

COMMENT COUPER LES ALIMENTS

ET LES PRODUITS CONNEXES ■



TRANCHE | CUBE | BÂTONNET | RÂPÉ | GRANULATION | MOULINÉ/PURÉE



TRANCHE | CUBE | RÂPÉ | GRANULATION | MOULINÉ | PURÉE

Votre partenaire en productivité

Urschel s'est forgée une réputation d'excellence au niveau international en collaborant avec ses clients au fil des ans pour répondre à l'évolution constante des défis auxquels doivent faire face les transformateurs de produits alimentaires d'aujourd'hui. Découvrez la technologie de coupe Urschel et trouvez la machine adaptée à vos besoins.

Urschel fabrique des trancheuses, des coupeuses et du matériel de broyage hygiéniques adaptés à chaque facette de la réduction dimensionnelle. Chaque machine possède des capacités de coupe de précision, un fonctionnement continu pour une production ininterrompue et un rendement fluide élevé. Les machines sont conçues pour fonctionner dans des environnements de production difficiles. Les panneaux à charnières et coulissants en acier inoxydable sont particulièrement hygiéniques.

PRODUITS PRÉSENTÉS



- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1. Courge
Spaghetti ondulé
DiversaCut 2110A®</p> <p>2. Ail
Coupe 3,2 mm (1/8")
et purée
Processeur Comitrol,
modèle 3600SL</p> <p>3. Chou rouge
Emincé de
3,2 mm (1/8")
E Translicer</p> <p>4. Oignon vert
Rondelle de
3,2 mm (1/8")
E Translicer</p> <p>5. Pomme de terre
Bâtonnet à
ondulations profondes
de 7,1 mm (9/32")
DiversaCut Sprint®</p> <p>6. Oignon rouge
Cube de 3,2 mm (1/8")
et bâtonnet de
6,4 x 50,8 mm (1/4 x 2")
Sprint 2®</p> <p>7. Céleri
Bâtonnet de 76,2 mm
(3") et rondelle de
9,5 mm (3/8")
Translicer® 2520</p> <p>8. Haricot vert
Coupe de 25,4 mm (1")
E Translicer</p> <p>9. Champignon
Cube de 3,2 mm (1/8")
Affinity Integra®
Tranche de 6,4 mm (1/4")
Sprint 2®</p> | <p>10. Fraise
Cube de 3,2 mm
(1/8") et
9,5 mm (3/8")
Sprint 2®</p> <p>11. Aubergine
Rondelle de 6,4 mm
(1/4")
E Translicer®</p> <p>12. Chou-fleur et
brocoli
Coupe grain de riz
DiversaCut 2110A®</p> <p>13. Citron
Rondelle de 3,2 mm
(1/8")
E Translicer®</p> <p>14. Piment Jalapeño
Rondelle de 3,2 mm
(1/8")
E Translicer®</p> <p>15. Carotte
Cube de 3,2 mm (1/8")
Sprint 2®
Rondelle ondulée
de 3,2 mm (1/8")
E Translicer®
Bâtonnet de
6,4 x 76,2 mm (1/4 x 3")
Sprint 2®
Râpé plein de
1,8 mm (0,070")
CC
Râpé plein de
5,4 mm (0,212")
CCX-D</p> <p>16. Asperge
Rondelle plate en
biais de 6,4 mm
(1/4"), OC</p> | <p>17. Salade Iceberg
Emincé de 3,2 mm
(1/8") et carré de
34,9 x 38,1 mm
(1-3/8 x 1-1/2")
Translicer® 2510</p> <p>18. Tomate
Cube de 15,9 mm (5/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>19. Carotte et
betterave
Coupe ondulée
nœud papillon
DiversaCut 2110A®</p> <p>20. Cornichon
Tranche longitudinale
de 4,8 mm (3/16")
VSC</p> <p>21. Concombre
Rondelle ondulée
de 3,2 mm (1/8")
E Translicer®</p> <p>22. Pomme de terre
et patate douce
Bâtonnet ondulé de
9,5 mm (3/8")
Sprint 2®</p> <p>23. Chou frisé
6,4 mm (1/4")
Sprint 2®</p> <p>24. Piment banane
Rondelle ondulée
de 7,1 mm (9/32")
E Translicer®</p> | <p>25. Mangue
Tranche de 9,5 mm
(3/8")
E Translicer®
Bâtonnet de
9,5 mm (3/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>26. Pomme de terre
violette
Râpé plein de
5,4 mm (0,212"),
CCX-D</p> <p>27. Olive
Tranche de 3,2 mm
(1/8")
CC</p> <p>28. Iceberg et
Romaine
Emincé de 6,4 mm
(1/4")
E Translicer</p> <p>29. Cornichon
Cube de 3,2 mm
(1/8")
Affinity®
Rondelle de 3,2 mm
(1/8")
E Translicer®</p> <p>30. Poivron
Rondelle de 9,5 mm
(3/8")
E Translicer®</p> <p>31. Courge
Spaghetti de
3,2 mm (1/8")
Sprint 2®</p> |
|---|--|--|--|



