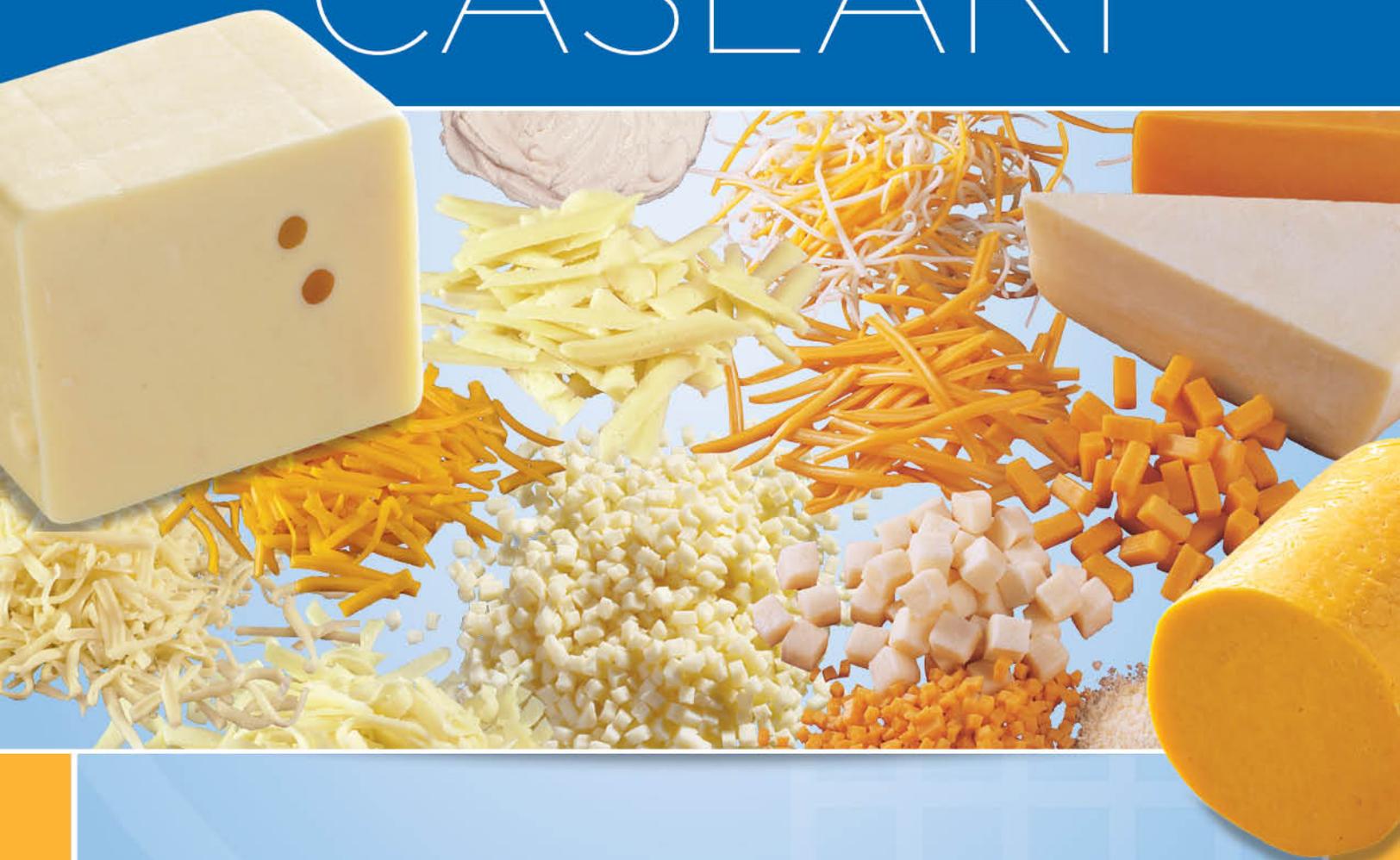


COME TAGLIARE

I PRODOTTI CASEARI



URSCHTEL®

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

CUBETTATRICE AFFINITY®

Il nuovo modello Affinity è la cubettatrice per formaggio più grande prodotta da Urschel. La macchina è progettata per un uso intensivo ed è caratterizzata da costruzione sanitaria, portata elevata ottimale e prestazioni di taglio di precisione. La cubettatrice Affinity è disponibile in due diversi modelli: la versione approvata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), Sezione Prodotti Caseari (illustrata immediatamente a destra) e la versione con scivolo di alimentazione del convogliatore (visibile all'estrema destra), non approvata dall'U.S.D.A.

