

CÓMO CORTAR PRODUCTOS

LÁCTEOS



REBANADAS | CUBOS | TIRAS | RALLADO | DESMENUZADO



EVALUAR

Los quesos pueden variar ampliamente en términos de grasa, contenido de humedad y dureza, así como en muchas otras de sus características. Estos factores deben tenerse en cuenta al evaluar el producto final deseado, y es en esta importante tarea donde puede contar con nosotros. Evalúe la tecnología de corte de Urschel y descubra la máquina ideal para su línea de producción.

Urschel diseña y produce rebanadoras, cubicadoras y molinos que cumplen con las necesidades de corte en las distintas etapas de su línea. Cada máquina es capaz de funcionar a altas capacidades de forma continua, manteniendo siempre la mejor calidad de corte. Además de las máquinas incluidas en este folleto, Urschel ofrece otros equipos de corte que puede conocer en www.urschel.com.

Podemos programar una prueba gratuita de su producto en nuestras Instalaciones de Prueba de Corte para complementar su evaluación.



EXPLORE LA PRECISIÓN DE URSCHEL

Urschel ofrece equipos de diseño robusto, fabricados con la más alta calidad. La maquinaria de corte de Urschel se ensambla completamente en nuestras instalaciones, con todos los componentes principales fabricados en nuestra planta para garantizar tolerancias de la más alta precisión y un funcionamiento óptimo de cada máquina de corte. Todas las piezas desde el metal en láminas, los sofisticados cabezales de corte hasta las tuercas y los tornillos, se fabrican bajo un mismo techo. En la misma fábrica las fundiciones producen piezas robustas y de calidad, mientras que lo más avanzado en fabricación en celdas se combina con métodos de producción de última generación resultando en un flujo de trabajo ergonómico.

Además de una fuerza de ventas global y de profesionales de servicio especializados, Urschel dispone de un inventario multimillonario de las piezas que se venden más comúnmente. Este inventario, aunque costoso de mantener, permite que las piezas se puedan enviar a pedido cuando nuestros clientes las necesitan para reducir al mínimo la posibilidad de que se presenten costosos tiempos de inactividad.



PRODUCTOS DESTACADOS

- 1. Queso cheddar**
Cubos de 1/8 pulg (3,2 mm)
Cubicadora Affinity®
- 2. Queso cheddar**
Tiras de 1/8 x 1/8 x 1-1/2 pulg (3,2 x 3,2 x 38,1 mm)
Cubicadora Affinity®
- 3. Queso parmesano**
3/4 pulg x 0,030 pulg (19,1 x 0,762 mm)
Cubicadora DiversaCut 2110A®
- 4. Queso azul**
Triturado a 3/8 pulg (9,5 mm)
Cubicadora Affinity Integra®
- 5. Queso cheddar blanco**
Tiras onduladas de 3/8 x 1-1/4 x 3/8 pulg (9,5 x 31,8 x 9,5 mm)
Cubicadora Affinity
- 6. Queso cheddar**
Rebanadas onduladas de 0,480 pulg (12,2 mm)
Modelo CC-D
- 7. Queso**
Desmenuzado, modelo CC-D
- 8. Queso mozzarella**
1/8 pulg (3,2 mm)
Cubicadora Affinity
- 9. Queso cheddar**
Cubos de 1/4 pulg (6,4 mm)
Cubicadora Affinity Integra
- 10. Queso ricotta**
Procesador Comitrol
Modelo 1700
- 11. Queso mozzarella**
Tiras de 1/8 x 1/8 x 1-3/8 pulg (3,2 x 3,2 x 34,9 mm)
Cubicadora Affinity
- 12. Queso parmesano**
Procesador Comitrol
Modelo 1700
- 13. Queso mozzarella**
1/4 x 3/8 x 3/8 pulg (6,4 x 9,5 x 9,5 mm)
Modelo RA-D
- 14. Queso cheddar**
1/8 x 1/8 x 1-1/2" (3,2 x 3,2 x 38 mm)
Modelo RA-D
- 15. Queso parmesano**
Rallado en óvalo ancho
Modelo CC-D
- 16. Queso cheddar**
0,097 pulg (2,5 mm)
Rallado completo, modelo CCX-D
- 17. Queso cheddar**
Cubos de 3/8 pulg (9,5 mm)
Cubicadora Affinity