DÉCOUVRIR La précision Urschel

Urschel propose du matériel robuste de qualité. Les machines de coupe Urschel sont construites de A à Z, chaque composant crucial étant fabriqué dans notre usine pour garantir les tolérances les plus étroites et un fonctionnement optimal. Les fonderies sur site coulent des métaux en fusion pour produire des pièces robustes et de qualité, tandis que la fabrication cellulaire la plus récente met l'accent sur l'ergonomie d'utilisation du matériel à l'aide de méthodes de production ultramodernes.

En plus d'une force de vente mondiale et de professionnels du service dédiés, Urschel dispose d'un stock de plusieurs millions de dollars de pièces courantes. Bien qu'il soit coûteux, ce stock nous permet d'envoyer des pièces à la demande lorsque nos clients en ont besoin, afin de réduire le risque de temps d'arrêt coûteux.





L'ENGAGEMENT ENVERS L'EXCELLENCE

Réseau mondial de ventes et de service



pour voir la carte des emplacements, consultez le verso du document

Notre réseau mondial d'experts, de la vente et du service à l'expérience de milliers d'applications, est prêt à répondre à toutes les exigences de réduction dimensionnelle. Vous pouvez compter sur Urschel pour un service de qualité avant et après la vente. Urschel est votre partenaire de productivité à long terme.

De l'installation et du démarrage initial à la formation, nos machines sont fournies avec des manuels d'instruction détaillés et sont accompagnées de techniciens SAV compétents.

Nous répondons aux questions techniques de nos clients par téléphone, et proposons également un entretien sur site pratique et abordable pour les accompagner du début à la fin.

Le service certifié Urschel réduit les temps d'arrêt coûteux, maintient les machines à un niveau de performance optimal afin d'augmenter leur durée de vie, et vous permet d'avoir l'esprit tranquille.