Il modello di Affinity approvato dall'U.S.D.A. accetta un'ampia gamma di prodotti in entrata di forme e dimensioni diverse. La tramoggia di alimentazione accetta prodotti fino a 7 in (178 mm).

Il modello con scivolo di alimentazione del convogliatore, contraddistinto da costruzione sanitaria, portata elevata ottimale e prestazioni di taglio estremamente precise, offre tutte le caratteristiche descritte assicurando inoltre un flusso di prodotto ottimizzato. La cubettatrice Affinity con scivolo di alimentazione del convogliatore è in grado di accettare blocchi in entrata aventi una dimensione massima di 7 in (178 mm) o di 10 in (254 mm) sul lato più lungo, a seconda del prodotto.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE DI AFFINITY

- Potenza elevata per garantire una portata massima
- Superfici in acciaio inox sanitario extralucido per impedire la proliferazione batterica
- Funzionamento continuo per evitare interruzioni di produzione
- Qualità di taglio superiore
- Pannelli a battente con cardini e superfici inclinate per agevolare le procedure di manutenzione e lavaggio
- Netta separazione tra la zona a contatto con gli alimenti e la zona meccanica



A Approvato dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), Sezione Prodotti Caseari



B AFFINITY con scivolo di alimentazione del convogliatore

SPECIFICHE

AFFINITY [A]

Approvato dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), Sezione Prodotti Caseari

Lunghezza: 64.92 in (1649 mm)
Larghezza: 62.52 in (1588 mm)
Altezza: 69.46 in (1764 mm)
Peso netto: 2800 lb (1270 kg)
Motori: 5 HP (3,6 kW)
 25 HP (18 kW)

AFFINITY [B]

con scivolo di alimentazione del convogliatore

Lunghezza: 71.46 in (1815 mm)
Larghezza: 62.52 in (1588 mm)
Altezza: 69.45 in (1764 mm)
Peso netto: 2800 lb (1270 kg)
Motori: 5 HP (3,6 kW)
 25 HP (18 kW)

La cubettatrice per formaggio AFFINITY produce cubetti e strisce di precisione a portata elevata.

••••• Cheddar
 Strisce da 1/8 x 1/8 x 1-1/2 in (3,2 x 3,2 x 38,1 mm)

TIPI DI TAGLI

Spessore di taglio: da 1/8 a 3/4 in (da 3,2 a 19,1 mm)

Cubetti: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino delle lame circolari e il mandrino della lama per il 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.

