

如何切割 食物

和相关产品



切片 | 切丁 | 切条 | 切丝 | 制泥



切片|切丁|切丝|制粒|研磨/制泥

您的生产合作伙伴

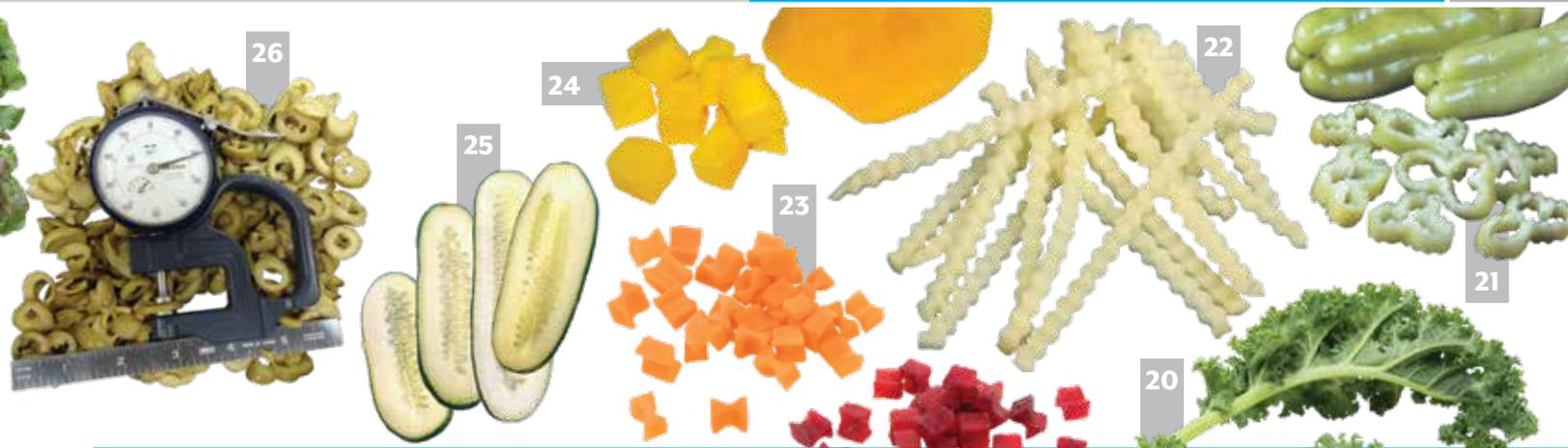
多年来，Urschel通过与客户合作解决当今设备所面临的各种挑战，在世界范围内赢得了卓越的声誉。借助Urschel切割技术，找到适合您生产线的机器。

Urschel的切片，切丁以及研磨设备均适用各种尺寸的切割需求，高卫生标准。每一款设备都能实现精确切割，适应连续化不间断生产，高产能，采用的是铰链式及滑动不锈钢设计，并都适用不同的生产环境。想要了解更多关于其他设备的信息，请点击www.urschel.com。

产品介绍



- 南瓜**
波纹切条
DiversaCut2110A®
切丁机
- 墨西哥辣椒**
¼英寸(6.4毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 大蒜**
1/8英寸(3.2毫米)丁
和1/16英寸(1.6毫米)切片
Affinity®切丁机
- 紫甘蓝**
.090英寸(2.3毫米)平片
CC型切片机
- 葱**
1/4英寸(6.4毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 塞拉诺辣椒**
4瓣切割
VSC型切片机
- 红洋葱**
1/8英寸(3.2毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 胡萝卜**
2英寸(50.8毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 四季豆**
1英寸(25.4毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 土豆**
3/8英寸(9.5毫米)
深波纹条
DiversaCut2110A®切丁机
- 芹菜**
3英寸(76.2毫米)段
½英寸(12.7毫米)片
TranSlicer®2510切片机
- 花椰菜和西兰花**
DiversaCut2110A®切丁机
- 草莓**
1/8英寸(3.2毫米)
Affinity Integra®切丁机
- 柠檬**
1/8英寸(3.2毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 蘑菇**
¼英寸(6.4毫米)片
Sprint 2®切丁机
- 胡萝卜**
¼英寸(6.4毫米)丝
CC型切片机
- 芦笋**
3/8英寸(9.5毫米)斜片
OC型
- 生菜**
1/8英寸(3.2毫米)丝 和
1-3/8 x 1-1/2英寸(34.9
x 38.1毫米)块
TranSlicer®2510切片机
- 番茄**
5/8英寸(15.9毫米)丁
DiversaCut2110A®切丁机
- 羽衣甘蓝**
¼英寸(6.4毫米)
TranSlicer®2510切片机
- 甜椒(长方形绿椒)**
5/16英寸(7.9毫米)波
纹片
E TranSlicer®切片机
- 马铃薯**
9/32英寸(7.1毫米)波
纹条
DiversaCut Sprint®切
丁机
- 胡萝卜和甜菜**
领结式波纹丁
DiversaCut2110A®切
丁机
- 芒果**
¾英寸(19.1毫米)丁
Sprint 2®切丁机
- 腌黄瓜**
3/16英寸(4.8毫米)片
VSC型切片机
- 橄榄**
1/8英寸(3.2毫米)片
CC型切片机
- 瑞士甜菜和菠菜**
3/8英寸(9.5毫米)条
TranSlicer®2510切片机
- 酸黄瓜**
3/16 x 1/8 x 5/32英寸
(4.7 x 3.2 x 4毫米)
Affinity®切丁机
- 灯笼椒**
¼英寸(6.4毫米)片
E TranSlicer®切片机
- 大葱**
1/4 x 3/8英寸
(6.4 x 9.5毫米)
M6型切丁机



探索 URSCHEL的精密

Urschel生产的设备质量可靠，坚固耐用。每一台设备都是用最佳的零部件全新组成，确保了精准的切割精度及其优异的设备性能。从简单的金属片到复杂的切割刀头，乃至一个螺丝螺母，每一个零部件都是精心打造的。

工厂设有翻砂铸件车间和冶炼生产部用于浇注熔融金属。最先进的生产方法和一站式的生产车间以保证设备机械零件原材料的稳定，质量和坚固，紧接着由技艺高超的工程师完成装配。

除了遍及全球的销售及服务网络之外，Urschel还设有价值数百万美元的零部件仓库。该仓库常年保持零部件数量的稳定，以确保在您需要的时候，第一时间将零部件送达，减少您因设备停机而造成的损失。





对卓越的承诺

全球网络销售与服务

请参阅封底的位置图

在全球各地，我们都拥有受过专业培训以及食品加工经验丰富的销售和服务人员，可以随时准备协助满足您的任何独特的食品切割需求。无论售前或售后，Urschel都能提供优质服务。Urschel是您长期的生产合作伙伴。

从安装，初次启动到设备培训，我们的机器均附有详细的指导手册和专业的服务工程师的全面支持。

我们也可以通过电话解答支援客户技术问题，并且还提供方便地、经济高效地现场维护以确保顺利生

产。经过认证的Urschel服务减少了昂贵的停机时间，使机器保持最佳性能，以延长机器寿命，并让您放心。

为了您的方便，还提供原配零件/零件维修服务。专业的工程师会彻底检查并维修损坏或磨损的零件，例如齿轮箱，横切刀，Comitrol主轴和动刀，并提供Urschel刀片的磨刀服务。请与您当地的办事处联系以获取更多信息。

产品介绍

- | | | | |
|--|--|---|--|
| 1. 奶油夹心饼干
3/8英寸(9.5毫米)粒
Affinity Integra®切丁机 | 8. 桔皮
1/4英寸(6.4毫米) 丝
DiversaCut2110A®切丁机 | 16. 牛肉干
3/4 x 1-1/4英寸
(19.1 x 31.8毫米)
M6型切丁机 | 24. 多彩巧克力
制粒
DiversaCut2110A®切丁机 |
| 2. 面包
1/4 x 1/8 x 1/8英寸
(6.4 x 3.2 x 3.2毫米)
Affinity®切丁机 | 9. 椰子
3/4英寸(19.1毫米)
Sprint2®切丁机 | 17. 果糖卷
3/16英寸(4.8 毫米)
M6型切丁机 | 25. 帕尼尼面包
1 x 3/4 x 1英寸
(25.4 x 19.1 x 25.4毫米)
DiversaCut2110A®切丁机 |
| 3. 马铃薯
粗格网格片
CCL型切片机 | 10. 蔓越莓干
1/8英寸(3.2毫米)丁
Affinity®切丁机 | 18. 巧克力曲奇饼干
3/8英寸(9.5毫米)丁
DiversaCut2110A®切丁机 | 26. 花生酱
3/4英寸(19.1毫米)粒
Sprint 2®切丁机 |
| 4. 核桃
1/4英寸(6.4 毫米)粒
N型切丁机 | 11. 猪皮
1 x 1-1/2英寸
(25.4 x 38.1毫米)
M6型切丁机 | 19. 木薯
.030英寸(.8毫米)
E TranSlicer®切片机 | 27. 杏仁 (特定条件下)
.080英寸(2.0毫米)
平片和“V”形片
CC型切片机 |
| 5. 布朗尼
1/4英寸(6.4毫米)丁
DiversaCut2110A®切丁机 | 12. 桃子
1/4英寸(6.4毫米)丁
DiversaCut 2110A切丁机 | 20. 香蕉
.080英寸(2.0 毫米)片
E TranSlicer®切片机 | 28. 菠萝
1/16 x 1/8 x 1/8英寸
(1.6 x 3.2 x 3.2 毫米)
DiversaCutSprint®切丁机 |
| 6. 椒盐脆饼破碎
7光栅网
CC型切片机 | 13. 马铃薯
Flat-V®片
CC型切片机 | 21. 山核桃粒
CD-A型切丁机 | 29. 巧克力
1/4英寸(6.4 毫米)粒
Affinity Integra®切丁机 |
| 7. 面粉玉米饼
1/4英寸(6.4 毫米)条
& 1 x 1英寸
(25.4 x 25.4毫米)切丁
J9-A型切丁机 | 14. 格雷厄姆饼干
3/16英寸(4.8毫米)丁
Sprint 2®切丁机 | 22. 面包
1/4英寸(6.4毫米)粒
DiversaCut2110A®切丁机 | 30. 面包
3/16英寸(4.8毫米)
E TranSlicer®切片机 |
| | 15. 椰丝
.070英寸(1.8毫米)丝
CC型切片机 | 23. 糖果
1/2英寸(12.7毫米)粒
DiversaCut2110A®切丁机 | |



验证 测试您的产品

因日新月异的消费趋势，产品的种类变得多样化；产品的特征与客户的要求也大有变化。

Urschel在全球主要地区设有产品测试切割设备，为您提供测试以确定最适合您应用的Urschel机器和生产线，测试是免费的。客户只需提供他们的产品用于现场测试，说明产品特性和与其有关的具体最终产品。我们建议客户可以亲临测试现场，以便我们为您解决您对生产过程中疑问。

之后，一份全面的测试实验室报告将提交给客户。客户可在报告中要求添加照片和分别附上视频剪辑。

我们建议客户参与现场测试，测试是免费的。这有助于确定最适合您生产线使用的Urschel设备、切割组件和使用方案。





迈向未来

100年的历史 和延续。

1910年，发明家William E Urschel研发了史上第一台自动野果去梗机，也创立了Urschel；通过他不屈不挠的精神、不断的创新成就了今日的Urschel。

如今的Urschel，拥有一支强大的团队，采用日新月异的制造技术，与我们的客户一起成长。从CAD制图到新部件完成的每一阶段的设计，Urschel的员工齐心协力，在一个平台上创造出每一个关键部件。

在2016年，Urschel把家族企业转变为100%Urschel员工拥有股权的公司。

产品介绍

- 1. 切达干酪**
1/8英寸(3.2 毫米)丁
和1/8 x 1/8 x 1-1/2英寸
(3.2 x 38.1 x 3.2 毫米)条
Affinity®切丁机
- 2. 煮熟的火腿**
1/8 x 1/8 x 1英寸
(3.2 x 3.2 x 25.4 毫米)丁
Affinity®切丁机
- 3. 面筋**
1/2英寸(12.7 毫米), Sprint2®
切丁机
- 4. 冰冻牛胸肉**
1 x 1英寸
(25.4 x 25.4 毫米)
M6型切丁机
- 5. 米纳斯奶酪**
磨碎, CCX-D型
- 6. 煮熟的培根碎**
1/4 x 1/4英寸
(6.4 x 6.4 毫米)
Affinity Integra®切丁机
- 7. 煮熟的鸡肉**
1/2英寸 (12.7 毫米)片
Affinity Integra®切丁机
- 8. 奶酪混合**
细丝
CCX-D型切片机
- 9. 意大利香肠(无胡椒粒)**
1/8英寸 (3.2 毫米)波纹片
E Translicer®切片机
- 10. 白切达干酪**
3/8 x 1-1/4 x 3/8英寸
(9.5 x 31.8 x 9.5 毫米)
波纹条
Affinity®切丁机
- 11. 煮熟的火鸡胸肉**
短丝
DiversaCut2110A®切丁机
- 12. 切达干酪**
.480英寸 (12.2 毫米)波
纹片
型号CCX-D
- 13. 冷冻三文鱼**
3/4英寸 (19.1 毫米)丁
DiversaCut2110A®切丁机
- 14. 火腿**
1/8英寸 (3.2 毫米)丁
Affinity®切丁机
- 15. 煮熟的牛胸肉**
拉粗长丝
M6型切丁机
- 16. 五花肉**
1/4英寸 (6.4 毫米)丁
Affinity Integra®切丁机
- 17. 萨拉米香肠**
1/8 x 1 x 1/8英寸
(3.2 x 25.4 x 3.2 毫米)
Affinity®切丁机
- 18. 蓝纹奶酪**
3/8英寸 (9.5 毫米)碎屑
Affinity Integra®切丁机
- 19. 冷冻培根**
1 x 1英寸
(25.4 x 25.4 毫米)
M6型切丁机