La línea de cubicadoras Affinity® se compone de 3 máquinas: la cubicadora Affinity estándar aprobada por la División de Derivados de la Leche del U.S.D.A., la Affinity con cinta de alimentación incorporado y la Affinity Integra. Lo que distingue esta línea es la capacidad de trabajar con productos de alto contenido de grasa a bajas temperaturas y que normalmente son difíciles de procesar. La ventaja está en la ayuda de alimentación adicional que se suministra a medida que el producto se desplaza a través de la zona de corte, utilizando el rodillo alimentador y el tambor alimentador. Las zonas de corte están completamente separadas de las zonas mecánicas. Los bastidores de tubos redondos disminuyen al mínimo el área de la superficie microbiana y permiten un secado automático. Permite hacer cortes en 2 y 3 dimensiones ajustando el grosor de rebanado y los árboles motrices de cuchillas circulares y de corte transversal, para producir una gama completa de cubos, triturados/granulados o tiras.

CUBICADORAS AFFINITY®

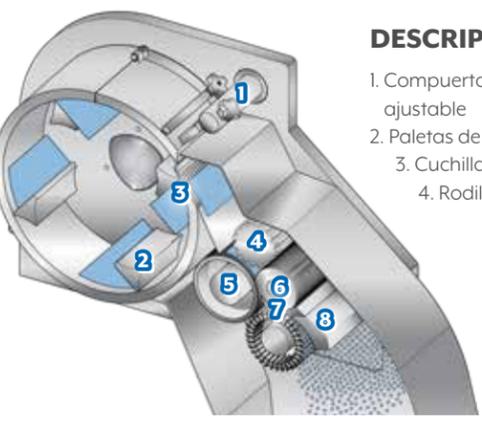
CUBICADORA ROBUSTA DE SERVICIO SEVERO

Esta cubicadora de servicio severo ofrece un diseño higiénico, una producción óptima con alta capacidad y cortes de alta precisión. La Affinity está disponible en dos modelos: la versión aprobada por la División de Derivados de la Leche del U.S.D.A., (se muestra a la derecha) y la versión de tolva de alimentación con cinta alimentadora (más a la derecha) que no está aprobada por el U.S.D.A.

La Affinity aprobada por el U.S.D.A. acepta una amplia variedad de productos, de diferentes formas y tamaños. La tolva de alimentación acepta productos de 7 pulg (178 mm) máximo. Además de su diseño higiénico, su producción óptima con alta capacidad y la precisión en los cortes. La máquina con cinta de alimentación ofrece todas las características descritas, más un flujo de producto mejorado. La Affinity con cinta en la tolva de alimentación acepta bloques de hasta 7 pulg (178 mm), o de hasta 10 pulg (254 mm) en su dimensión más larga, dependiendo del producto.

TIPOS DE CORTES

- Rebanadas:** Grosor de la rebanada: 1/8 a 3/4 pulg (3,2 a 19,1 mm)
- Cubos:** Para cortar en cubos se usa una cuchilla rebanadora, el árbol motriz de cuchillas circulares y el árbol motriz de cuchillas de corte transversal. El cambio de tamaño de los cubos se hace ajustando el grosor de las rebanadas, la velocidad de los husillos o los árboles motrices de corte, según sea necesario.
 - Cortes de cuchillas circulares:** 1/8 a 2 pulg (3,2 a 50,8 mm)
 - Cortes de cuchillas de corte transversal:** 1/8 a 2 pulg (3,2 a 50,8 mm)
- Cortes en tiras:** Se pueden obtener tiras lisas quitando el árbol motriz de cuchillas de corte transversal o el árbol motriz de cuchillas circulares. Se pueden utilizar combinaciones de cuchillas circulares o cuchillas de corte transversal para controlar la longitud de las tiras de 1/8 a 2 pulg (3,2 a 50,8 mm) de largo.



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE CORTE

1. Compuerta para rebanadas ajustable
2. Paletas de impelente
3. Cuchilla rebanadora
4. Rodillo alimentador
5. Tambor alimentador
6. Cuchillas circulares
7. Cuchillas de corte transversal
8. Placa limpiadora

PROCESADOR COMITROL MODELO 1700

REDUCCIÓN CONTROLADA DE TAMAÑO DE PARTÍCULAS

El procesador Comitrol es un molino versátil con un principio exclusivo de reducción de tamaño de partículas que puede procesar productos secos, semisecos, pastas o líquidos. El producto se reduce de forma controlada, lo que permite producir un tamaño y una forma controlada y uniformes. Las funciones estándar incluyen trituración, granulado, molido, licuado, dispersado y puré.