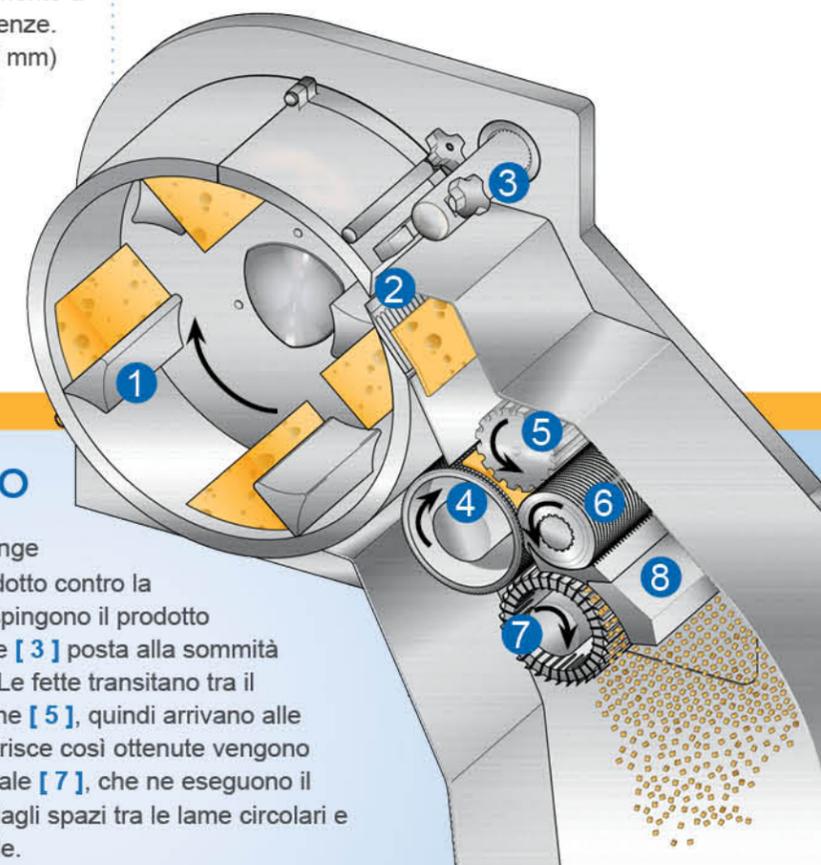
- Da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm) di lunghezza

Mozzarella •••••
 Cubetti da 1/8 in (3,2 mm)

•••••
 Mozzarella
 Strisce da 1/8 x 1/8 x 1-3/8 in (3,2 x 3,2 x 34,9 mm)

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto introdotto nella tramoggia di alimentazione giunge a una girante rotante. La forza centrifuga mantiene il prodotto contro la superficie interna dell'unità. Le pale della girante [1] sospingono il prodotto oltre la lama di taglio [2]. Un'apposita paratoia regolabile [3] posta alla sommità del corpo della girante determina lo spessore delle fette. Le fette transitano tra il tamburo alimentatore rotante [4] e il rullo di alimentazione [5], quindi arrivano alle lame circolari [6], dove vengono tagliate in strisce. Le strisce così ottenute vengono quindi trasferite direttamente alle lame per taglio trasversale [7], che ne eseguono il taglio finale. La piastra per taglio [8] separa il prodotto dagli spazi tra le lame circolari e funge da spigolo di taglio per le lame per taglio trasversale.





Cheddar
Filetti pieni da
0.097 in (2,5 mm)

Parmigiano in
scaglie a profilo
ovale ampio

■ **URSHEL**

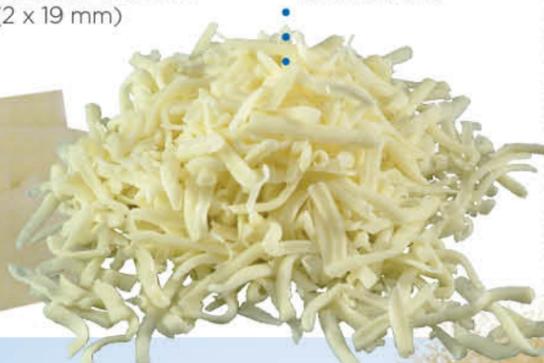
GRATTUGIE

Tutte e quattro le grattugie producono diversi tipi di taglio, comprese le nuove opzioni della testa per grattugiare e produrre scaglie ovali, scaglie rettangolari, scaglie con profilo a "V" e scaglie con profilo a mezzaluna. Lo spessore delle scaglie può essere regolato in modo da soddisfare i requisiti delle specifiche applicazioni. Un doppio anello di bloccaggio rapido e teste di taglio a regolazione singola, entrambi intercambiabili, fanno sì che il robot possa cambiare il tipo di scaglia in pochi minuti. Le lame monouso, progettate appositamente per questa macchina, non richiedono affilatura e non comportano spese elevate per la sostituzione. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e da un design semplificato, che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La misura massima del prodotto in entrata è circa 3-1/2 in (89 mm) in qualsiasi dimensione.