时间线 发展史



1908年

发明家William E Urschel申请了Gooseberry Snipper的专利。机器用于去除当时流行浆果的茎和花。

1910年 >> William (威廉) E Urschel成立了Urschel切割设备工厂，并将其设备出售给密歇根州的罐头厂。威廉继续发明其他类型的机械设备。



1920年代 >> Urschel的第二代人 (Joe和Gerald) 开始设计食品切割机械，并在其使用过程中获得70多项专利。



30年代, 40年代, 50年代 >>

Urschel继续生产30型刀豆切碎机, 6型蔬菜/水果切丁机, M型蘑菇切片机, B型蔬菜切丁机。家禽/肉切片L型和SL型, 用于调味品的R型, G型水果/蔬菜切丁机, OV型切片机和始创的CC型薯片切片机, 继续保持当今最畅销的薯片切片机的风格。



1957年 >> Urschel从拿破仑街搬到了位于美国印第安纳州瓦尔帕莱索市象征大道的厂房, 面积有22,250平方英尺。

60年代 >>

MG磨机演变成我们的Comitrol®磨粉设备工艺线; 伴随着美国区域销售发展扩大, 国际销售代理商同时成立。



70年代 >> 公司管理层已顺利由第三代Urschel成员 (Dan, Bob和Elena Urschel) 接管; 在欧洲成立了Urschel International Limited, 并在整个欧洲设有子公司办事处; 美国工厂经过数次不同阶段扩张后, 现有的规模已超过110,000平方英尺。

80年代和90年代 >>

M型肉类/家禽切丁机/切碎机, CC-D和RA-D型用于切奶酪和切块, Comitrol® Processor 9300型花生酱磨机, Translicer®2500新鲜色拉切碎机, Translicer®2000和QuantiCut®切丁机; 同时, 业务开始扩展到亚洲。

2000年代 >> Urschel的第四代人 (Rick和Andy Urschel和Heather Lynch) 在公司中担任重要职务。

2000年代初期 >>

DiversaCut2110®切丁机, M6切丁机替代了M型, CCX-D型奶酪切丝机, DiversaCutSprint®切丁机和Translicer®2510切片机诞生; 直属办事处遍布整个亚洲; 在瓦尔帕莱索的美国总部继续增加建筑物扩大美国总部并成立新的部门, 专收购和售卖翻新Urschel机器。



2010年 >>

Urschel庆祝100周年

2011年 >>

Urschel Latinoamérica S.R.L. 在阿根廷开业; Urschel Italia在意大利开业

2012年 >> Affinity®Dicer以及全球销售和服的持续增长

2013年 >> Rick Urschel担任总裁兼首席执行官, Bob Urschel担任董事长。持续在世界各地建立子公司和销售代理; Urschel继续注重于产品质量和销售队伍的团体精神。



2014年 >> 推出DiversaCut2110A®切丁机, Sprint2®切丁机; 经过多年的不断扩展, 为了满足市场需求, 美国总部选择在印第安纳州切斯特顿购入面积160英亩土地, 开始建造新厂房。



2015年 >> Urschel逐步迁移到位于1200 Cutting Edge Drive的新总部, 新总部大楼面积38500平方英尺, 采用现代化科技, 可精简所有生产过程。



2016年 >>

Urschel从私人家族企业转变成一家100%员工持股公司。

2017年 >> 推出Affinity Integra®切丁机



2018年 >>

Urschel总部再扩展与40万平方英尺; 同时也推出新研发的微调型14片切片刀头, E Translicer斜切片机和强化版的DiversaCut 2110A。

2019年 >> 美国总部持续扩展超过412000平方英尺。

Urschel的Affinity®系列由3款机器组成；符合U.S.D.A.认证的标准款Affinity，配有进料传送带的Affinity以及Affinity Integra切丁机。Affinity系列能够高效率处理那些高脂，低温和其他通常难切割的产品。高效率的进料辊和进料滚筒能够有效的把原料推入切割区，而割区域与机械区域是完全分隔的。圆形管架设计避免了积水的问题也大大的提高了整体的抗菌能力和。Affinity®系列和Urschel的其他系列一样，有全面的配件选择，能快速的调整切割厚度，宽度和长度，轻松的进行二维或三维切割。

AFFINITY® 切丁机

坚固的重型切丁机，带有进料辅助

Affinity Dicer有两款型号—标准型 (图A) 和配有进料带型 (图B)，进料带有助于产品的输送和定位。Affinity能够接受多种不同规格和形状的产品进料。A款的进料尺寸最大为7英寸 (178毫米)，B款的最大进料尺寸可达10英寸 (254毫米)，具体取决于产品。超大原料入口处配合强劲的25马力 (18千瓦) 电机，能实现大产能。



A



B

切割类型

切片厚度: 1/8 – 3/4" (3.2 – 19.1 mm)

切丁/粉碎/切条: 通过调整切片厚度、圆刀及横切刀来达到二维和三维切割的效果

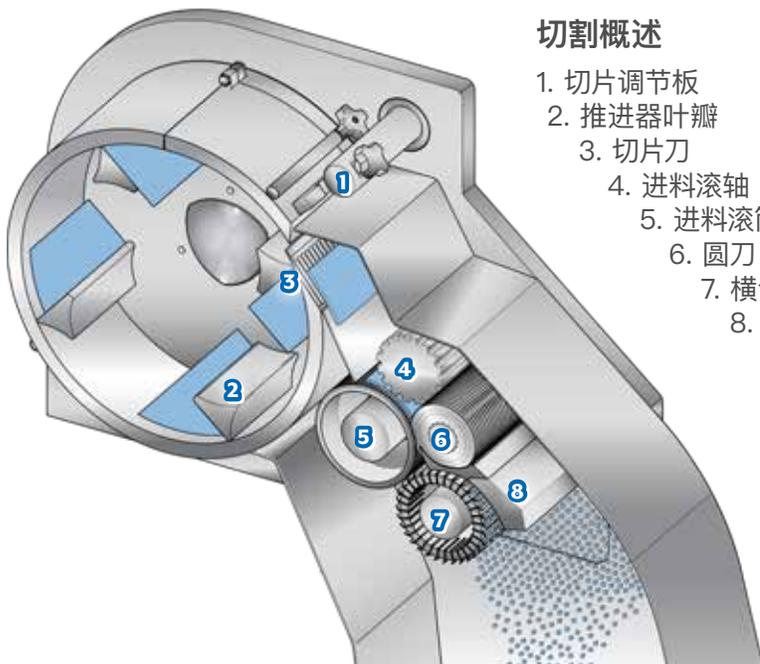
圆刀: 1/8 – 3" (3.2 – 76.2 mm)

横切刀: 1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

拉丝: 把横切刀轴换成拉丝刮片就能轻易的把煮熟的肉拉成丝状。

切割概述

1. 切片调节板
2. 推进器叶瓣
3. 切片刀
4. 进料滚轴
5. 进料滚筒
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板



设备规格

A款 AFFINITY
符合美国U.S.D.A.认证

长度: 64.92英寸 (1649 毫米)

宽度: 62.52英寸 (1588 毫米)

高度: 69.46英寸 (1764 毫米)

净重: 2800 磅 (1270 公斤)

电机: 25 马力 (18 千瓦)

..... 5 马力 (3.6 千瓦) —
横切刀总成

B款 AFFINITY
配有进料带

长度: 71.46英寸 (1815 毫米)

宽度: 62.52英寸 (1588 毫米)

高度: 69.45英寸 (1764 毫米)

净重: 2900 磅 (1315 公斤)

电机: 25 马力 (18 千瓦)

..... 5 马力 (3.6 千瓦) —

横切刀总成

..... 1/6 马力 (.12 千瓦) —
进料带

在Affinity系列中，崭新的Affinity Integra®是最佳的中小尺寸三维切割机；略小的机身，结合了RA系列和Affinity的设计元素，可直接取代现有生产线上的RA系列设备。Integra配有更大的进料处与切割处，高效的卫生设计，能够轻易的把切割产能提升20%–50%；强化了中小尺寸的切割应用。

AFFINITY INTEGRA® 切丁机

加工难以切割的产品

Affinity Integra 切丁机最大产品进料尺寸可达4.5英寸(114毫米)。与Affinity相类似，它适用于难以切割的产品应用。设备配有10马力(7.5千瓦)电机。

切割类型

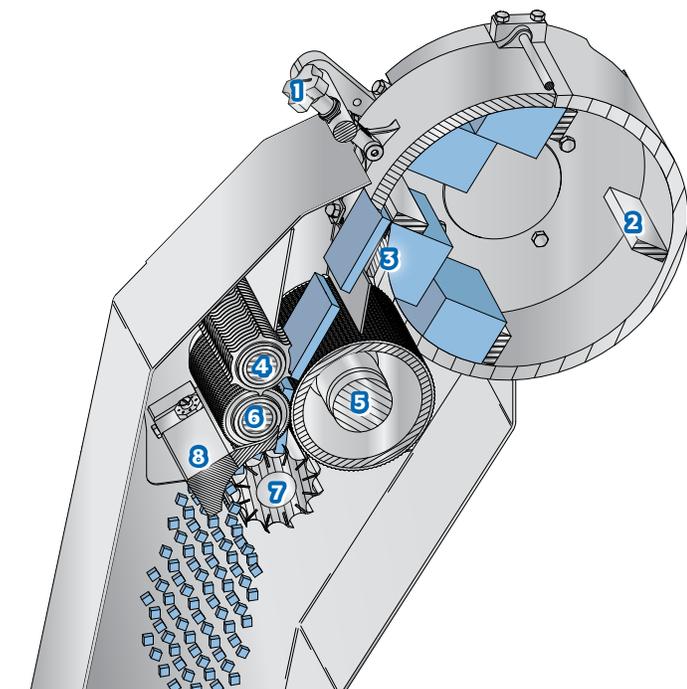
切平片: 1/8 – 1/2英寸 (3.2 – 12.7 毫米)

切丁/粉碎/切条:

通过调整切片厚度，圆刀及横切刀来达到二维和三维切割的效果

圆刀: 1/8 – 2-1 / 2英寸 (3.2 – 63.5毫米)

横切刀: 1/8 – 1-1 / 2英寸 (3.2 – 38.1毫米)



设备规格

长度:	54.45英寸 (1383 毫米)
宽度:	54.05英寸 (1373 毫米)
高度:	70.97英寸 (1803 毫米)
净重:	1500磅 (680 公斤)
电机:	10 马力 (7.5 千瓦)

切割概述

1. 切片调节板
2. 推进器叶瓣
3. 切片刀
4. 进料滚轴
5. 进料滚筒
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板

B^BDiversaCut®切丁机系列包括 DiversaCut2110A®切丁机, DiversaCutSprint®切丁机以及两款 Sprint2®切丁机—Sprint 2不含传送带款和Sprint 2配有传送带款。横切刀与其他切割刀具之间的精密间隙确保了精准的切割效果。

DIVERSACUT 2110A®切丁机

多功能切丁/切条/切丝

DiversaCut 2110A是大产能切丁机, 允许的最大产品进料任何维度可达10英寸(254毫米), 大大节省了产品的预切成本。该设备可配备5或10马力(3.7或7.5千瓦)电机。设备适应连续化生产, 设计简洁便于清理和维护。

切割种类

平片或波纹片: 1/16 – 1英寸(1.6 – 25.4毫米)

切丁/粉碎/切条: 通过调整切片厚度、圆刀及横切刀来达到二维和三维切割的效果

圆刀: 1/8 – 3英寸(3.2 – 76.2毫米)

横切刀: 3/32 – 3-1 / 2英寸(2.4 – 88.9毫米)

波纹横切刀: (.076英寸(1.9毫米)深度): 9/32 – .583英寸(7.1 – 14.8毫米)

V深波纹横切刀: (.125英寸– .145英寸(3.2 – 3.7毫米)

深): 3/8 – 1/2英寸(9.5 – 12.7毫米)

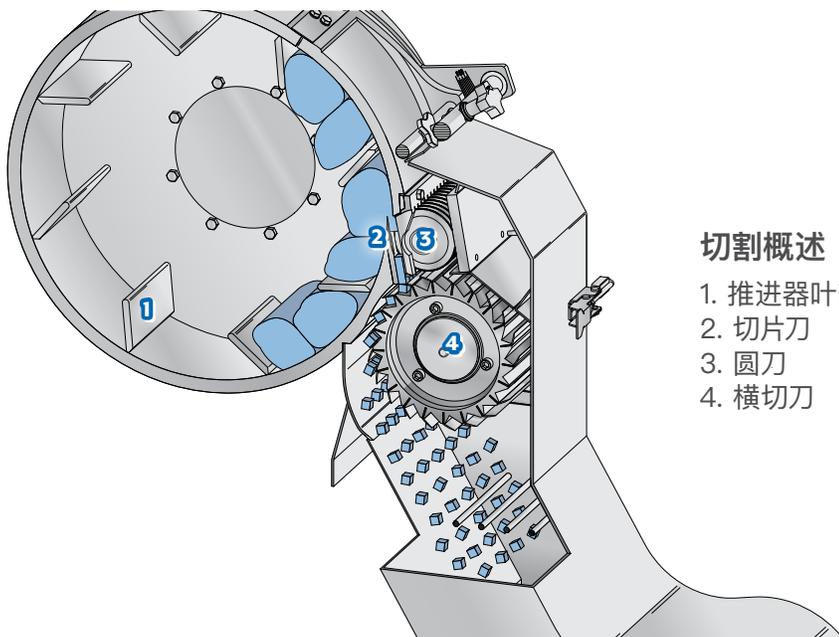
型横切刀: 5/16 – 1/2英寸(7.9 – 12.7毫米)