PRODUITS PRÉSENTÉS

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>1. Pain
Cube de 12,7 x 25,4 mm (1/2 x 1")
M VersaPro®</p> <p>2. Bretzel
Granulation
CC</p> <p>3. Banane Plantain
Rondelle de 3,2 mm (1/8")
E TranSlicer®
Rondelle de 2 mm (0,080")
CC</p> <p>4. Pâte à biscuits
Cube de 12,7 mm (1/2")
Sprint 2® avec convoyeur</p> <p>5. Brownie
Cube de 6,4 mm (1/4")
DiversaCut 2110A®</p> <p>6. Cookie aux pépites de chocolat
Processeur Comitrol, modèle 3600F</p> <p>7. Biscuit fourré
Granulation de 9,5 mm (3/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>8. Canneberge séchée
Granulation de 4,8 x 4 mm (3/16 x 5/32")
Affinity® CD-L</p> <p>9. Couenne de porc
19,1 x 31,8 mm (3/4-1-1/4"), M6</p> | <p>10. Tortilla de blé
Processeur Comitrol, modèle 3600F</p> <p>11. Manioc
Rondelle ondulée de 1,8 mm (0,069")
E TranSlicer®</p> <p>12. Abricot séché
6,4 mm (1/4")
Affinity CD-L</p> <p>13. Gousse de vanille
Granulation
Processeur Comitrol, modèle 1700
Rondelle de 6,4 mm (1/4")
E TranSlicer</p> <p>14. Viande de bœuf séchée
Crumble
Processeur Comitrol, modèle 1700</p> <p>15. Zest d'agrumes
6,4 mm (1/4")
DiversaCut 2110A®</p> <p>16. Cookie fourré à la gelée
Processeur Comitrol, modèle 1700</p> <p>17. Noix de coco
Granulation
Processeur Comitrol, modèle 1700</p> | <p>Cube de 6,4 mm (1/4")
Sprint 2
Râpé plein et bâtonnet de 1,8 mm (0,070")
CC</p> <p>18. Pomme de terre
Chips gaufrette grosse et très grosse
CCL</p> <p>19. Pomme de terre
Tranche plate et ondulée
CC</p> <p>20. Pomme de terre
Tranche Flat-V®
CC</p> <p>21. Noix de pécan
Granulation de 4,8 mm (3/16")
Affinity® CD-L</p> <p>22. Noix
Granulation de 6,4 mm (1/4")
N</p> <p>23. Biscuit au beurre de cacahuètes
Granulation de 9,5 mm (3/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>24. Pain
Tranche de 3,2 mm (1/8") et 6,4 mm (1/4")
E TranSlicer®</p> | <p>25. Barre de chocolat
Granulation de 9,5 mm (3/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>26. Cracker
Processeur Comitrol, modèle 3600F</p> <p>27. Amande
Tranche plate et en V de 2 mm (0,080")
CC</p> <p>28. Bonbon dur
Granulation
DiversaCut 2110A®</p> <p>29. Barre de céréales
Granulation de 6,4 mm (1/4")
Affinity Integra®</p> <p>30. Pain
9,5 x 6,4 x 9,5 mm (3/8 x 1/4 x 3/8")
DiversaCut 2110A®</p> <p>31. Pain
12,7 x 6,4 x 7,1 mm (1/2 x 1/4 x 9/32")
Affinity®</p> |
|--|--|---|---|



ÉVALUER

Faites un essai de coupe de votre produit

Avec l'évolution constante des tendances de consommation, les produits transformés sont plus diversifiés que jamais. Leurs caractéristiques varient beaucoup tout comme les objectifs des clients.

Urschel propose des halls d'essais stratégiquement implantés partout dans le monde. Ce service vous accompagne pour déterminer la meilleure machine Urschel qui sera adaptée à votre utilisation et à votre ligne de production.

Il s'agit d'un avantage gratuit réservé à nos clients. L'essai de coupe est possible sur site, à distance ou par vidéo. Les clients peuvent programmer un essai de coupe par l'intermédiaire de leur contact Urschel local.

Un rapport d'essai complet est généré puis transmis au client. Des photos et des vidéos peuvent accompagner ce rapport en fonction des préférences du client.

Ce service est un formidable moyen d'explorer la recherche et le développement, les achats de nouvelles machines ou d'essayer de nouveaux composants ou de nouvelles méthodes pour votre machine Urschel existante.

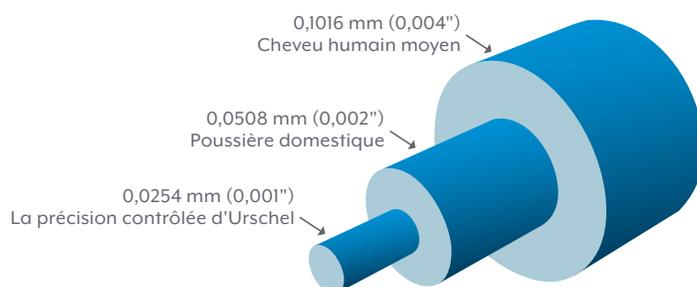
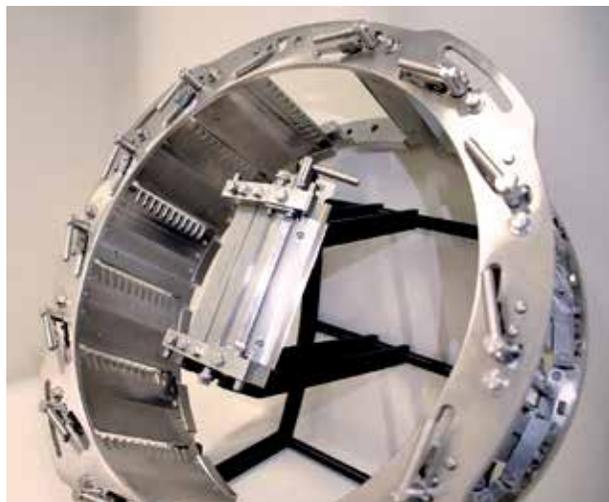




CHOSIR DES PIÈCES URSCHEL : La précision de la fabrication

Les machines Urschel et les pièces essentielles sont fabriquées sous un seul toit pour pouvoir appliquer des normes de qualité strictes. La forme et la fonction de chaque machine de coupe Urschel est la somme des composants et du savoir-faire.