Parmigiano in strisce
da 0.080 x 0.75 in
(2 x 19 mm)

Mozzarella in filetti
a mezzaluna



STILI DIVERSI PER ADATTARSI ALLA SUA LINEA

La testa di filettatura autobloccante [A], che può essere regolata singolarmente, si blocca in modo rapido e sicuro nel supporto della testa di taglio senza elementi di fissaggio. L'accumulo di prodotto viene impedito usando una regolazione soltanto superiore della testa, invece che regolazioni sia sopra sia sotto la testa di taglio.

Le teste per grattugiare [B] permettono di ottenere formati di vario tipo, da parmigiano in polvere a granuli a grana grossa, nonché un'ampia varietà di scaglie e filetti. Per ulteriori informazioni, contatti Urschel.

Parmigiano
grattugiato a grana
grossa



SPECIFICHE

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

MODELLO CCX-D*

Lunghezza: 58.58 in (1488 mm),
involucro diam. 24 in - 5 HP
65.33 in (1659 mm),
involucro diam. 32 in - 10 HP

Larghezza: 32.95 in (837 mm)

Altezza: 32.35 in (837 mm),
involucro diam. 24 in - 5 HP
33.91 in (861 mm),
involucro diam. 32 in - HP

Peso netto: 1,000 lb (454 kg)
Motore: 5 o 10 HP (3,7 o 7,5 kW)

MODELLO CC-DL*

Lunghezza: 62.40 in (1585 mm)
Larghezza: 35.59 in (904 mm)
Altezza: 33.93 in (862 mm)
Peso netto: 700 lb (318 kg)
Motore: 10 HP (7,5 kW)

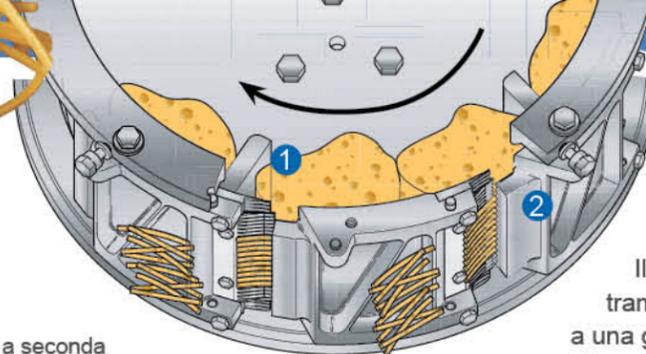
MODELLO CC-D*

Lunghezza: 48.03 in (1220 mm) - 5 HP
51.74 in (1314 mm) - 10 HP
Larghezza: 35.59 in (904 mm)
Altezza: 29.92 in (760 mm) - 5 HP
31.36 in (797 mm) - 10 HP
Peso netto: 550 lb (250 kg) - 5 HP
680 lb (310 kg) - 10 HP
Motore: 5 o 10 HP (3,7 o 7,5 kW)

MODELLO CC

Lunghezza: 48.03 in (1220 mm) - 2 o 5 HP
51.74 in (1314 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)

*Approvato dal Dipartimento
dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.),
Sezione Prodotti Caseari.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Il prodotto introdotto nella tramoggia di alimentazione giunge a una girante rotante. La forza centrifuga mantiene il prodotto contro la superficie interna della testa di taglio. Le pale della girante [1] spingono il prodotto oltre le lame [2].



MODELLO
CCX-D



MODELLO
CC-DL

I modelli CCX-D e CC-DL hanno potenzialità simili a quelle dei modelli CC-D e CC, a cui aggiungono alcuni degli ultimi progressi di Urschel Engineering. L'involucro di taglio più ampio (disponibile a richiesta sul Modello CCX-D e di serie sul modello CC-DL), avente un diametro di 32 in (813 mm), aumenta l'area di scarico per favorire un più agevole flusso di prodotto e aumentare le capacità. Un flusso di prodotto più efficiente riduce i problemi di accumulo e i tempi di fermo macchina. Inoltre, sono disponibili dei kit per ampliare l'involucro di taglio dei modelli CC-D e CCX-D già in uso negli stabilimenti.