拉丝: 把横切刀轴换成拉丝刮片就能轻易的把高温熟肉或腌制肉类拉成细/中/粗丝状。



设备规格

长度: 64.07英寸(1627毫米)
 宽度: 63.62英寸(1616毫米)
 高度: 68.44英寸(1738毫米)
 净重: 1500磅(681公斤)
 电机: 5或10 马力(3.7或7.5 千瓦)



切割概述

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀

切割区与机械传动区完全分离。圆角框架设计更加卫生易于清洁。卸下圆刀及横切刀便可实现切片。通过调节切片厚度,圆刀及横切刀可实现全尺寸范围的切丁,粉碎/制粒或切条。同样也可以实现拉丝效果。

SPRINT 2® 切丁机

2款可选择: 配有出料
传送带款/不配有出料传送带款

两款 Sprint 2® 切丁机允许的产品进料任何维度均可达6.5英寸(165毫米)。都配有变频器或软启动器及3马力(2.2千瓦)电机。不配有出料传送带款可选配软启动器搭配1.5 马力(1.1 千瓦)电机配软启动器。配有传送带可更有效的控制产品出料,从而大大减少产品的损耗。

切割类型

平片或波纹片: 1/16 – 1英寸 (1.6 – 25.4毫米)

切丁/粉碎/切条: 通过调节切片厚度以及圆刀, 横切刀来实现以上效果。

圆刀: 1/8 – 3英寸 (3.2 – 76.2毫米)

横切刀: 3/32 – 1英寸 (2.4 – 25.4毫米)

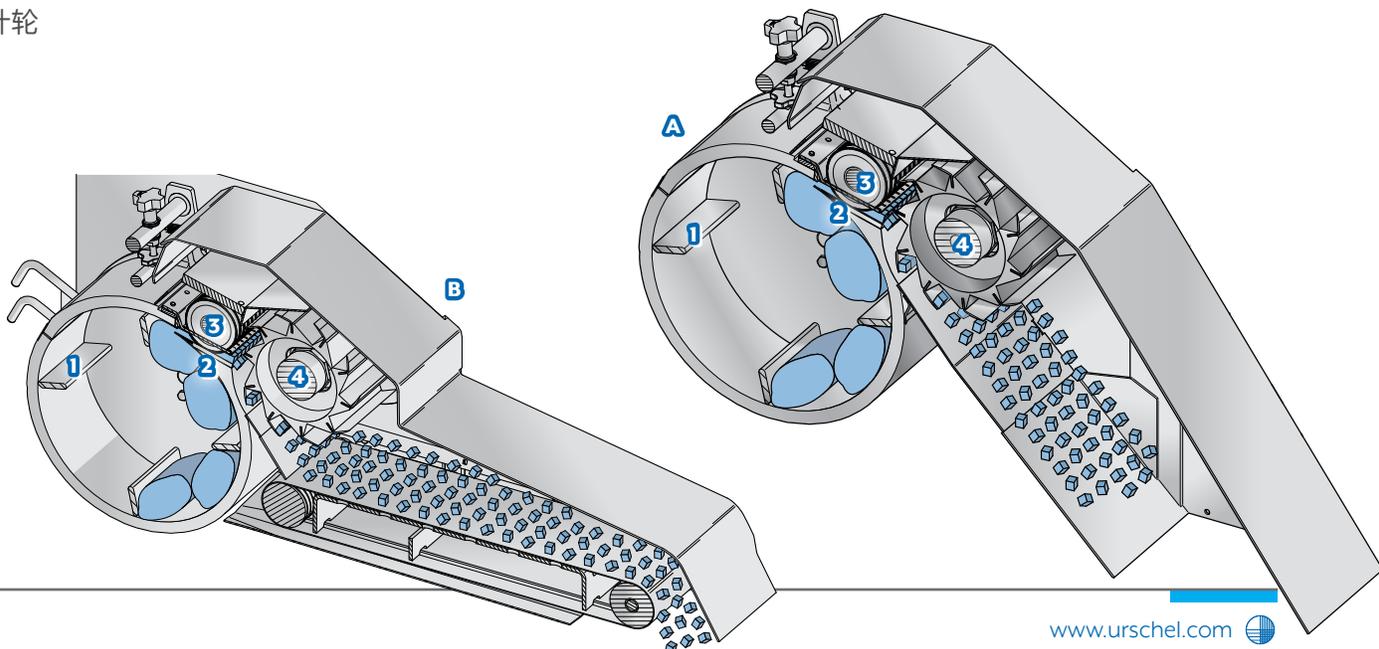
波纹横切刀: (.076英寸(1.9毫米)深) : 9/32 – 9/16英寸 (7.1 – 14.3毫米)

深切波纹横切刀: (.125英寸– .145英寸 (3.2 – 3.7毫米)深) :
3/8 – 1/2英寸 (9.5 – 12.7毫米)

拉丝: 细丝, 中等及粗丝是通过将横切刀更换成拉丝片来实现对高温熟肉或腌制肉类的拉丝。

切割原理

1. 推进器叶轮
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀



设备规格

A. 不含出料传送带款

长度:70.31英寸 (1786 毫米)

宽度:58.30英寸 (1481 毫米)

高度:60.95英寸 (1548 毫米)

净重:1000 磅 (454 公斤)

电机:3 马力 (2.2 千瓦) 配变频器,

.....3 马力 (2.2 千瓦) 配软启动

.....或1.5 马力 (1.1 千瓦) 配软启动

B. 含有出料传送带款

长度:70.31英寸 (1786 毫米)

宽度:61.56英寸 (1564 毫米)

高度:60.95英寸 (1548 毫米)

净重:1050 磅 (476 公斤)

电机:3 马力 (2.2 千瓦)配变频器或

3 马力 (2.2 千瓦)配软启动

每个DiversaCut型号在处理上都具有不同的优势。依靠DiversaCutSprint® Dicer的简洁风格,采用1.5 马力 (1.1 千瓦) 电机进行简化。Sprint 2切丁机采用增强模式,增加电动机选项并提供可选的卸料辅助。DiversaCut 2110A提供最大的功率并接受最大的进料量。

DIVERSACUT SPRINT® 切丁机

高性能小体积切丁机

DiversaCut Sprint型高产能、小体积切丁机可将各种产品均匀的切片、切条和切丁,广泛应用于蔬菜,水果和肉类。该设备产能高效,应用广泛。合理的刀具布局使得切割更顺畅,丁形更完美。高低速配置使得切割范围更广。

设备适应连续化生产,设计简洁便于清理和维护。产品进料任何维度为6.5英寸(165.1毫米)。

切割种类

切片: 将横切刀和环刀移除后,可以实现切片。

平片: 1/16 – 1英寸(1.6 – 25.4 毫米)

波纹片: 1/8 – 1英寸(3.2 – 25.4 毫米)

切条: 只要将横切刀或环刀其中之一移除,就能进行各种规格的直条或波纹条的切割。

切丁/制粒: 当同时使用切片刀,环刀,横切刀时,设备可以切丁。更换刀具及调节切片开口便能改变切丁尺寸。

环刀: 1/8 – 3英寸 (3.2 – 76.2 毫米)

横切刀: 3/32 – 1英寸 (2.4 – 25.4 毫米)

波纹横切刀: 9/32 – 9/16英寸 (7.1 – 14.3 毫米)



设备规格

长度: 53.81英寸 (1367 毫米)

宽度: 53.86英寸 (1368 毫米)

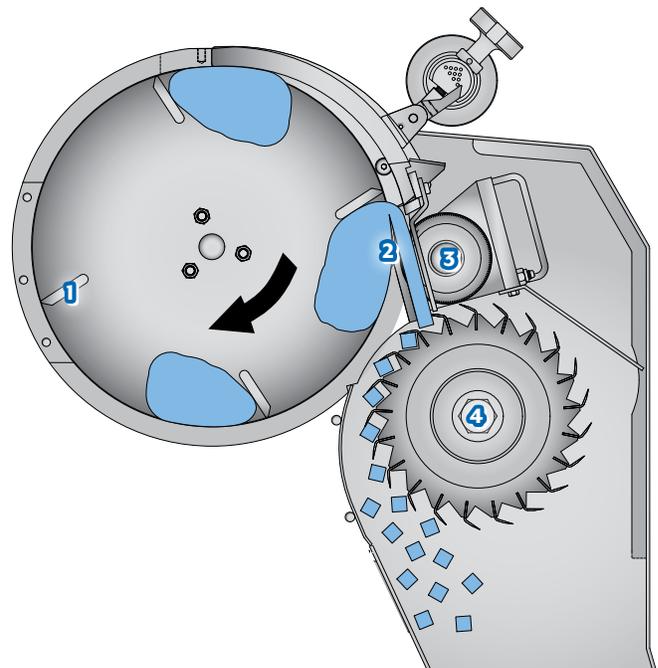
高度: 65.59英寸 (1666 毫米)

净重: 860 磅 (390 公斤)

电机: 1.5 马力 (1.1 千瓦)

切割概述

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀



CC系列包括CC, CC-D, CC-DL, CCX-D及CC-L型。第13和14页上切割刀头固定于CC型切片机上, 旋转的叶轮位于切割刀头内部, 产品进入叶轮后在离心力的作用下贴于刀头内壁, 叶轮将产品推向刀头上的切割工位, 产品均匀的被切成片和丝。这些机型还提供廉价的刀片和快速更换的切割刀头。所有机型均具有不间断生产的连续运行功能, 并且易于清洁和维护。

CC, CC-D和CC-DL型

多功能切片, 切丝, 制粒机

CC型切片机是世界上最畅销的商用马铃薯切片机, 他还广泛应用于切割蔬菜, 水果, 坚果, 烘焙原料和宠物食品的使用。CC型能够以高生产能力提供精确, 均匀的切片, 切条, 切丝和制粒, 并具有出色的效果。CC型可接受产品进料任何维度为4英寸(101.6毫米)的产品。

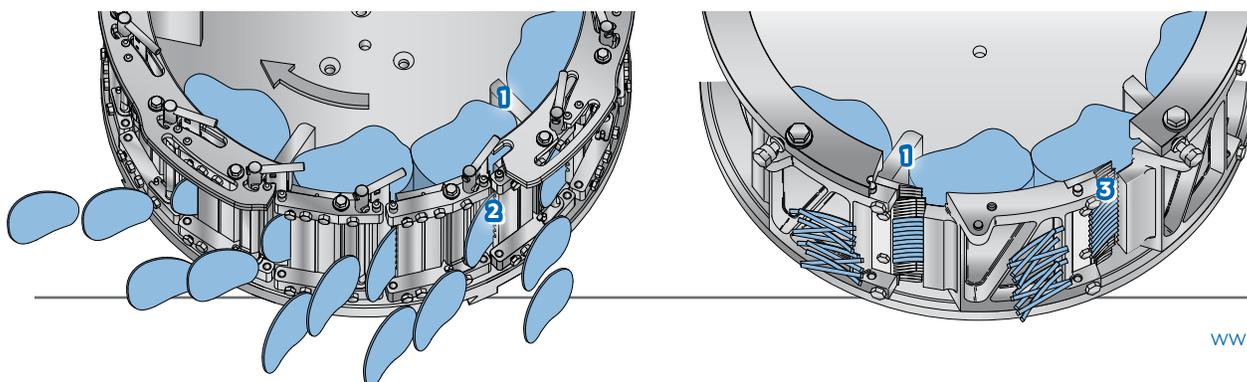
Urschel研发新型MicroAdjustable™切片刀头(SL-14)的设计, 该切片刀头可显着提高产能以扩大产量。通过用新的14工位版本替换标准的8工位刀头, 这种切片的新概念有可能使现有产能几乎翻倍, 而无需特殊的工具或适配器。

CC-D和CC-DL型号可以接受产品进料任何维度不超过3-1/2英寸(88.9毫米)的产品, 并且可以处理与CC型号类似的应用。CC-DL提供了比CC-D更大的切割腔。有关更多信息, 请联系Urschel。

>> 有关CC系列切割类型的信息, 请参见第14和15页。

切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 切碎刀



设备规格

A. CC 型

长度: ... 48.03英寸(1220 毫米) — 2 or 5 马力
 51.74英寸(1314 毫米) — 10 马力
 宽度: ... 35.26英寸(896 毫米)
 高度: ... 31.47英寸(799 毫米) — 2 or 5 马力
 30.28英寸(769 毫米) — 10 马力
 净重: ... 550 磅(250 公斤) — 2 or 5 马力
 680 磅(310 公斤) — 10 马力
 电机: ... 2、5或10 马力(1.5、3.7或7.5 千瓦)

B. CC-D 型

24" (610 mm) 切割料斗
 长度: ... 48.03英寸(1220 毫米) — 5 马力
 51.74英寸(1314 毫米) — 10 马力
 宽度: ... 35.59英寸(904 毫米)
 高度: ... 29.92英寸(760 毫米) — 5 马力
 31.36英寸(797 毫米) — 10 马力
 净重: ... 550 磅(250 公斤) — 5 马力
 680 磅(310 公斤) — 10 马力
 电机: ... 5或10 马力(3.7或7.5 千瓦)

C. CC-DL 型

32" (813 mm) 切割料斗
 长度: ... 62.40英寸(1585 毫米)
 宽度: ... 35.59英寸(904 毫米)
 高度: ... 35.59英寸(904 毫米)
 净重: ... 700 磅(318 公斤)
 电机: ... 10 马力(7.5 千瓦)

CCX-D型切丝机符合U.S.D.A认证, 高产能。 配备10马力强劲电机及32英寸的大切割料斗, 全不锈钢设计, 切割精准卫生。可互换的双环单调节快速锁定切割刀头能在数分钟内完成更换。设备支持连续化不间断生产, 设计简便易于清洁与维护。产品进料任何维度可达3-1/2英寸 (88.9 毫米)。

CCX-D型

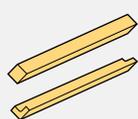
符合U.S.D.A认证
多功能切片机/切碎机

适合奶制品的CCX-D备有10马力电机, 24英寸 (610毫米) 或更大的32英寸(813毫米)切割外壳, 能轻轻松松的提高您的生产力; 庞大的32英寸切割外壳能有效的避免切割后的原料堆积引起堵塞。