Grâce aux méthodes de fabrication avancées d'Urschel, la précision peut être contrôlée jusqu'au dix millième de pouce (0,00010" = 0,00254 mm), tout en respectant les normes technologiques traditionnelles de l'ingénierie aérospatiale pour les millions de couteaux et de pièces critiques produites.



Tout est axé sur la précision de la découpe des aliments à des vitesses élevées et sur le respect des tolérances. Toutes les pièces sont fabriquées pour fonctionner ensemble dans une géométrie et un équilibre appropriés afin de produire des coupes uniformes.

En choisissant des pièces Urschel, les clients peuvent compter sur un ajustement et un fonctionnement semblables aux pièces d'origine. Les pièces d'imitation peuvent générer des problèmes entraînant un mauvais alignement des composants, des temps d'arrêt coûteux et du gaspillage de produits.





L'ingéniosité de la transformation sur tous les marchés

Fruits, légumes, fromage, pommes de terre, viande rouge, volaille, pâtisseries, snack, produits de la mer, aliments pour animaux domestiques, pharmacie/chimie/vrac





ENTRER DANS LE FUTUR

Plus de 100 ans d'existence...

L'invention rencontre l'innovation et l'histoire d'Urschel se poursuit. Fondé par l'inventeur William E. Urschel en 1910, son esprit dynamique est resté la part centrale de notre entreprise.

Aujourd'hui, en tant qu'entreprise détenue à 100 % par ses employés, Urschel fait la part belle à l'innovation et travaille avec des technologies de fabrication de pointe. Urschel a continué à se développer aux côtés de ses clients de longue date. D'un dessin CAO à la cartographie de chaque phase d'un nouveau composant jusqu'à son achèvement, les employés dévoués d'Urschel travaillent ensemble pour créer chaque pièce cruciale sous un même toit.



PRODUITS PRÉSENTÉS

- 1. Cheddar**
Râpé de 5,4 mm (0,212")
CCX-D
Cube de 3,2 mm (1/8"), Affinity®
Cube de 12,7 mm (1/2") Affinity®
Râpé plein Flat-V®
CCX-D
- 2. Mélange de fromage**
râpé fin, CCX-D
- 3. Feta et fromage bleu**
Crumble de 6,4 x 9,5 mm (1/4 x 3/8")
Affinity Integra®
- 4. Cheddar**
Tranche ondulée de 12,2 mm (0,480")
CCX-D
- 5. Mozzarella**
Cube de 12,7 mm (1/2")
Affinity Integra®
- 6. Cheddar blanc**
Bâtonnet ondulé de 9,5 x 31,8 x 9,5 mm (3/8 x 1-1/4 x 3/8")
Affinity®
- 7. Mozzarella**
Bâtonnet de 3,2 x 34,9 mm (1/8 x 1-3/8")
Affinity Integra®
- 8. Parmesan**
Cube de 6,4 mm (1/4")
Affinity Integra®
Râpé
Râpe, CCX-D
- 9. Bœuf**
Cube de 12,7 mm (1/2")
Affinity® Integra-D
- 10. Volaille**
Effiloché fin
M VersaPro®
- 11. Bœuf**
Cube de 9,5 mm (3/8")
DiversaCut 2110A®
- 12. Poitrine de porc**
Cube de 6,4 mm (1/4")
Affinity Integra®
- 13. Bacon cuit**
Crumble de 6,4 mm (1/4")
Affinity Integra®
- 14. Saumon et thon**
Cube de 19,1 mm (3/4")
DiversaCut 2110A®
- 15. Chorizo**
Rondelle plate et ondulée de 3,2 mm (1/8")
E Translicer®
- 16. Blanc de poulet**
Cube de 19,1 mm (3/4")
M VersaPro®
- 17. Poulet cuit**
Tranche de 12,7 mm (1/2")
M VersaPro®
- 18. Palette de porc**
Effiloché gros
DiversaCut 2110A®
- 19. Salami**
Bâtonnet de 3,2 x 25,4 x 3,2 mm (1/8 x 1 x 1/8")
Affinity®



CHRONOLOGIE >>>

La croissance au fil des ans



1910

L'inventeur William E. Urschel dépose son brevet d'invention de l'Equeteuse

de groseilles. La machine brevetée retirait les queues et les fleurs de la groseille à maquereau, une baie très populaire à l'époque. William continue à inventer d'autres types de machines pour le secteur de l'emballage et de la transformation alimentaire.