ESPECIFICACIONES

- Largo:**50,69 pulg (1288 mm)
- Ancho:**33,31 pulg (846 mm)
- Altura:***72,13 pulg (1832 mm)
- Peso neto:**1100 lb (499 kg)
- Motor:**15, 30, o 40 HP (11,2, 22,4 o 30 kW)

La nueva cubicadora Affinity Integra es el modelo más reciente de la línea de cubicadoras Affinity y produce cortes en un rango de tamaño pequeño a mediano. Una versión de la Affinity a una escala levemente menor, la Integra está diseñada para productos difíciles de procesar, como quesos de alto contenido de grasa a temperaturas frías. Esta cubicadora incorpora elementos de diseño de las cubicadoras serie RA y de la serie Affinity. La Integra está diseñada para reemplazar las máquinas serie RA en línea, ofreciendo a los procesadores una actualización que proporciona muchas ventajas, con una alimentación de mayor capacidad, una caja de impelente más grande, un diseño moderno, mayores características de higiene y capacidades entre 20 y 50 por ciento mayores. La nueva Integra lleva las cubicadoras pequeñas y medianas de servicio severo a otro nivel.

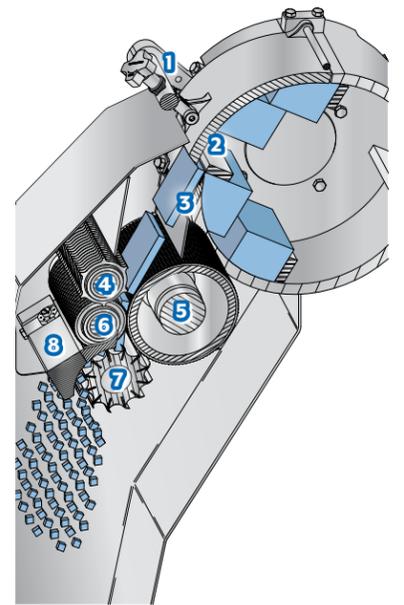
CUBICADORA AFFINITY INTEGRA®

CORTA PRODUCTOS DUROS Y DIFÍCILES

La cubicadora Integra (Affinity) puede ser alimentada con productos de hasta 4,5 pulg (114 mm). Con características similares a la Affinity y de menor capacidad, también tiene un excelente comportamiento en aplicaciones exigentes. Equipada con motor de 10 hp (7,5 kW).

TIPOS DE CORTES

- Rebanadas lisas:** 1/8 a 1/2 pulg (3,2 a 12,7 mm)
- Cubos/triturados/tiras:** Los cortes de 2 y 3 dimensiones implican el ajuste del grosor de las rebanadas y el uso de árboles motrices de cuchillas circulares o de corte transversal requeridos.
 - Cortes de cuchillas circulares:** 1/8 a 1 pulg (3,2 a 25,4 mm)
 - Cortes de cuchillas de corte transversal:** 1/8 a 1-1/2 pulg (3,2 a 38,1 mm)



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE CORTE

1. Perilla de ajuste de la rebanada
2. Paletas de impelente
3. Cuchilla rebanadora
4. Árbol motriz alimentador
5. Tambor alimentador
6. Cuchillas circulares
7. Cuchillas de corte transversal
8. Placa limpiadora

CUBICADORAS SERIE RA

PRECURSORAS DE LA INTEGRA

Los modelos RA-D y RA-A producen queso triturado, en cubos y en tiras. El tamaño máximo de entrada del producto es 3-1/2 pulg (88,9 mm) en cualquiera dimensión. Tienen un principio de corte similar, pero varían en el tamaño del motor, las opciones de servicio severo, la aleación para los componentes de corte interiores y los estilos de tolva de alimentación.