可扭转式的原料入口处结合了便利及高卫生标准、全封闭的电机和驱动部件与切割区是完全隔开的。大量的综合设计元素、倾斜设计的顶面和抛光至Ra-32等级的表面有效的减少了细菌滋生的机率。



切割类型: CC, CCX-D, CC-D和CC-DL型



完整及V型切丝

完整切丝: 横截面为方形。有四种厚度可供选择: .070, .097, .125, .285英寸 (1.8、2.5、3.2或* 7.2毫米)。
V形丝: 横截面为“V”形



椭圆形切丝

.250椭圆形切丝: 横截面为椭圆形, 厚度约为.125英寸 (3.2 毫米), 宽度约为.250英寸 (6.4 毫米)。



半月形切丝

横截面为半月形。



切平片

厚度可达.500英寸 (12.7 毫米)



宽半月形切丝

横截面为宽半月形



完整及半FLAT-V®形切丝

完整的Flat-V切丝: 横截面为六边形, 每边长度约为.150英寸 (3.8 毫米)。
半FLAT-V切丝: 顶部和底部都是平的波浪形状。



*FLAT-V®切片

最大切片厚度为0.180英寸 (4.6毫米), 每英寸有2.1个波纹。每个波纹的深度为.125英寸 (3.2 毫米)。中心距: .473英寸 (12毫米)



V形片

厚度可达0.500英寸 (12.7毫米)

.125英寸切片: 每英寸8个完整的“V”形。“V”形深度.050英寸 (1.3 毫米)的; 中心距: .125英寸 (3.2毫米)。

.212英寸切片: 每英寸有4.7个“V”形。“V”形深度为.084英寸 (2.1毫米); 中心距: .212英寸 (5.4 毫米)。

以下所列出的切割类型中, 并非所有的刀具都能进行镜面抛光及符合U.S.D.A认证:



宽椭圆形切丝

.480宽椭圆形切丝: .152英寸 (3.7 毫米) 厚, .480英寸 (12.2 毫米)宽。

*联系当地Urschel代表获取更多信息。

Urschel CCL型切片机可以切出各种厚度的网格薯片。 网格薯片就是在波纹土豆的基础上，在90°旋转再次切割波纹形状。切片涉及由4个固定管组成的旋转叶轮—当叶轮旋转时，管也旋转，因此土豆同时在垂直轴和径向轴上旋转。离心力将土豆固定在适当的位置，以进行精确的波纹切片。



设备规格

CCX-D型, 带32英寸切割料斗
 长度:65.33英寸 (1659毫米)
 宽度:32.95英寸 (837毫米)
 高度:33.91英寸 (861毫米)
 净重:1,000磅 (454公斤)
 电机:10 马力 (7.5 千瓦)
 符合U.S.D.A认证
 (点击www.urschel.net.cn获取配备
 24英寸切割料斗的设备尺寸信息)

CCL型

网格切片机

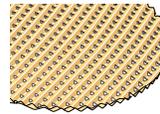


CCL型

网格切割是Urschel公司独有的设计。正确进料有助于保持连续生产和取得最佳切割效果。原料尺寸范围建议在2-4英寸(51 - 102 毫米)之间切割出的效果最好。CC型切片机可以通过购买对应的零件改造成CCL型。

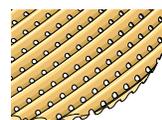
切割种类

细波纹网格: 土豆油炸后才显示网格, 每英寸(25.4毫米)含有8个波纹。波纹中心距大致为0.125英寸(3.2毫米)。

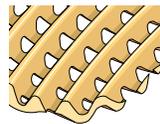


设备规格

长度: 48.03英寸 (1220毫米)
 宽度: 35.26英寸 (896毫米)
 高度: 32.68英寸 (830毫米)
 净重: 540磅 (245公斤)
 电机: 2或5 马力
 (1.5或3.7 千瓦)



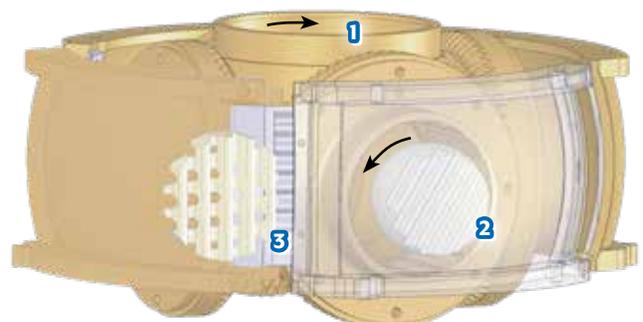
粗波纹网格: 切割后即显示网格。每英寸(25.4毫米)含有5.7个波纹。波纹中心距大致为0.175英寸(4.4毫米)。



深波纹网格: 切割后显示深大网格。每英寸(25.4毫米)含有2.25个波纹。波纹中心距大致为0.446英寸(11.2毫米)。

切割原理

1. 旋转叶轮组件
2. 四个旋转土豆固定管之一
3. 四个波纹切片刀之一



*Z-切块

厚度可达0.325英寸(8.3毫米), 每英寸有2.1个波纹。波形深度为0.135英寸(3.4毫米); 中心距: .394英寸(10毫米)。



波纹形切片

厚度可达.500英寸(12.7毫米), 每英寸有3-1/2波形

.175波纹形切片: 波纹深度.084英寸(2.1毫米), 中心距.175英寸(4.4毫米)。

.300波纹形切片: 波纹深度.080英寸(2.0毫米), 中心距.300英寸(7.6毫米)。

.480波纹形切片: 波纹深度.076英寸(1.9毫米), 中心距.480英寸(12.2毫米)。



切条

矩形横截面宽度: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4英寸(2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, 19.1毫米)



网格选项

网格切割刀头可生产奶酪粉末, 颗粒及各种规格的奶酪丝

传送带式TranSlicer®系列产品提供不同的刀轮配置, 可实现全规格的切片和切丝。传送皮带与刀轮同步, 以实现适当的向前移动和切割精度。机械传动区域与切割区域完全分开。铰链式和滑动式检修板以及倾斜的表面有助于卫生和维护。ETranSlicer®切片机占地面积最小, 采用可互换的20英寸(508毫米)直径刀轮, 非常适合细长的蔬菜, 水果, 烘焙食品和熟肉。选件包括可折叠的预处理工作台和远程急停(均显示)。

E TRANSLICER® 切片机

精确切片长条形产品

E TranSlicer切片机可接受的最大密实根茎类产品进料尺寸为4英寸(101.6毫米), 叶菜类产品的最大进料尺寸为6英寸(152.4毫米)。可选的静态压板装置, 无动力压轮皮带或动力压轮皮带组件有助于物料更好的进料。

可互换的不锈钢刀轮包括: 切片刀轮, 获得专利的βMicroSlice®微切刀轮和切丝刀轮。刀的数量, 位置, 倾斜程度, 刀的类型, 速度相匹配的刀轮和进料带, 由此确定切割的尺寸。独特的微切刀轮可为木薯和芋头等流行应用提供超薄切片。该机器具有连续运行的特点, 可实现不间断的生产。

切割类型

A.切片刀轮

平片与波纹片: 1/32到3英寸(0.8到76.2毫米) 波纹片上每英寸具有4-2/3波纹, 并且波纹深度为1/16英寸(1.6毫米)。

B.切块刀轮

切块范围从1/2 X 1/2英寸(12.7 X 12.7毫米)到2 X 2英寸(50.8 X 50.8毫米)

C.微切刀轮

平片: .020 至 .240英寸(.5 至 6毫米)

波纹片: 厚度为.069英寸(1.8毫米), 每英寸3-1/3波纹, 波纹深度为0.080英寸(2.0毫米)

椭圆形切丝: 此切丝具有椭圆形的横截面, 厚约0.125英寸(3.2毫米), 宽约0.250英寸(6.4毫米)。

切条: 实心的产品可切成各种规格的条。请联系您当地的代表以获取更多信息

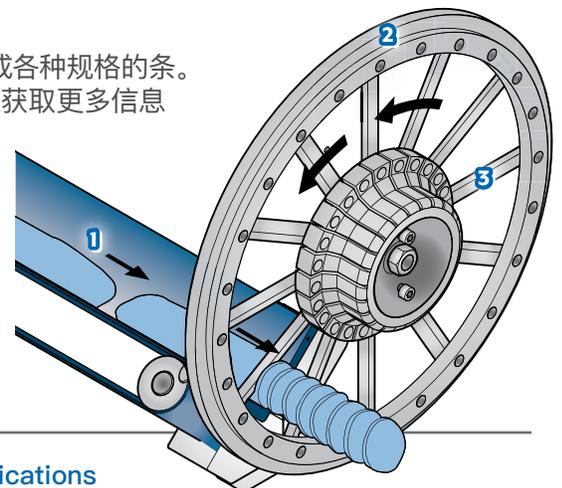
切割原理

1. 输送皮带
2. 切片刀轮
3. 切片刀片



设备规格

长度:100.78英寸(2560毫米)
117.26英寸(2978毫米)
 带预切板
 宽度:35.31英寸(897毫米)
 高度:61.79英寸(1569毫米)
66.36英寸(1686毫米)
 带急停面板
 净重:1300磅(560公斤)
 切割刀轮电机: 3 马力(2.2 千瓦)
 输送皮带电机: 1 马力(.75 千瓦)



TranSlicer®2510切片机是切片机系列中最大型的设备。 2510具有可互换的25英寸(635毫米)直径的切割刀轮, 擅长加工多种产品, 包括多叶蔬菜, 水果, 大葱, 土豆, 西葫芦和芹菜。为应变和符合不同产品的使用, 客户可以在三款进料皮带配置之间进行选择: 主进料皮带和次进料皮带或加长型主进料皮带。机器通过VFD(变频器)运行。

TRANSLICER® 2510 切片机

大直径产品, 高产能切片机/切丝机

TranSlicer 2510切片机可以接受最大直径为8英寸(203毫米)的可压缩产品, 或者直径最大为6-3/4英寸(171毫米)的密实产品-可能需要预先切割。可选的静态压板组件可助于物料更好的进料。

可互换的不锈钢刀轮包括: 切片刀轮, 切块刀轮和切丝刀轮。刀的数量, 位置, 倾斜程度, 刀的类型, 速度相匹配的刀轮和进料带, 由此确定切割的尺寸。2510继续在新鲜沙拉行业中占据主导地位, 用于加工所有不同类型的带叶蔬菜和包装的沙拉套件。该机器具有连续运行的特点, 可实现不间断的生产。



设备规格

长度: 150.82英寸 (3831毫米)
 宽度: 49.88英寸 (1267毫米)
 高度: 66.75英寸 (1695毫米)
 净重: 1,500磅 (680公斤)
 切割刀轮电机: 3 马力 (2.2 千瓦)
 进料皮带电机 (2): 1马力 (.75 千瓦)

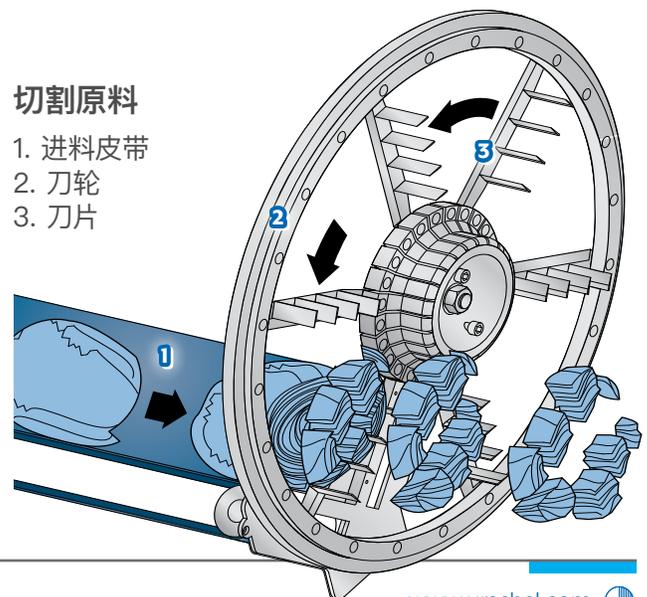
切割类型

- A. 切片刀轮平片或波纹片: 1/32至3英寸 (0.8至76.2毫米)
- B. 切块刀轮可以通过在刀轮上使用立刀来切成3/8 X 3/8英寸至3 X 2英寸 (9.5 X 9.5毫米到76.2 X 50.8毫米) 的块。
- C. 切丝轮可使用立刀和切片刀组合使用, 来控制丝的大小。长度范围为3/8英寸 (9.5毫米) 至大约3英寸 (76.2毫米), 宽度范围为1/32至9/32英寸 (0.8至7.1毫米)。