Années 20 >>> La 2e génération d'Urschel est composée de Joe et Gerald qui commencent à concevoir des machines de coupe pour les produits alimentaires et déposent plus de 70 brevets au cours de leur vie.



Années 30, 40, 50 >>>

La fabrication Urschel se poursuit avec la coupeuse pour haricots verts modèle 30, la coupeuse pour fruits et légumes modèle 6, la trancheuse pour champignons modèle M, la coupeuse pour légumes modèle B, les trancheuses pour volaille/viande modèle L et SL, le modèle R pour les condiments, la coupeuse pour fruits/légumes modèle G, la trancheuse modèle OV et la trancheuse originale pour chips de pomme de terre, le modèle CC, qui continue à être la trancheuse pour chips de pomme de terre la plus vendue à ce jour.

1957 >>> Urschel déménage de Napoleon Street à une toute nouvelle usine de 2000 m2 sur Calumet Ave. à Valparaiso dans l'Indiana aux États-Unis.



Années 60 >>> Le broyeur MG à l'origine de la gamme Comitrol® est lancé; vaste croissance grâce à la création de bureaux de vente régionaux aux États-Unis et à la formation d'agents de vente internationaux.



Années 70 >>>

La direction de l'entreprise passe à la 3e génération d'Urschel (Dan, Bob et Elena Urschel); Urschel International Limited est créée et des filiales sont ouvertes dans toute l'Europe; après une série d'agrandissements, Urschel Laboratoires dépasse désormais les 10 000 m².



Années 80 et 90 >>>

Lancement du modèle M pour la coupe en cubes et bâtonnets de viande/volaille, modèles CC-D et RA-D pour le fromage râpé et en cubes, le broyeur Comitrol® modèle 9300 pour réaliser le beurre de cacahuètes, la coupeuse de salade fraîche modèle Translicer® 2500, coupeuse Translicer® 2000 et coupeuse QuantiCut®. L'expansion en Asie commence.

Années 2000 >>> 4e génération d'Urschel: Rick et Andy Urschel et Heather Lynch occupent les rôles clés dans l'entreprise.

Début des années 2000 >>>

Coupeuse DiversaCut 2110®, la coupeuse M6 remplace la coupeuse M, râpe CCX-D, coupeuse DiversaCut Sprint®, et coupeuse Translicer® 2510; des bureaux ouvrent dans toute l'Asie;

Le siège américain à Valparaiso continue de s'agrandir; Urschel Equipment ouvre ses portes et est dédié à

l'achat et à la vente de machines Urschel reconditionnées.

2010 >>> Urschel célèbre ses 100 ans.



2011 >>> Urschel Latinoamérica S.R.L. ouvre en Argentine; Urschel Italia ouvre en Italie.

2012 >>> Lancement de la coupeuse Affinity® et croissance continue des ventes et du service dans le monde entier.

2013 >>> Rick Urschel devient PDG et Bob Urschel devient président du conseil d'administration: expansion des bureaux et croissance continue au fur et à mesure que de nouveaux agents commerciaux et sous-agents sont formés dans toutes les parties du globe. Urschel entretient des relations riches et durables avec sa force de vente. C'est une ressource importante et une force pour notre entreprise.

2014 >>> Lancement des modèles DiversaCut 2110A®, coupeuse Sprint 2®; après des années d'expansion continue, le siège social et l'usine de fabrication basés aux États-Unis ne trouvent plus assez de terrain pour s'étendre. Urschel choisit donc une parcelle de 65 hectares à Coffee Creek - Chesterton, dans l'Indiana, et entame le processus de construction.