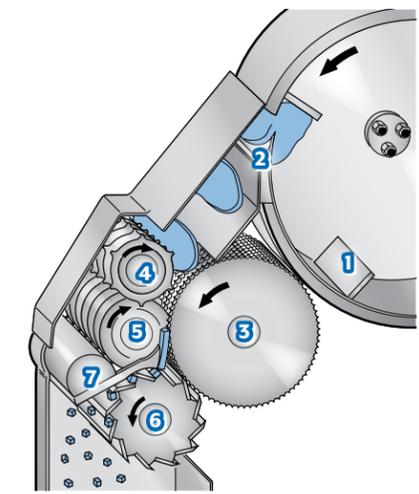
TIPOS DE CORTES

- Cubos:** Para cortar en cubos se usa una cuchilla rebanadora, el árbol motriz de cuchillas circulares y el de cuchillas de corte transversal. El cambio de tamaño de los cubos se hace usando los árboles motrices de corte requeridos y ajustando el grosor de la rebanada.
 - Grosor de la rebanada:** 1/16 a 3/8 pulg (1,6 a 9,5 mm)
 - Cortes de cuchillas circulares:** 1/8 a 1 pulg (3,2 a 25 mm)
 - Cortes de cuchillas de corte transversal:** 1/8 a 1-1/2 pulg (3,2 a 38,1 mm)

Cortes en tiras: El usuario podrá obtener una amplia variedad de tiras retirando el husillo de corte transversal y su eje.

ESPECIFICACIONES

- MODELOS RA-A y RA-D**
- Peso neto: 740 lb (380 kg)
- Motor: 5 hp (3,7 kW)
- (visite www.urschel.com para obtener las dimensiones)

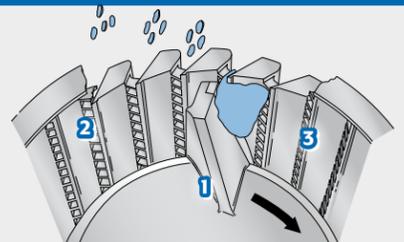


DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE CORTE

1. Paletas de impelente
2. Cuchilla rebanadora
3. Tambor alimentador
4. Árbol motriz alimentador
5. Cuchillas circulares
6. Cuchillas de corte transversal
7. Placa limpiadora

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE CORTE

1. Impelente
2. Separadores horizontales
3. Cuchillas verticales



El modelo **CCX-D**, aprobado por la División de Derivados de la Leche del U.S.D.A., suministra una alta capacidad de rallado. Con la combinación de un poderoso motor de 10 hp y una amplia cámara de corte de 32 pulg, esta ralladora de queso hace cortes óptimos y precisos, con un diseño higiénico en acero inoxidable. Los cabezales de corte intercambiables de fijación rápida, con anillo doble y ajuste sencillo, permiten cambiar el tipo de rallado producido en pocos minutos. Las cuchillas desechables de diseño especial no requieren afilado y su reemplazo es económico. El grosor del rallado puede ajustarse de acuerdo a los requisitos de producción. Permite el funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida, y tiene un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento. El tamaño máximo de entrada del producto es aproximadamente 3-1/2 pulg (89 mm) en cualquier dimensión.

MODELO CCX-D

REBANADORA/RALLADORA VERSÁTIL APROBADA POR LA DIVISIÓN DE DERIVADOS DE LA LECHE DEL U.S.D.A.



El modelo CCX-D aumenta al máximo su productividad con un motor de 10 hp y una cámara de corte de 24 o de 32 pulg (610 o 813 mm). Para permitir un flujo de producto óptimo, se recomienda usar la opción de mayor tamaño. Esta cámara de mayor tamaño minimiza la acumulación de producto y mejora su flujo a medida que sale del cabezal de corte.

La tolva de alimentación giratoria incorporada optimiza la higiene y aumenta la facilidad de mantenimiento. El motor completamente cerrado y las piezas del sistema motriz están separados de la zona de corte y son de fácil acceso a través de paneles con bisagras instalados en forma segura. El cuadro eléctrico está integrado a la estructura para proporcionar un diseño estilizado.

Todas las superficies son inclinadas y las superficies de contacto con el producto son pulidas a un acabado Ra-32 para evitar el crecimiento microbiano. Un bastidor de tubo redondo opcional está disponible para diferentes especificaciones de los clientes.

ESPECIFICACIONES

MODELO CCX-D con cámara de corte de 32 pulg

- Largo: 65,33 pulg (1659 mm)
- Ancho: 32,95 pulg (837 mm)
- Altura: 33,91 pulg (861 mm)
- Peso neto: 1000 lb (454 kg)
- Motor: 10 hp (7,5 kW)

Aprobada por la División de Derivados de la Leche del U.S.D.A.