Entrambe le macchine sono dotate di una tramoggia di alimentazione oscillante per facilitare le operazioni di pulizia. In aggiunta, il modello CCX-D offre caratteristiche quali il vano motore completamente chiuso ed è disponibile anche con l'involucro di taglio originale, avente un diametro di 24 in (609 mm).



MODELLO CC-D



MODELLO CC

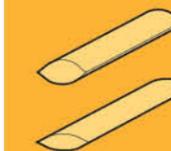
Il modello CC-D e il modello CC sono ormai entrati ampiamente in uso per il taglio a filetti e l'affettatura di svariate tipologie di formaggi.

Entrambe le macchine offrono un'efficienza di produzione comprovata e hanno fornito una base di grande efficacia per la progettazione dei nuovi modelli CCX-D e CC-DL.

TIPI DI FILETTI E DI FETTE



FILETTI PIENI E FILETTI A "V"
Filetti pieni: sezione trasversale a rombo disponibile in quattro spessori: 0.070, 0.097, 0.125 o 0.285 in (1,8, 2,5, 3,2 o 7,2 mm).
Filetti a "V" ridotti: sezione trasversale a forma di "V".



FILETTI CON PROFILO OVALE
Filetti con profilo ovale: sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0.125 in (3,2 mm) e larga 0.250 in (6,4 mm).
Profilo ovale ampio: 0.125 in (3,2 mm) di spessore e 0.375 in (9,5 mm) di larghezza.



FILETTI A MEZZALUNA
Filetti a mezzaluna: sezione trasversale a forma di mezzaluna.
Filetti a mezzaluna ampia: sezione trasversale a forma di mezzaluna ampia.



NOVITÀ! FILETTI PIENI E RIDOTTI FLAT-V®
Filetti pieni 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.



STRISCE
Sezione trasversale rettangolare.
Larghezza: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 e 3/4 in (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 e 19 mm).



FETTE LISCE
Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm).



FETTE CON TAGLIO A "V"
Fino a 0.100 in (2,5 mm) di spessore.
Fette da 0.125 in: 8 solchi a "V" completi per pollice. La profondità di ciascuna "V" è 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. La profondità di ciascuna "V" è di 0.084 in (2,1 mm); centri: 0.212 in (5,4 mm).



TAGLIO ONDULATO STANDARD
Spessore fino a 0,285 in (7,2 mm) con 3,5 onde per pollice. La profondità di ciascuna onda è di 0.080 in (2 mm); centri: 0.300 in (7,6 mm).



NOVITÀ! FETTE Flat-V® SLICE
Spessore fino a 0.180 in (4,6 mm) (misurato sulla parte piatta, non sulle increspature) con 2,1 increspature per pollice. La profondità di ciascuna increspatura è di 0.125 in (3,2 mm); centri: 0.473 in (12 mm).

■ **URSCHEL**

CUBETTATRICE MODELLO RA-D

I modelli RA-D, RA-A e RA-HD possono produrre un'ampia gamma di fette e strisce da frutta, verdura, prodotti per condimenti, noci, formaggio e carni lavorate. La misura massima del prodotto in entrata è 3-1/2 in (88,9 mm) in qualsiasi dimensione. Tutte e tre le cubettatrici usano principi di taglio simili tra loro e sono caratterizzate dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione; inoltre, sono state progettate in modo da permettere di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.

TIPI DI TAGLI

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.

- Spessore di taglio: da 1/16 a 3/8 in (da 1,6 a 9,5 mm)
- Lame circolari: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25 mm)
- Lame per taglio trasversale: da 1/8 a 1-1/2 in (da 3,2 a 38 mm)

Strisce: togliendo l'albero e il mandrino della lama per il taglio trasversale, è possibile tagliare strisce delle più svariate dimensioni.



ESEMPIO DI MOTORE IN ACCIAIO INOSSIDABILE DISPONIBILE SULLA RA-A E SULLA RA-D.