2015 >>> Urschel déménage progressivement, département par département, au 1200 Cutting Edge Drive à Chesterton dans l'Indiana. Le nouveau bâtiment de 35 000 m2 permet des pratiques de fabrication cellulaire rationalisées.



2016 >>> La famille Urschel transforme l'entreprise et passe d'une société privée à une société détenue à 100 % par les employés d'Urschel.

2017-2022 >>>

Les développements comprennent les modèles suivants: Coupeuses Affinity Integra®, Affinity® Integra-D et Affinity® avec dispositif de pré-coupe, des convoyeurs de sortie intégrés pour la gamme DiversaCut® et la trancheuse E Translicer®, la trancheuse E



Translicer® pour la coupe en biais, la coupeuse Translicer® 2520, la M VersaPro® et le processeur Comitrol® 9310. Des têtes MicroAdjustable® pour la série CC incluant la technologie SlideLocc™.

2022-2023 >>>

Acquisition de JIFCO (Urschel South); la plus vaste expansion d'Urschel de toute son histoire. Une surface record de 11 000 m2 est ajoutée à l'usine existante de 38 000 m2.



Découvrez la coupeuse M VersaPro® (MVP), la coupeuse puissante dernière génération pour la réduction des protéines. S'appuyant sur les modèles M et M6 d'Urschel, la coupeuse M VersaPro® (MVP) offre le meilleur de la conception hygiénique et le nec plus ultra en matière de coupe polyvalente de protéines. Disponible avec option HMI (interface homme machine) (illustré).

COUPEUSE M VERSAPRO®

TRANSFORMATON DES PROTÉINES NOUVELLE GÉNÉRATION

La MVP offre 33 % de capacité d'alimentation supplémentaire par rapport à la M6 standard, grâce à des courroies plus larges, une coupe optimisée et une puissance accrue. La MVP, alimentée par bande, produit des cubes, des bâtonnets ou des effilochés 2 dimensions à partir d'un produit d'une épaisseur prédéterminée. La coupeuse est équipée de bandes d'alimentation et d'évacuation pour éviter l'accumulation de produit. La bande d'évacuation facilite le déchargement dans les bacs Europe. Elle convient parfaitement à la coupe de viandes de bœuf, de porc, de volailles et de protéines alternatives surgelées-tempérées, réfrigérées ou chaudes. L'épaisseur maximum d'entrée de produits fermes ne doit pas dépasser 38,1 mm (1-1/2").

TYPES DE COUPE

Cubes

De nombreuses dimensions de coupe peuvent être obtenues en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupe transversale.

Coupes circulaires : de 4,8 à 38,1 mm (3/16 à 1-1/2")

Coupes transversales : tailles standard de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3"), entièrement réglables jusqu'à 140 mm (5,5") avec variateur de fréquence.

Bâtonnets

Coupez des bâtonnets de différentes largeurs en retirant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. L'épaisseur finale du bâtonnet sera la même que celle du produit entrant.

Effilochés

Pour obtenir des effilochés, l'arbre de coupe transversale doit être remplacé par un arbre à effiloché. La longueur de l'effiloché est contrôlée par l'orientation des fibres de viande du produit entrant et par l'utilisation d'un arbre de coupe circulaire. Le produit fini peut dépendre de nombreux facteurs ; veuillez vous adresser à un représentant Urschel pour en savoir plus.

PRINCIPE DE COUPE

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Bande d'alimentation | 6. Peigne de dégagement |
| 2. Rouleau d'alimentation | 7. Couteaux transversaux |
| 3. Rouleau d'entraînement | (nouveau design cannelé |
| 4. Couteaux circulaires | breveté [†] illustré) |
| 5. Tambour d'alimentation | |



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :3267 mm (128,61")

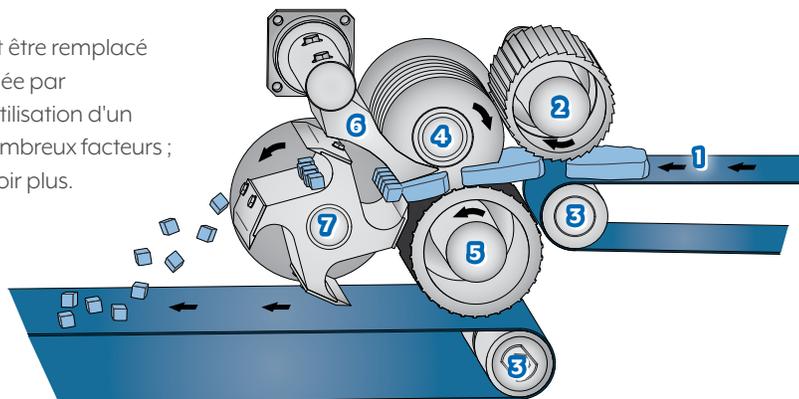
Largeur :861 mm (33,90")