切割原料

1. 进料皮带
2. 刀轮
3. 刀片





22



21



20



19

乳化 | 研磨 | 液化

Comitrol®研磨机： 颗粒控制专家

Comitrol®研磨机为控制粒度大小提供了革命性的方法。常规操作包括制粒，研磨，刨片，切碎，切片，液化，分散，乳化，混合，均质和泥。

高产能与渐进式精确切割相匹配，以逐渐减少原料，同时支持最终产品的完整性。在全球范围内有

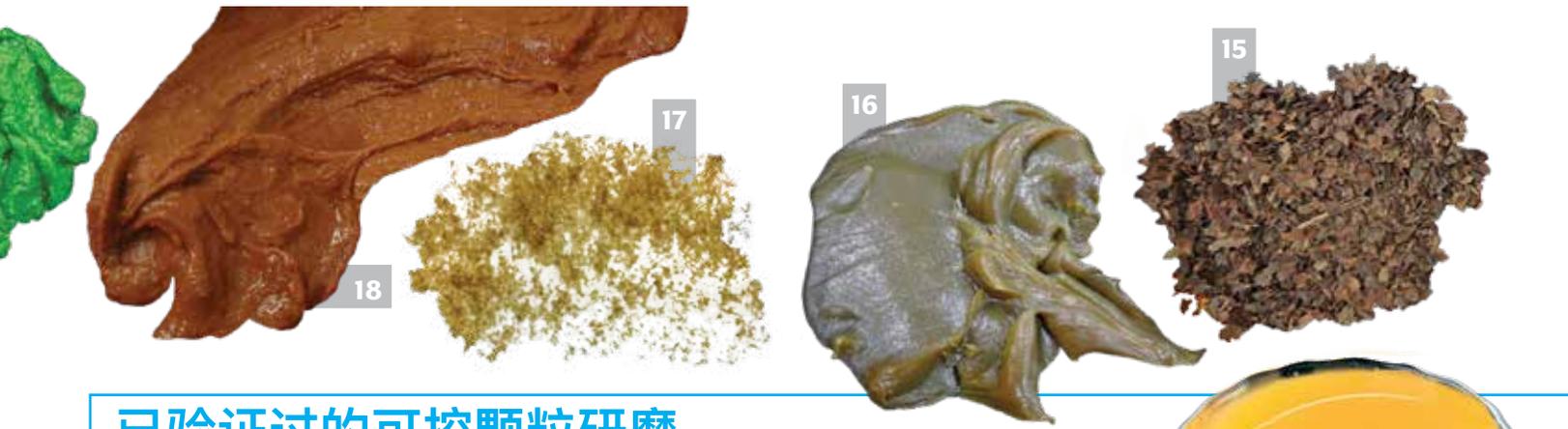
成千上万的针对性成功案例。适用于流动液体或粘性浆液应用的有效解决方案。

为确保正确组合切割部件，Urschel Laboratories, Inc.建议免费在我们全球范围内的产品测试机构之一中对您的产品进行测试，以找到最适合您所需颗粒细度的解决方案。



特殊产品

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. 过氧化苯甲酰
Comitrol 1500型研磨机 | 12. 昆虫泥浆
Comitrol 1700型研磨机 |
| 2. 面包屑
Comitrol 3600F型研磨机 | 13. 花椰菜
Comitrol 3610型研磨机 |
| 3. 切割橡胶地板
Comitrol 1700型研磨机 | 14. 芒果泥
Comitrol 1500型研磨机 |
| 4. 姜泥
Comitrol 1700型研磨机 | 15. 烟叶
Comitrol 3640型研磨机 |
| 5. 索尔兹伯里牛排
Comitrol 2100型研磨机 | 16. 粘土基润滑脂
Comitrol 1700型研磨机 |
| 6. 鱼废料
Comitrol 3640型研磨机 | 17. 海藻
Comitrol 1700型研磨机 |
| 7. 杏仁奶
Comitrol 9300型研磨机 | 18. 红豆泥
Comitrol 3000型研磨机 |
| 8. 聚合物
Comitrol 3600型研磨机 | 19. 甘蓝菜泥
Comitrol 1700型研磨机 |
| 9. 豌豆泥
Comitrol 9300型研磨机 | 20. 鸡块
Comitrol 2100型研磨机 |
| 10. 花生酱
Comitrol 9300型研磨机 | 21. 咀嚼片
Comitrol 1700型研磨机 |
| 11. 番茄/洋葱泥
Comitrol 3600型研磨机 | 22. 番茄酱
Comitrol 1500型研磨机 |



已验证过的可控颗粒研磨 COMITROL 用途广泛

多功能的Comitrol系列可提供长时间的运作，无需人工调节；有多种入料和出料方案供选择，不锈钢配件和其他耐腐蚀材料简化了清理工作并促进了卫生操作。Comitrol系列有多种刀头和叶轮供选择，多种的搭配一定能符合您的切割需求。

Comitrol型号可配置不同样式直径为6英寸（152.4毫米）的切割刀头：（1）粗切刀头，（2）微切刀头或（3）切片刀头。最大的9300型Comitrol研磨机型号可配置12英寸（304.8毫米）直径的微切刀头。

不同样式的刀头提供不同的切割方式，但使用相同的操作原理：产品进入固定的切割刀头。旋转的动刀通过离心力使产品贴合在刀头内部处，在动刀和切割刀头的共同作用下，精确、渐进地剪切产品，从而达到目标细度（请参阅第20-24页的“切割概述”图）。



1700型可配置不同样式直径为6英寸 (152.4毫米) 的切割刀头。

适用于流动液体或粘性浆液产品应用, 包括植物蛋白, 花生酱, 鸡肉泥, 鱼糜, 婴儿食品和其他产品。这机型是Comitrol系列中销售最广泛的。

COMITROL® 1700型设备

高通用性

Comitrol 1700型研磨机在Comitrol系列中提供了最多的功能, 能够使用三种类型的刀头和多种进料方式可供选择。产品输入的大小取决于刀头的样式, 动刀的选择以及刀头内的间距。通常, 产品进料任何维度不能超过:

粗切刀头: 2-1/2英寸 (63.5毫米)

微切刀头和切片刀头: 3/8英寸 (9.5毫米)

该机器具有连续运行的特点, 可以不间断地进行生产, 可以将Comitrol研磨机与密封管道系统一起安装时, 密封的外壳可防止灰尘, 蒸气和液体逸出。并且易于清洁和维护。



切割类型



切片刀头:

切片: .020至.060英寸 (0.5至1.5毫米)



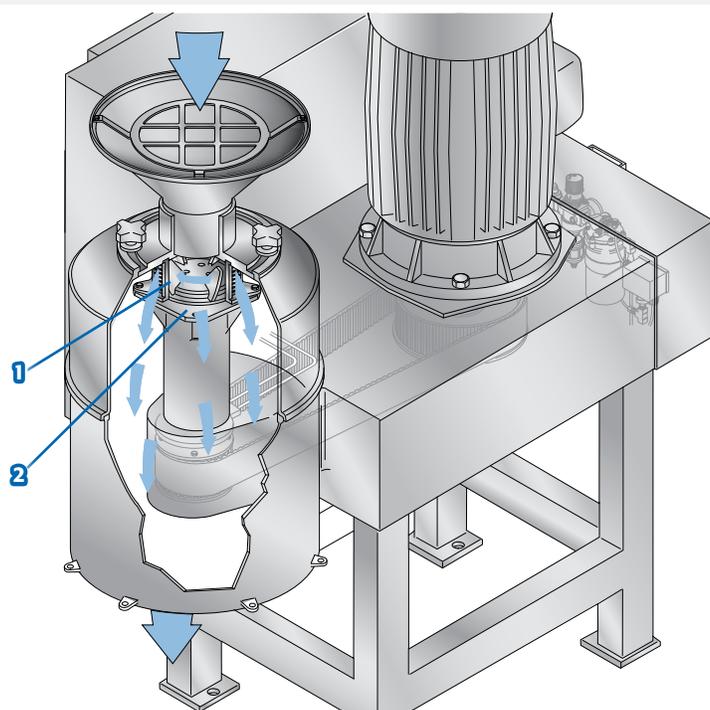
微切刀头:

提供最小的粒径, 从.0012到.0237英寸 (.03到.6毫米)



粗切刀头:

切割范围从.010到1.5英寸 (.254到38.1毫米)



切割概述

1. 动刀
2. 微切刀头

设备规格

长度: 50.69英寸 (1288毫米)
 宽度: 33.31英寸 (846毫米)
 高度: * 72.13英寸 (1832毫米)
 净重: 1100磅 (499公斤)
 电机: 15、30或40 马力
 (11.2、22.4或30 千瓦)

*40马力电机常规高度。该高度将取决于马力和电动机制造商

1500型采用6英寸 (152.4毫米) 直径的微切刀头。推荐用于需要对自由流动的液体或粘性浆液进行精磨或精加工的特殊应用。

3000型采用6英寸 (152.4毫米) 直径的粗切刀头。该型号专注于高水分含量的应用。

1500型COMITROL® 研磨机

液体和涂饰应用

Comitrol 1500型研磨机专为粘性和液体产品应用而设计。产品输入大小取决于刀头的样式，动刀的选择以及刀头内的间距。通常，产品进料任何维度不应超过3/8英寸 (9.5毫米)。

1500型配备了微切刀头和相应的动刀，可加工各种产品，包括果浆，大豆，番茄酱，烧烤酱，蔬菜泥，浓缩饮料以及奶油和软膏。该机器具有连续运行的特点，可以不间断地进行生产，并且易于清洁和维护。

设备规格

长度: 51.42英寸 (1306毫米)
宽度: 33.31英寸 (846毫米)
高度: *72.13英寸 (1832毫米)
净重: 1100磅 (499公斤)
电机: 15、30或40 马力
(11.2、22.4或30 千瓦)

*40马力电机常规高度。该高度将取决于马力和电动机制造商。

COMITROL® 3000型设备

高水分产品应用

Comitrol 3000型研磨机非常适合研磨高水分产品，例如整粒甜玉米，熟肉和蔬菜。产品输入的大小取决于刀头的样式，动刀的选择以及刀头内的间距。通常，产品进料任何维度不超过2-1/2英寸 (63.5毫米)。

该机器具有连续运行的特点，可以不间断地进行生产，并且易于清洁和维护。

设备规格

长度: 50.69英寸 (1288毫米)
宽度: 33.31英寸 (846毫米)
高度: * 72.13英寸 (1832毫米)
净重: 1100磅 (499公斤)
电机: 15、30或40 马力
(11.2、22.4或30 千瓦)

*40马力电机常规高度。该高度将取决于马力和电机制造商

切割类型

微型刀头:

提供最小的粒径，从.0012到.0237英寸 (.03到.6毫米)



切割类型

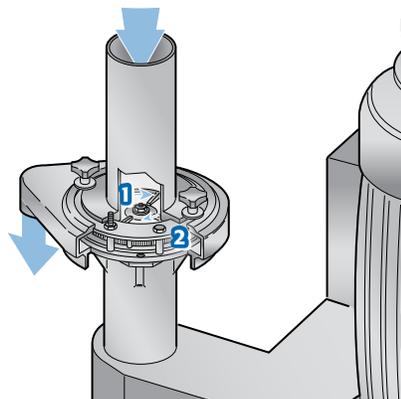
微切刀头:

切割范围从.010到1.5英寸 (.254到38.1毫米)



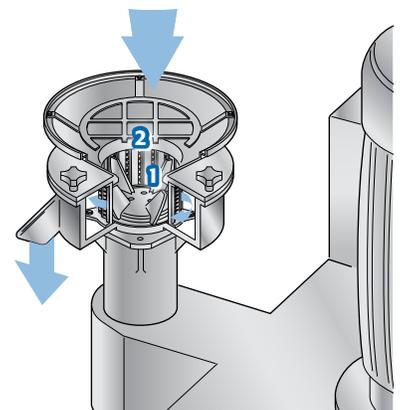
切割概述

- 1.动刀
- 2.微切刀头



切割原理

- 1.动刀
- 2.切割刀头



Comitrol 3600系列适于小至大产量。小产量可用3600 Slant或3600F；带有6寸宽的刀头和10马力电机。产量大可用3640A-HS；它有强大的40马力电机和可调整速度的螺旋进料器，可有效的控制入料的速度，带来更理想的切割状态。因此3600系列非常适合前段切割程序；可把难处理的原料切小，再用带有Microcut Head的Comitrol做后段细切。当然3600系列和其他Urschel设备一样、能长时间运作也容易清洗。

COMITROL® 研磨机模型 3600倾斜式，3640A-HS，3600F

体积小，高产能的环境

这系列机器非常适合小批量到大产能的生产环境。不同尺寸的电机支持多种生产线—从10 马力 (7.5 千瓦) 到75 马力 (56 千瓦)。3640AHS (高速) 在动刀马达和螺旋进料器马达上均配备了VFD (变频驱动器)。此变速选项增加了处理的多功能性。VFD软启动已包含在设计中。进料斗设计内置的回缩和旋转动作，更便于操作和维护。

普遍应用在烘焙食品如坚果，面包，饼干，蛋糕粉，以及粉碎糖果，蔬菜，奶酪，谷物，牛肉，鸡肉加工的坚果，烘焙/饼干/面条粉碎，牛肉，禽肉，牛肉和禽肉副产品，宠物食品，鱼，鱼废料，生物制药材料，片剂，聚合物，草药，土豆，薯片，加工肉制品和其他产品。

产品输入大小取决于刀头的样式，动刀的选择以及刀头内的间距。通常，产品进料任何维度不应超过2-1/2英寸 (63.5毫米)



设备规格

A. 3600型倾斜

长度: 35.69英寸 (907毫米)
宽度: 29.21英寸 (742毫米)
高度: 38.64英寸 (981毫米)
净重: 400磅 (181公斤)
电机: 动刀— 10马力 (7.5千瓦)

B. 3640A-HS型

长度: 95.67英寸 (2430毫米)
宽度: 45.28英寸 (1150毫米)
高度: 71.26英寸 (1810毫米)
净重: 1770磅 (803公斤)
电机: 动刀— 40马力 (29.8千瓦)
..... 进料螺杆— 2 马力 (1.5 千瓦)
..... 或3 马力 (2.2 千瓦)

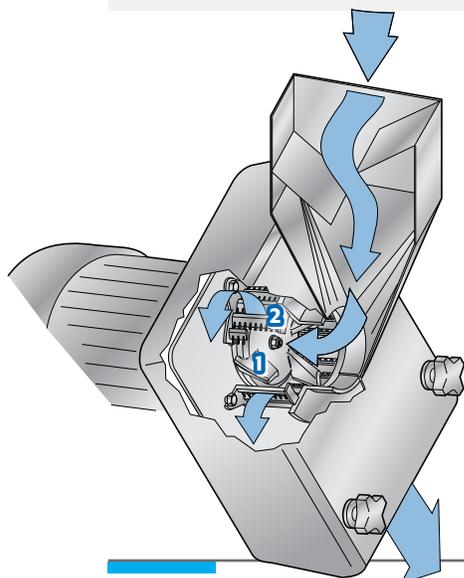
C. 3600F型

长度: 61.18英寸 (1554毫米)
宽度: 32.13英寸 (816毫米)
高度: 69.41英寸 (1763毫米)
净重: 800磅 (363公斤)
电机: 动刀— 10马力 (7.5千瓦)
..... 进料螺杆— 2 马力 (1.5 千瓦)