(visite www.urschel.com para obtener las dimensiones de la CCX-D con la cámara de corte de 24 pulg)

TIPOS DE CORTES: MODELOS DE LA SERIE CC

RALLADO EN V COMPLETO Y REDUCIDO
Rallado completo: Sección transversal en forma de diamante, disponible en cuatro grosores: 0,070, 0,097, 0,125 o *0,285 pulg (1,8, 2,5, 3,2, *7,2 mm).
Rallado en V reducido: Sección transversal en forma de V

Es posible que no todos los componentes incluidos en los siguientes tipos de corte estén disponibles en el acabado de acero inoxidable altamente pulido aprobado por la División de Derivados de la Leche del U.S.D.A.:

RALLADO OVALADO ANCHO
Rallado ovalado ancho de 0,480; 0,152 pulg (3,7 mm) de grosor por 0,480 pulg (12,2 mm) de ancho

RALLADO EN FORMA DE MEDIALUNA ANCHA
Sección transversal en forma de medialuna.

RALLADO LISO EN V COMPLETO Y REDUCIDO*
Rallado liso en V completo: Sección transversal en forma hexagonal de aproximadamente 0,150 pulg (3,8 mm) en todos los lados.

Rallado liso en V reducido: Partes superior e inferior lisas que forman un rallado corrugado.

RALLADO OVALADO
Rallado ovalado de 0,250: Sección transversal en forma ovalada de aproximadamente 0,125 pulg (3,2 mm) de grosor por 0,250 pulg (6,4 mm) de ancho.

RALLADO EN FORMA DE MEDIALUNA
Sección transversal en forma de medialuna.

REBANADAS LISAS
Rebanadas gruesas de hasta 0,500 pulg (12,7 mm)

REBANADAS LISAS EN V
Rebanada de hasta 0,180 pulg (4,6 mm) de grosor con 2,1 corrugaciones por pulgada. Profundidad de corrugaciones de 0,125 pulg (3,2 mm); Centros: 0,473 pulg (12 mm).

REBANADAS EN V
Rebanada de hasta 0,500 pulg (2,5 mm) de grosor **0,125 pulg:** 8 V completas por pulgada. Profundidad de V de 0,050 pulg (1,3 mm); Centros: 0,125 pulg (3,2 mm).
Rebanada de 0,212 pulg: 4,7 V por pulgada. Profundidad de V de 0,084 pulg (2,1 mm); Centros: 0,212 pulg (5,4 mm).

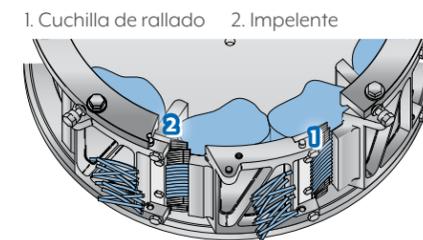
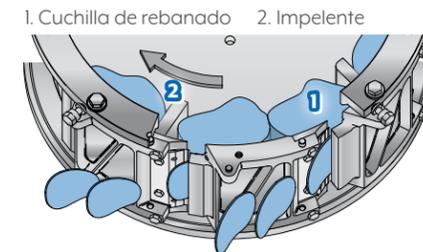
***REBANADAS DE CORTE EN Z**
Rebanada de hasta 0,325 pulg (8,3 mm) de grosor con 2,1 corrugaciones por pulgada. Profundidad de corrugaciones de 0,135 pulg (3,4 mm); Centros: 0,394 pulg (10 mm).

La serie **CC** se compone de la CCX-D, CC, CC-D y CC-DL. Cada modelo funciona con base en la fuerza centrífuga generada por un impelente giratorio dentro de un cabezal de corte fija que reduce uniformemente el producto a medida que este va pasando por los puestos de rebanado o de rallado, o a través de una superficie de granulado. Todos los modelos ofrecen también cuchillas económicas y cabezas de corte que pueden cambiarse rápidamente. Estos modelos varían en diferentes formas, más comúnmente en términos de las opciones de tolva de alimentación, la forma de acceder a los componentes, la dimensión de la cámara de corte, las opciones de motor y las aleaciones usadas. Una cámara de corte más grande ofrece un mayor espacio alrededor de la cabeza de corte y permite una descarga positiva del producto mientras disminuye al mínimo su acumulación.