- Formaggio erborinato (Gorgonzola) sbriciolato in pezzetti da 1/4 in (6,4 mm) e 1/2 in (12,7 mm)
- Cheddar 1/8 x 1/8 x 1-1/2 in (3,2 x 3,2 x 38 mm)

- Mozzarella Cubetti da 1/4 x 3/8 x 3/8 in (6,4 x 9,5 x 9,5 mm)



MODELLO HEAVY DUTY RA-HD

MODELLO RA-D*

MODELLO RA-A

ROBOT COMITROL MODELLO 1700

*Approvato dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), Sezione Prodotti Caseari.

SPECIFICHE

MODELLO RA-HD
Lunghezza: 45.38 in (1153 mm)
Larghezza: 45.91 in (1166 mm)
Altezza: 71.54 in (1817 mm)
Peso netto: 840 lb (380 kg)
Motore: 10 HP (7,5 kW)

MODELLO RA-A
Lunghezza: 46.11 in (1171 mm)
Larghezza: 36.93 in (938 mm)
Altezza: 71.39 in (1833 mm)
Peso netto: 740 lb (380 kg)
Motore: 5 HP (3,7 kW)

MODELLO RA-D*
Lunghezza: 39.46 in (1002 mm)
Larghezza: 36.93 in (938 mm)
Altezza: 70.78 in (1798 mm)
Peso netto: 740 lb (380 kg)
Motore: 5 HP (3,7 kW)

MODELLO 1700
Lunghezza: 50.69 in (1268 mm)
Larghezza: 33.31 in (846 mm)
Altezza: 72.13 in (1832 mm)
Peso netto: 1100 lb (499 kg)
Motore: 15, 30 o 40 HP (11,2, 22,4 o 30 kW)

Parmigiano

Ricotta

ROBOT COMITROL® MODELLO 1700

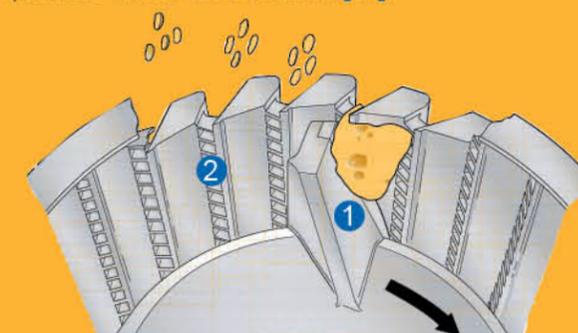
Il robot Comitrol è una macchina per la macinazione caratterizzata dalla versatilità e da un principio di riduzione dimensionale in particelle senza pari. È in grado di processare prodotti secchi, semiseccchi, in pasta o liquidi. Il prodotto viene ridotto in precisi incrementi con misura e forma regolari. Le operazioni standard comprendono la comminazione, la riduzione in granuli e purea, la macinazione, la liquefazione e la dispersione.

TIPI DI TAGLI

Il robot Comitrol può vantare più di 250 diverse combinazioni di componenti di taglio e giranti, che consentono di ottenere particelle di dimensioni che vanno da emulsioni grossolane a emulsioni fini. Per determinare la configurazione di taglio ottimale per l'applicazione in uso, Urschel consiglia di prenotare una prova di taglio presso uno dei nostri Centri di prova taglio prodotti presenti in tutto il mondo.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DEL MODELLO 1700

Il prodotto introdotto nella tramoggia di alimentazione giunge a una girante rotante. La forza centrifuga mantiene il prodotto contro la superficie interna della testa di taglio. Le pale della girante [1] sospingono il prodotto oltre le lame verticali [2].



PROGETTISTI E PRODUTTORI DI APPARECCHIATURE DI RIDUZIONE DIMENSIONALE DI PRECISIONE



CUBETTATRICE
AFFINITY®



ROBOT COMITROL®
MODELLO 1700



MODELLO CC-XD



MODELLO RA-D



URSCHEL
INTERNATIONAL LIMITED

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 105724000017
IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT), Italy

☎ 39- 0141 87 86 36 | ✉ italia@urschel.com
it.urschel.com

**LA INVITIAMO A PROVARE LE NOSTRE
MACCHINE TAGLIANDO I SUOI PRODOTTI**

Urschel Laboratories 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 Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su it.urschel.com