切割类型

粗切刀头：

切割范围从.010到1.5英寸
(.254到38.1毫米)



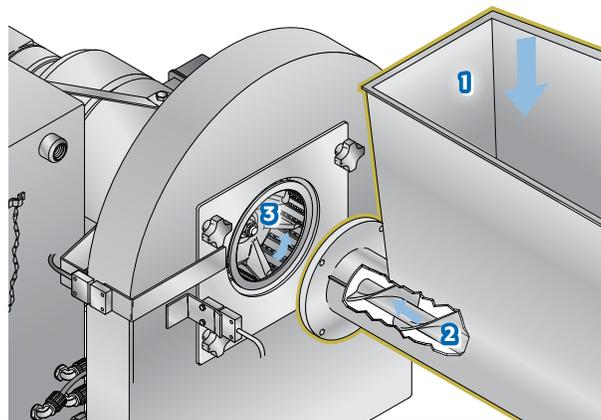
切割概述

< 3600型倾斜

1. 动刀
2. 切割刀头

3600F和3640A-HS型 >

1. 进料斗
2. 进料螺杆
3. 粗切刀头



2100型和5600型都使用6英寸(152.4毫米)直径的粗切刀头。每种型号都通过使用由VFD控制的螺旋进料器来提供额外的进料辅助。而5600型则通过使用100 马力(75 千瓦)的大功率主电机和2马力(1.5 千瓦)螺旋进料器来实现最大产能。2100型配有最大60马力(44.7千瓦)主电机和更大的5马力(3.7千瓦)螺旋进料器,具有更大的进料斗并带有搅拌器。设备具有连续生产和易于清理、维护的特点。

COMITROL® 研磨机 2100型

大容量料斗, 高效进料辅助

Comitrol 2100型研磨机具有大容量料斗和高效进料功能。

适用于蔬菜加工, 牛肉, 禽肉, 海鲜, 牛肉和禽肉副产品, 辣椒/大蒜/姜/豆浆, 饼干/烘焙食品以及海藻。

产品入料尺寸取决于刀头的样式, 动刀的选择以及刀头内的间距。通常, 产品进料任何维度不应超过2-1/2英寸(63.5毫米)。



设备规格

长度: ...69.04英寸(1754毫米)
 宽度: ...*65.00英寸(1651毫米)
 高度: ...70.24英寸(1784毫米)
 净重: ...2260磅(1025公斤)
 电机: ...叶轮— 40 马力(30 千瓦) 或
可选30或60 马力
 (22.4或44.7 千瓦)
进料螺杆— 5 马力(3.7 千瓦)
搅拌器— 2 马力(1.5 千瓦)

*40马力电机常规宽度。这个宽度将根据马力和电机制造商的不同而变化。

COMITROL® 研磨机 5600型

大功率电机附带螺杆进料

5600型Comitrol研磨机具有Comitrol独特剪切原理的所有优点, 并且在动刀转速提高到每分钟5600转的同时仍具精准的切割效果。

普遍应用于: 椰子肉, 海鲜副产品, 牛肉和家禽, 植物蛋白, 再制牛排, 煮熟的火鸡烤肉和奶酪凝乳。



产品入料尺寸取决于刀头的样式, 动刀的选择以及刀头内的间距。通常, 产品进料任何维度均不得超过2-1/2英寸(63.5毫米)。

设备规格

长度: 91.38英寸(2321毫米)
 宽度: 56.57英寸(1437毫米)
 高度: 67.63英寸(1718毫米)
 净重: 3126磅(1418公斤)
 电机: 动刀— 100马力(75千瓦)
 进料螺杆— 2 马力(1.5 千瓦)

切割类型

切割刀头:

切割范围从.010到1.5英寸
(.254到38.1毫米)



切割类型

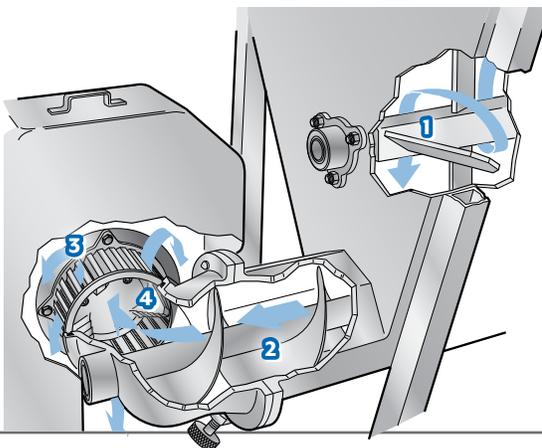
粗切刀头:

切割范围从.010到
1.5英寸(.254到38.1毫米)



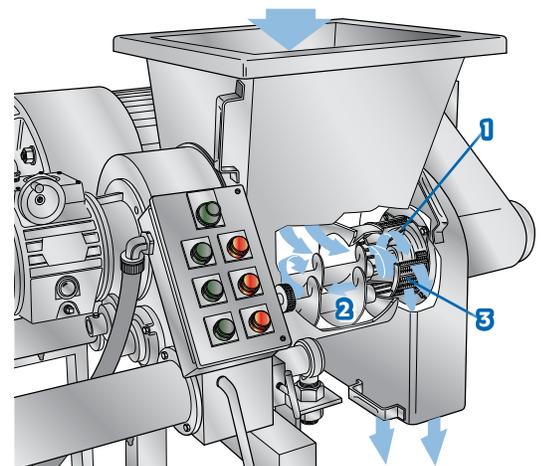
切割概述

1. 搅拌器
2. 进料螺杆
3. 切割刀头
4. 动刀



切割概述

1. 动刀
2. 进料螺杆
3. 切割刀头



Comitrol 9300型研磨机配备了直径为12英寸 (304.8毫米) 的微切刀头, 并提供了泵送或螺旋进料两种型号。这种大型的微切刀头结合高达200马力 (149.1 千瓦) 的强劲电机通过特殊的剪切达到最大的产能和均匀的颗粒。

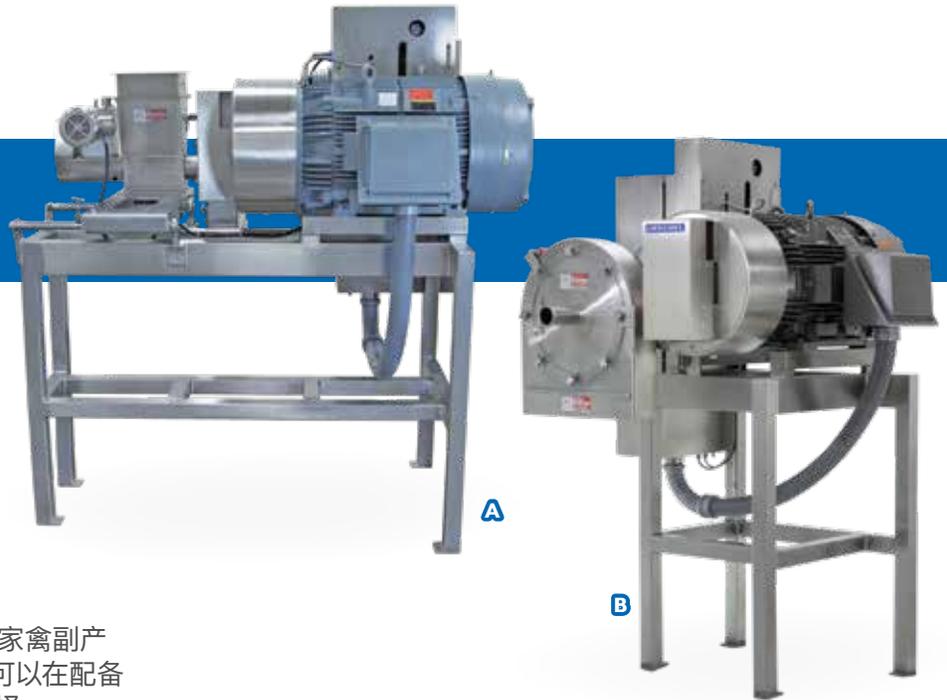
COMITROL® 9300 型研磨机

高产能可控颗粒

当最终产品为浆液, 浆糊或液体时, 建议使用以特殊剪切方式的 Comitrol 9300型研磨机。9300配备12英寸 (304.8毫米) 微切刀头和动刀, 设计用于一次性将大颗粒产品剪切成需求粒径的产品。

广泛销售于包括坚果奶, 果泥, 婴儿食品, 坚果黄油, 聚合物, 蔬菜汁, 肉, 家禽, 肉/家禽副产品, 大豆研磨和活性药物成分的应用。您可以在配备螺杆进料的9300或泵送版本之间进行选择。

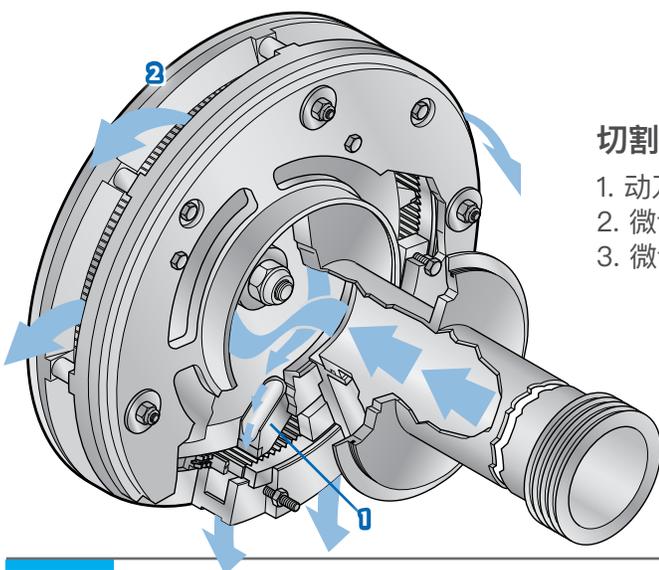
通常, 产品进料任何维度不得超过3/8英寸 (9.5毫米)。两种型号均具有连续运行的特点, 可实现不间断的生产, 并且易于清洁和维护。



切割类型

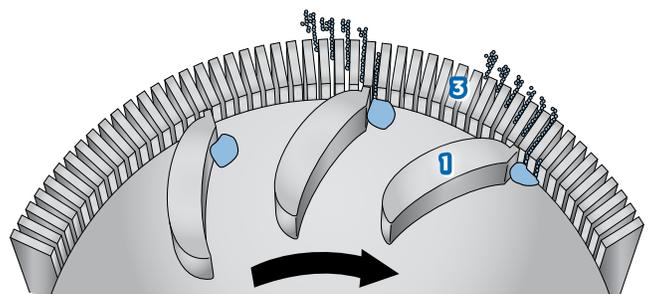
微切刀头:

12英寸 (304.8毫米)
直径微切刀头



切割概述

1. 动刀
2. 微切刀头
3. 微切刀片



设备规格

A. 9300型带进料螺杆

长度: 105.00英寸 (2667毫米)

宽度: 60.84英寸 (1545毫米)

高度: 94.00英寸 (2388毫米)

净重: 3900磅 (1769公斤)

电机: 150或200 马力 (112或149.1 千瓦)

进料螺杆: ...2 马力 (1.5 千瓦)

B. 9300型

长度: 59.74英寸 (1517毫米)

宽度: 60.06英寸 (1526毫米)

高度: 88.00英寸 (2235毫米)

净重: 3146磅 (1427公斤)

电机: 150或200马力 (112或149.1千瓦)

M6型是传送料式二维切丁机，用于对事先预定厚度的产品进行各种尺寸的切丁，切条或切碎。除多叶蔬菜和烘焙/零食产品外，还非常适合切割冷冻，新鲜冷藏或热煮的牛肉，猪肉或家禽等产品。

M6 型

传送带式二维切丁机

M6型可进行各种切丁，条和拉丝。入料产品厚度的最大尺寸不应超过1英寸（25.4毫米）。

常见的应用包括加工叶类产品，培根，牛胸肉，牛肉干，杏仁巧克力饼/蛋糕，家禽，大葱，宠物食品，猪肉皮，海鲜，膨化植物蛋白，膨化肉类，肉块和各种烘焙食品及零食。主动进料选项包括内部产品导板，以帮助扁平或带叶产品进料，或使用带有倾斜角度的顶部进料带组件使产品在进入切割单元之前逐渐压缩以方便切割。