MODELOS CC, CC-D, CC-DL

REBANADORAS, RALLADORAS, CORTADORAS DE TIRAS Y GRANULADORAS DE GRAN VERSATILIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE CORTE



ESPECIFICACIONES

MODELO CC

- Cámara de corte de 24 pulg (610 mm)**
- Largo: 48,03 pulg (1220 mm) - 2 o 5 hp
- 51,74 pulg (1314 mm) - 10 hp
- Ancho: 35,26 pulg (896 mm)
- Altura: 39,11 pulg (993 mm) - 2 o 5 hp
- 40,67 pulg (1033 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)



MODELO CC-D

- Cámara de corte de 24 pulg (610 mm)**
- Largo: 48,03 pulg (1220 mm) - 5 hp
- 51,74 pulg (1314 mm) - 10 hp
- Ancho: 35,59 pulg (904 mm)
- Altura: 29,92 pulg (760 mm) - 5 hp
- 31,36 pulg (797 mm) - 10 hp
- Peso neto: 550 lb (250 kg) - 5 hp
- 680 lb (310 kg) - 10 hp
- Motor: 5 o 10 hp (3,7 o 7,5 kW)



MODELO CC-DL

- Cámara de corte de 32 pulg (813 mm)**
- Largo: 62,40 pulg (1585 mm)
- Ancho: 35,59 pulg (904 mm)
- Altura: 33,93 pulg (862 mm)
- Peso neto: 700 lb (318 kg)
- Motor: 10 hp (7,5 kW)



REBANADAS ONDULADAS
Rebanada de hasta 0,500 pulg (12,7 mm) de grosor con 3-1/2 ondulaciones por pulgada.

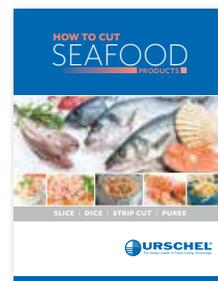
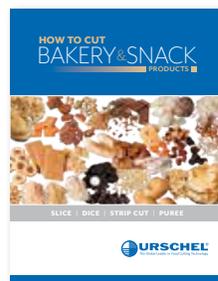
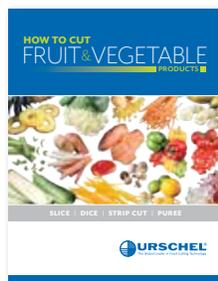
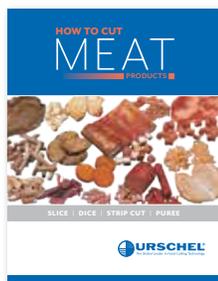
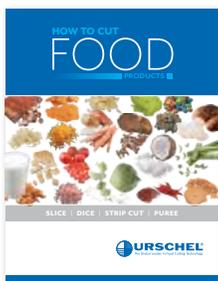
- Rebanada de 0,175:** Profundidad de ondulación de 0,084 pulg (2,1 mm); Centros: 0,175 pulg (4,4 mm).
- Rebanada de 0,300:** Profundidad de ondulación de 0,080 pulg (2,0 mm); Centros: 0,300 pulg (7,6 mm).
- Rebanada de 0,480:** Profundidad de ondulación de 0,076 pulg (1,9 mm); Centros: 0,480 pulg (12,2 mm).

CORTES EN TIRAS
Sección transversal rectangular. Anchos: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 y 3/4 pulg (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 y 19 mm)

OPCIONES PARA GRANULADO
Las cabezas de granulado ofrecen cortes que incluyen parmesano en polvo, gránulos gruesos y una amplia variedad de rallados.

*Disponibilidad limitada con base en la aplicación del cliente. Comuníquese con su oficina de Urschel local para verificar la disponibilidad.

SUMINISTRANDO SOLUCIONES DE CORTE ESPECIALIZADAS EN TODO EL MUNDO



Urschel continúa desarrollando nuevos métodos de corte de la mano de nuestros clientes. Este folleto contiene una gama de opciones de corte de Urschel y siempre estamos abiertos a nuevos retos. Además de las máquinas incluidas en este folleto, hay otras máquinas de corte Urschel que puede conocer en www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com

© Urschel, Comitrol, Flat-V, Affinity, Affinity Integra y The Global Leader in Food Cutting Technology son marcas comerciales registradas de Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

L3190SP (s.s. L2529SP) | JUL 2018