßigen 8 Schneidstationen.

**Z-Cut ist nur in nicht-europäischen Ländern erhältlich.

COMITROL® PROCESSOR MODELL 1700

KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG AUF VERSCHIEDENSTE PARTIKELGRÖSSEN

Die Comitrol® Processor-Linie besteht aus verschiedenen Modellen für eine kontrollierte Zerkleinerung von trockenen, halbtrockenen, pastenartige oder flüssigen Produkten. Zu den Routineanwendungen dieser Maschinen gehören: Granulieren, Flockieren, Schneiden, Mahlen, Zerkleinern, Verflüssigen, Emulgieren, Dispergieren, Mischen und Pürieren.

SCHNITTARTEN

Über 250 mögliche Kombinationen an Schneidteilen und Rotoren stehen für den Comitrol Processor zur Verfügung. Partikelgrößen von groben Stücken bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich, um die Konfiguration für Ihre Anwendung zu ermitteln. Urschel empfiehlt kostenlose Zerkleinerungsversuche in einer der vielen Testeinrichtungen weltweit.

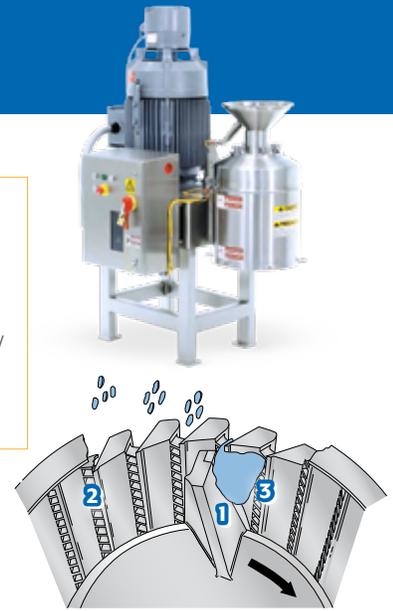
TECHNISCHE DATEN

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

*Die Höhe kann je nach gewähltem Motor variieren

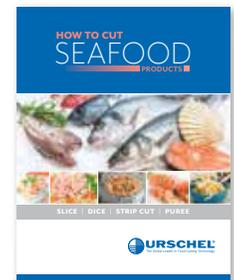
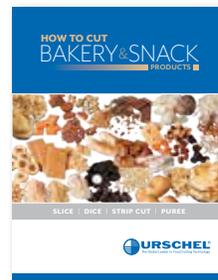
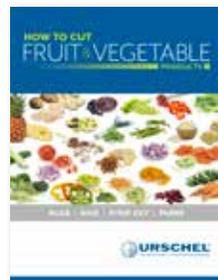
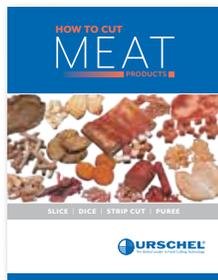
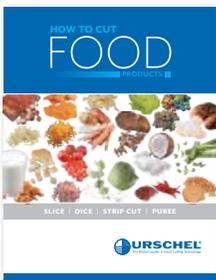
ARBEITSWEISE

1. Rotor
2. Mikroschneidkopf
3. Schneideplättchen



TESTEN SIE UNS

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren www.urschel.com oder germany@urschel.com.



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 | www.urschel.com

® Affinity, MicroAdjustable, Urschel, Urschel Logo Symbol, Comitrol, Flat-V, Affinity Integra, und The Global Leader in Food Cutting Technology sind eingetragene Warenzeichen von Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3972GER (s.s. L2529GER) JAN 2023

THE GLOBAL LEADER IN FOOD CUTTING TECHNOLOGY®

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

#1 Best Selling

provider of industrial cutting machinery throughout the world.