M6型能够以高生产量连续运行，并且易于清洁和维护。

切割类型

切丁

通过将各种圆刀垫片与不同的横切刀主轴相结合，可以实现多种尺寸的切割。

环刀：3/16至1-1/2英寸（4.8至38毫米）

横切刀：标准尺寸为1/8至3英寸（3.2至76.2毫米）

最大可达5.66英寸（144毫米）。

切条

只需卸下横切刀即能实现切条。条的长度和厚度均为原始进料尺寸。

拉丝

提供不同的拉丝设置。由于应用中的变量，强烈建议客户与Urschel实验室一起测试以达到最佳效果。



设备规格

长度：.....119.03英寸（3023毫米）

宽度：.....33.48英寸（850毫米）

高度：.....50.37英寸（1280毫米）

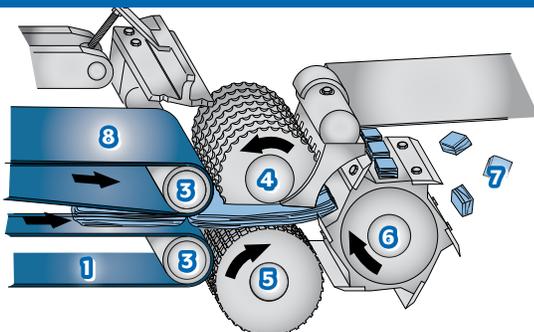
净重：.....1642磅（745公斤）

电机：.....5或7.5马力（3.7或5.6千瓦）

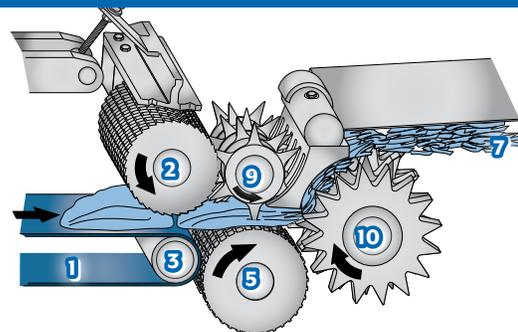
切割概述

- | | |
|----------|----------|
| 1. 送料皮带 | 6. 横切刀 |
| 2. 进料滚筒 | 7. 产品 |
| 3. 驱动滚筒 | 8. 顶部进料带 |
| 4. 圆刀 | 9. 拉丝总成 |
| 5. 旋转进料桶 | 10. 拉丝刮片 |

切丁：带可选顶部进料带



拉丝：带拉丝主轴



RA-A型是新型Affinity Integra切丁机 (参见第9页) 的前身。RA-A提供可靠, 精确的丁, 并且与J9-A型一样, 已经过生产认证, 可用于多种产品生产。联络Urschel, 我们能解决您的切割需求和提供长期可运用的机械和方案。

型号J9-A

皮带式切丁机和切条机

J9-A型可以从各种产品 (包括烘焙食品/零食, 菠菜, 绿色食品, 辣椒, 柑桔皮, 芹菜, 西兰花, 欧芹和冷冻肉切丁或切条。

标配型J9-A产品进料最大厚度为3/8英寸 (9.5毫米)。当J9-A型配合选配进料辊生产密实的产品时, 最大进给厚度是1/2英寸 (12.7毫米)。根据产品的可压缩程度, J9-A型还可接受较厚的产品。该机器具有连续运行的特点, 可以不间断地进行生产, 并且易于清洁和维护。

切割类型

圆刀: 3/16至3英寸 (4.8至76.2毫米)

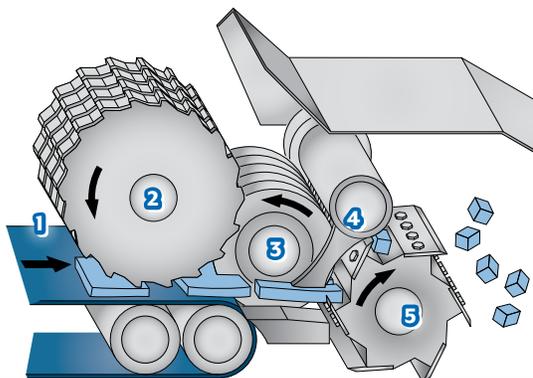
横切刀: 3/16至3英寸 (4.8至76.2毫米)

切割概述

1. 输送带
2. 进料滚筒
3. 圆刀
4. 固定进料器
5. 横切刀

设备规格

长度:99.08英寸 (2517毫米)
 宽度:44.34英寸 (1126毫米)
 高度:61.92英寸 (1573毫米)
 净重:930磅 (420公斤)
 电机:5 马力 (3.7 千瓦)



RA切丁机系列

INTEGRA的前期机型

RA-D和RA-A型从各种产品 (包括奶酪, 蔬菜, 坚果, 烘焙食品和加工的肉类) 中产生碎屑, 切丁或小条。产品进料任何维度最大输入尺寸均不得超过3-1/2英寸 (88.9毫米)。它们提供类似的切割原理, 但电动机尺寸, 重型选项, 内部切割部件和进料斗样式不同。

切割类型

切丁

使用切片刀, 圆刀总成和横切刀总成进行切割。通过调整切片厚度和使用所需的切割总成来更改切丁大小。

切片: 1/16至3/8英寸 (1.6至9.5毫米)

圆刀: 1/8至1英寸 (3.2至25.4毫米)

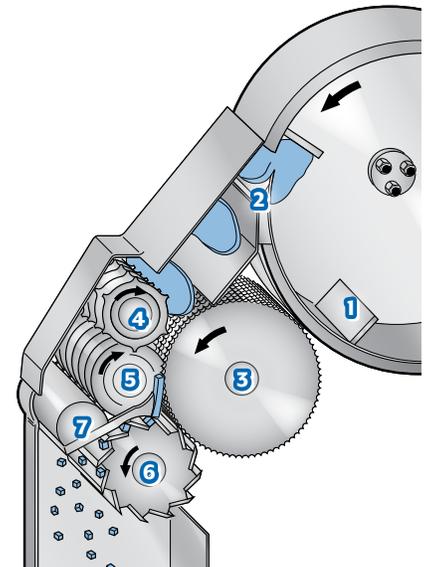
横切刀: 1/8至1-1/2英寸 (3.2至38.1毫米)

切条

将横切刀总成和轴移除可用于切条。

切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 进料滚筒
4. 进料轴
5. 圆刀
6. 横切刀
7. 梳刀板



设备规格

RA-A型

长度:46.11英寸 (1171毫米)
 宽度:36.93英寸 (938毫米)
 高度:71.39英寸 (1813毫米)
 净重:700磅 (317.5公斤)
 电机:5 马力 (3.7 千瓦)

RA-D型

长度:39.46英寸 (1002毫米)
 宽度:36.93英寸 (938毫米)
 高度:70.78英寸 (1798毫米)
 净重:740磅 (336公斤)
 电机:5 马力 (3.7 千瓦)

CD-A和L-A型均提供二维切割。两种型号均经过生产验证,可提供各种尺寸的切割。选择任何Urschel 机器以及进料路径/产品从一种切割组件过渡到另一种切割组件时,都应考虑产品特性。L-A有较大尺寸的进料滚筒提供更高的产能。两种型号均提供产品进料斜槽,以协助进料。免费的产品测试可以帮助您做出购买决定,并提供有关特定机器设置的信息,以达到您的目标规格。

CD-A型

切丁、制粒、切条

二维CD-A型在小到中等尺寸范围内均一地切丁和切条。CD-A型可切割生的或腌制的柑橘皮,坚果,干梅子和葡萄干,并提供坚果和烘焙产品的颗粒。该机器具有连续运行的特点,并且易于清洁和维护。输入产品的最大厚度为3/8英寸(9.5毫米)。



切割类型

切丁/制粒

圆刀: 1/8至1英寸
(3.2至25.4毫米)

横切刀: 1/16至3英寸
(1.6至76.2毫米)

设备规格

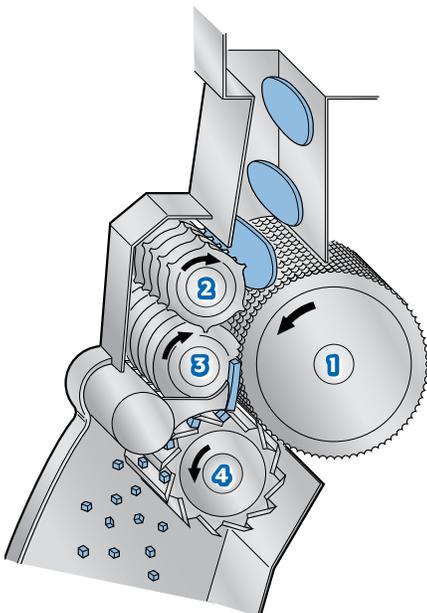
长度: ...41.37英寸(1051毫米)
宽度: ...38.60英寸(981毫米)
高度: ...49.21英寸(1250毫米)
净重: ...556磅(250公斤)
电机: ...2或5 马力(1.5或3.7 千瓦)

切条

拆卸横切刀后,可根据进料产品的原始尺寸切出不同长度的条。

切割概述

1. 进料滚筒
2. 进料轴
3. 圆刀
4. 横切刀



L-A型

均匀切块或切条

二维L-A模型适用于从小到大的尺寸切割。应用包括:腌制的辣椒,蘑菇,干果(如小红莓和红枣)和柑桔皮。该机器具有连续运行的特点,可以不间断地进行生产,并且易于清洁和维护。产品进料厚度不应超过1/2英寸(12.7毫米)。



切割类型

切丁

圆刀: 1/8至2英寸
(3.2至50.8毫米)

横切刀: 1/8至3英寸
(3.2至76.2毫米)

切条

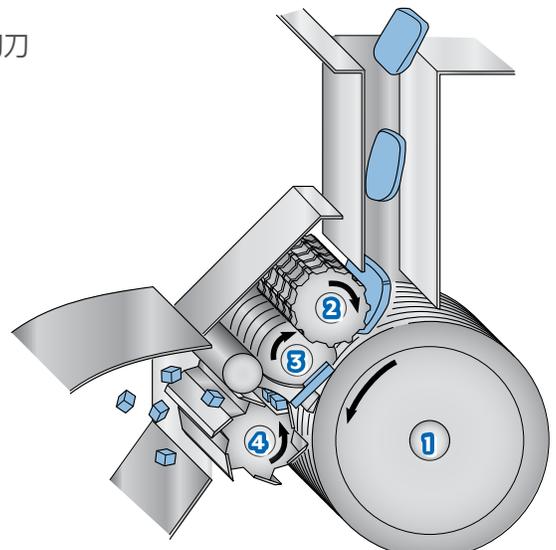
拆卸下横切刀以后可以切条

设备规格

长度: ...67.28英寸(1709毫米)
宽度: ...38.04英寸(966毫米)
高度: ...49.31英寸(1252毫米)
净重: ...630磅(286公斤)
电机: ...2 马力(1.5 千瓦)

切割原理

1. 进料滚筒
2. 进料滚子
3. 圆刀
4. 横切刀



N型设备仍然是各种坚果, 烘焙/饼干, 糖果, 浆果, 种子和椒盐脆饼制粒和划痕的首选机器。 N型设备简单易用, 占用空间小, 并使用3/4马力 (.56 千瓦) 电动机

N型

制粒, 粉碎机

N型制粒机专门用于切割坚果、饼干、曲奇、冻果、果脯等产品。可调节进料间距, 进料滚轴以及梳刀板互相配合调节产品的切割尺寸。整个产品的切割过程区别于传统的挤压捶打的破碎方式, 所以成品粉末少, 得率高。

N型制粒机的特点是设计简单, 适应连续化生产, 便于日常清洁与维护。根据最终产品的目标尺寸可以选择可调进料间距, 梳刀板以及进料滚轴来实现再次切割以得到理想的效果。

切割类型

制粒

3/32至3/8英寸(2.4至9.5毫米)

切割原理

1. 可调式插板
2. 震动进料器
3. 可调式进料轴
4. 可调式梳刀板
5. 圆刀



设备规格

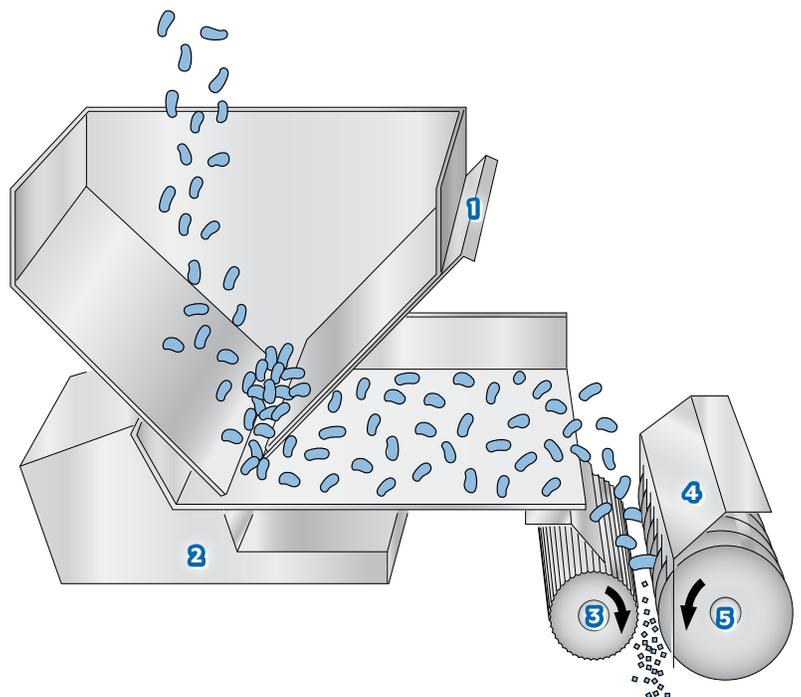
长度: ...39.96英寸 (1015毫米)

宽度: ...26.67英寸 (677毫米)

高度: ...30.08英寸 (764毫米)

净重: ...450磅 (204公斤)

电机: ...3/4 马力 (.56 千瓦)



OC型和VSC型都是皮带式切片机。OC型将细长的产品进行斜切切片。VSC型可生产各种瓣，片或条类型。提供几种不同的切割设置，包括标准刀头，Flo-Cut®360型刀头和§Velocicut®刀头。请咨询您当地的Urschel销售代表以获取最适合您应用的切割刀头。

OC型

斜切式切片机



OC切片机可用于对长条形产品进行独特的斜切式切片，包括：黄瓜，胡萝卜，芹菜，黄叶柄，秋葵，土豆，南瓜等。该机器具有多种切片厚度选择，可连续生产以实现不间断生产，简化设计使其易于加工清理和维护。OC型可容纳直径或宽度最大为2.5英寸（63.5毫米）的产品。

切割类型

斜片和斜波纹片：

范围从1/16到1-3/4英寸（1.6到44.5毫米）

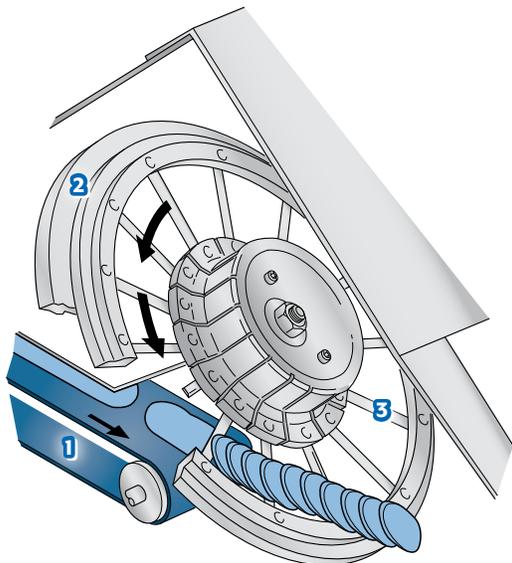
斜片，配备微切刀
轮时：.030至.120英寸（.8至3毫米）。
请咨询您当地的Urschel销售代表。

设备规格

长度：... 117.04英寸（2973毫米）
宽度：... 31.38英寸（797毫米）
高度：... 44.70英寸（1135毫米）
净重：... 770磅（349公斤）
电机：... 3 马力（2.2 千瓦）
进料带电机：... 3 / 4 马力（.56 千瓦）

切割原理

1. 输送带
2. 切片刀轮
3. 刀片



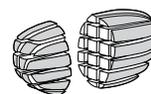
VSC型

切段，片和条

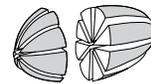


§Model VSC可以将许多食品（例如胡萝卜，泡菜，西葫芦，土豆）生产成段，平片和方形或矩形条。VSC型具有可用的变速驱动器，铰接式检修面板，快速更换的各种刀头以及简化的设计，易于清洁和维护。输入产品的最大尺寸为直径4英寸（101.6毫米），机器可自行搭配自动输送带。

切割类型



正方形：.156英寸（4.0毫米）— 1英寸（25.4毫米）



开瓣：3、4、5、6、8、10或12



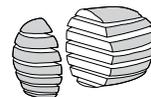
双片：.125英寸（3.2毫米）— .313英寸（8.0毫米）



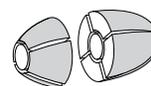
十字片：包括.125 x 1.125英寸（3.2 x 28.6毫米）、.188 x 1英寸（4.8 x 25.4毫米）、.281 x 1.6英寸（7.1 x 39.9毫米）、.344 x 1.25英寸（8.7 x 31.8毫米）



矩形：.250 x .438英寸（6.35 x 11.1毫米）— .438 x .875英寸（11.1 x 19.1毫米）



片：直.125英寸（3.2毫米）— .625英寸（15.9毫米），波纹：0.188英寸（4.8毫米）— .250英寸（6.4毫米）

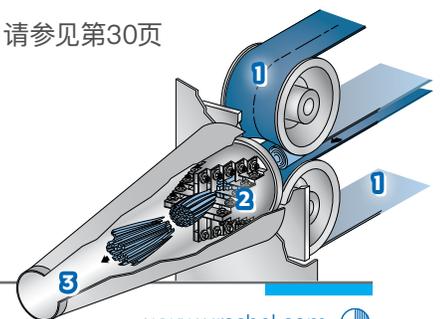


分瓣取芯：.375 — 2英寸（9.5 — 50.8毫米），带有2或4个分段

>> 有关其他切割头选项，请参见第30页

切割原理

1. 输送带
2. 刀片
3. 出料斗



§Velocicut®刀头和Flo-Cut®360型刀头可以与Urschel VSC型设备结合使用，也可以集成到现有的水力切割系统中。可以产生各种截面，包括正方形，矩形，平片，双平片，十字片和开瓣。免费测试您的产品可以帮助您做出购买决定，并提供有关特定刀头的信息，以达到您的目标规格。

VELOCICUT® 刀头



切条刀头

§Velocicut切割头条可切胡萝卜或土豆。独特的刀片设计大大减少了预热或未预热马铃薯的羽化现象。

刀片通过张力固定在一起，并且没有锋利的刀刃。Velocicut可以进行干净，准确的切割，并减少羽状边缘和下游断裂现象。使用相同的刀片和块可产生不同大小的正方形，矩形条或切片。Velocicut刀头可与VSC型切割机结合使用，或在各种水力系统上使用。

切割类型

.156英寸 (4.0 毫米)	.344英寸 (8.7 毫米)
.188英寸 (4.8 毫米)	.375英寸 (9.5 毫米)
.218英寸 (5.5 毫米)	.394英寸 (10.0 毫米)
.250英寸 (6.4 毫米)	.406英寸 (10.3 毫米)
.276英寸 (7.0 毫米)	.438英寸 (11.1 毫米)
.281英寸 (7.1 毫米)	.472英寸 (12 毫米)
.285英寸 (7.2 毫米)	.500英寸 (12.7 毫米)
.290英寸 (7.4 毫米)	.512英寸 (13 毫米)
.294英寸 (7.5 毫米)	.560英寸 (14.2 毫米)
.297英寸 (7.5 毫米)	.591英寸 (15 毫米)
.305英寸 (7.7 毫米)	.750英寸 (19.1 毫米)
.313英寸 (8.0 毫米)	.875英寸 (22.2 毫米)
.330英寸 (8.4 毫米)	1.0英寸 (25.4 毫米)

矩形条

正方形尺寸的任何组合都可用于产生不同的截面，例如0.290 x .313英寸 (7.4 x 8.0毫米)。

平片

可提供多种平片切割尺寸以满足您的产品要求。

FLO-CUT® 360型刀头

易清理，精确水力切割刀头

Flo-Cut 360型切割头设计用于大型水力切割系统。该单元可以集成到水力切割系统中，并且可以快速，轻松地更换切割刀头，以更换刀具或切割尺寸。进料直径为3.375英寸 (86毫米)，出料直径为5.820英寸 (148毫米)。360型旨在简化清洁和维护。



切割类型

方条

.250英寸 (6.4 毫米)
.281英寸 (7.1 毫米)
.290英寸 (7.4 毫米)
.300英寸 (7.6 毫米)
.313英寸 (8.0 毫米)
.344英寸 (8.7 毫米)
.375英寸 (9.5 毫米)
.406英寸 (10.3 毫米)
.438英寸 (11.1 毫米)

矩形条

.281 x .406英寸 (7.1 x 10.3 毫米)	.330 x .395英寸 (8.4 x 10 毫米)
.281 x .594英寸 (7.1 x 15.1 毫米)	.344 x .469英寸 (8.7 x 11.9 毫米)
.290 x .313英寸 (7.4 x 8.0 毫米)	.375 x .750英寸 (9.5 x 19.1 毫米)
.313 x .375英寸 (8.0 x 9.5 毫米)	.438 x .750英寸 (11.1 x 19.1 毫米)
.313 x .750英寸 (8.0 x 19.1 毫米)	.438 x .875英寸 (11.1 x 22.2 毫米)
.315 x .385英寸 (8.0 x 9.8 毫米)	

开瓣

4、8或12

平片

提供各种板片切割尺寸以满足您的产品要求

设备规格

长度: ...21.75英寸 (552毫米)
宽度: ...14.50英寸 (368毫米)
高度: ...11.00英寸 (279毫米)
净重:92磅 (42公斤)

Urschel也提供各种磨刀机，以延长切刀寿命并节省成本。每个磨刀机都与特定类型的刀具有关。许多客户选择拥有多个磨刀机设定不同的刀具尺寸，以加快磨刀过程。

CKG, JKH & WG型

A. CKG型: 圆刀磨刀机

CKG型磨刀机专门用于重新研磨Urschel机器上使用的圆刀。CKG可以锐化直径为3、3-1/2、4和5英寸(76.2、88.9、101.6、127毫米)的刀具，这些刀具带有普通(非锯齿)，锯齿和扇形边缘，并且在两个面上都带有斜角侧面(双斜角)和重型圆刀。

B. JKH型磨刀机: 立刀

Urschel JKH型磨刀机是为了研磨Translicer系列切片刀刃而设计的，切片刀上的每个立刀片间距为3/4英寸(19.1毫米)或更大的间距的刀片才能研磨。

C.WG型磨刀机: 横切刀刀和切片刀磨刀机

Urschel WG型磨刀机为客户提供了一种精确的方法，可以研磨各种Urschel切片刀和横切刀。

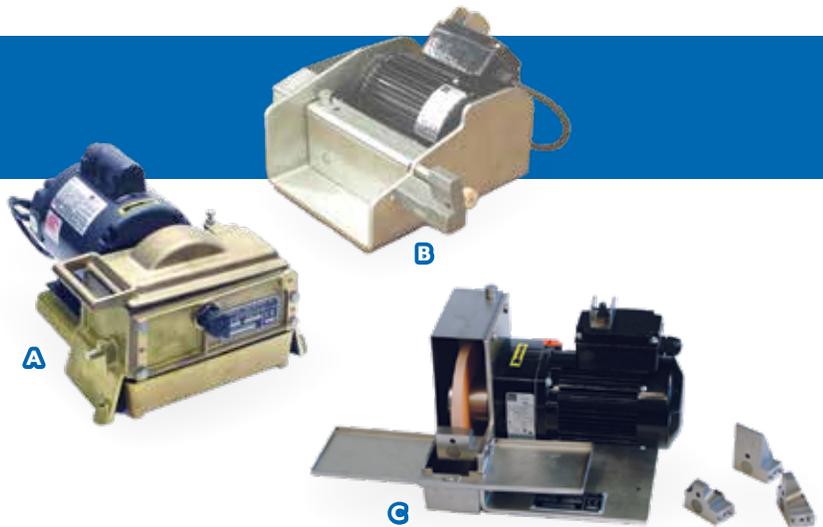
在以下型号的机器上使用的刀可能会在WG型上磨锐：

切片刀(直切)

30型, Affinity Dicer, Affinity Integra Dicer, B, DiversaCut 2110 Dicer, DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer, ETranSlicerCutter, F, G, GA, GRL, H, HA, HS, HS-HS, A, O, OC, OV, QuantiCut®Dicer, R, RA, RA-A, RA-D, RA-HD, Sprint 2 Dicer, SPS, TranSlicer 2000切割机, TranSlicer 2500切割机, TranSlicer 2510切割机, U, VSC和Flo-Cut 360& 475。

横切刀(直切)

Affinity Dicer, Affinity Integra Dicer, B, CD, CD-A型, DiversaCut 2110 Dicer, DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer, F, G, GA, GRL, GX, GX-A, H, HA, HX, HX-A, J, JA, J9-A, L, LA, M, M3, M6, ML, QuantiCut Dicer, R, RA, RA-A, RA-D, RA-HD, SL, SL-A和Sprint 2 切丁机。



设备规格

A.CKG型磨刀机

长度: ... 15.50英寸 (394毫米)
 宽度: ... 13.00英寸 (330毫米)
 高度: ... 10.00英寸 (254毫米)
 净重: ... 56磅 (25公斤)
 电机: ... 1/6 马力 (.13 千瓦)

B.JKH型磨刀机

长度: ... 12英寸 (305毫米)
 宽度: ... 11英寸 (280毫米)
 高度: ... 7英寸 (178毫米)
 净重: ... 25磅 (11公斤)
 电机: ... 1/6 马力 (.13 千瓦)

C.WG型磨刀机

长度: ... 17.25英寸 (438毫米)
 宽度: ... 9.25英寸 (235毫米)
 高度: ... 8.25英寸 (210毫米)
 净重: ... 29磅 (13公斤)
 电机: ... 1/6 马力 (.13 千瓦)

为全世界提供有针对性的切割解决方案



URSCHEL (THAILAND) LTD.

11/3 J.S.P. Place (Sathorn-Narathiwat),
Ratchadapisek Road, KwaengChongnonsee,
Khet Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
电话: +66 2 285 3952 | 传真: +66 2 285 3953
thailand@urschel.com

URSCHEL INDIA TRADING PRIVATE LTD.

101, 1st floor, Navale IT Zone, Phase -2, S. No. 51/2A/2,
Near Navale Bridge NH4, Pune - Bangalore Highway,
Narhe Gaon, Taluka Haveli, Pune 411041, India
电话: +91 20 6680 3400
india@urschel.com

URSCHEL CHINA LTD.

中国上海市嘉定区丰华公路1200号C幢C107-C109
邮编201803中国上海
电话: +86 21 5265 3971 | 传真: +86 21 5265 3975
china@urschel.com | www.urschel.net.cn.

URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD.

10 Tagore Lane, Singapore 787473
电话: +65 6254 7757 | 传真: +65 6554 4733
asia@urschel.com

URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD. -- PHILIPPINE REPRESENTATIVE OFFICE

GMV Business Center, Unit 1101 GMV Building 1,
107 North Main Ave,
Laguna Technopark, Binan City, Laguna 4024,
Philippines
电话: +63 (49) 530 1567
philippines@urschel.com

在印度尼西亚联系

电话: +62 813 1475 9000



® Urschel, Urschel商标, 食品切割专家, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flat-V, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, QuantiCut, Velocicut, and Flo-Cut (仅美国) 是UrschelLaboratories, Inc.的注册商标。美国™MicroAdjustable待审



DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint和ETranSlicer提供 NSF (国家卫生基金会) 国际特定认证版本。

†† TranSlicer系列切片机, 受美国专利No. 6792841、6920813、8104391, 以及欧洲和其他国外专利的保护。

β MicroSlice刀轮受美国专利No. 7178440、7721637、8033204, 以及欧洲和其他国外专利的保护。

ββ Affinity, AffinityIntegra, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint和Sprint 2 切丁机可能包含受美国专利No. 6883411、9296119, D760992以及欧洲和国外专利的保护。

‡‡ CC系列产品受美国专利No. 6968765、7270040、7314353、7656583、8161856、9193086、9446901, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244和欧美专利的保护。

§ VSC和Velocicut型号受美国专利第6553885号以及欧洲和国外专利保护的零件。