Hauteur :1780 mm (70,07")

Poids net :1225 kg (2700 livres)

Moteur :5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)
5 CV (3,7 kW)

Coupes transversales



La coupeuse M6 est une coupeuse en deux dimensions, alimentée par bande, équipée de pièces de contact en acier inoxydable. Elle est dotée de panneaux d'accès à charnières et d'une pignonnerie alternative pour les applications complexes.

MODÈLE M6

MACHINE POLYVALENTE POUR LA COUPE EN CUBES/BÂTONNETS/EFFILOCHÉS

La coupeuse M6 est une machine polyvalente conçue pour couper en cubes, en bâtonnets ou en effilochés de différentes dimensions une variété de produits d'épaisseur prédéfinie. Elle convient parfaitement à la coupe de viandes et volailles surgelées-tempérées, fraîches ou cuites. Le modèle M6 offre un fonctionnement continu et des capacités de production élevées et il est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles. Épaisseur maximum du produit d'entrée de 25,4 mm (1").

TYPES DE COUPE

Cubes

De nombreuses dimensions de coupe peuvent être obtenues en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupe transversale.

Coupes circulaires : de 4,0 à 38,1 mm (5/32 à 1-1/2").

Coupes transversales : tailles standard de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3"), et jusqu'à 144 mm (5,66") avec une pignonnerie alternative.

Bâtonnets

Des bâtonnets de différentes largeurs peuvent être obtenus en démontant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. L'épaisseur finale du bâtonnet sera la même que celle du produit entrant.

Effilochés

Pour obtenir des effilochés, l'arbre de coupe transversale doit être remplacé par un arbre à effiloché. La longueur de l'effiloché est contrôlée par l'orientation des fibres de viande du produit entrant et par l'utilisation d'un arbre de coupe circulaire. Le produit fini peut dépendre de nombreux facteurs ; veuillez vous adresser à un représentant Urschel pour en savoir plus.



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :3023 mm (119,03")

Largeur :850 mm (33,48")

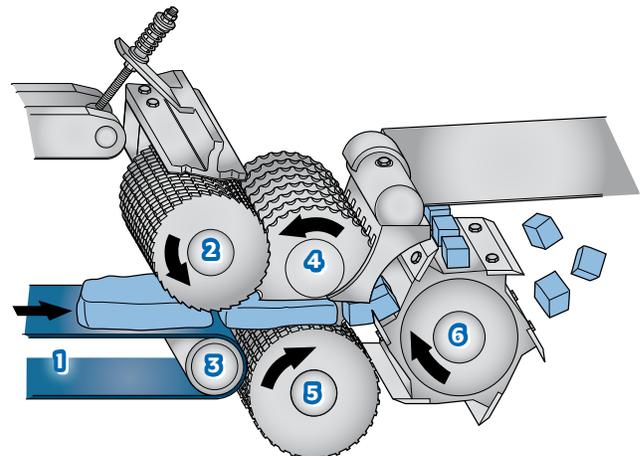
Hauteur :1280 mm (50,37")

Poids net :745 kg (1642 livres)

Moteur :5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Rouleau d'alimentation
3. Rouleau d'entraînement
4. Couteaux circulaires
5. Tambour d'alimentation rotatif
6. Couteaux transversaux



La gamme de coupeuses Affinity® se différencie des autres modèles, car elle est capable de traiter des produits à haute teneur en matière grasse, réfrigérés ou difficiles à couper. Elle bénéficie d'une aide supplémentaire apportée par un rouleau et un tambour d'alimentation facilitant l'entraînement du produit dans la zone de coupe.

COUPEUSES AFFINITY®

COUPEUSE ROBUSTE, EXÉCUTION RENFORCÉE AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

Les configurations de la coupeuse Affinity sont (A) agréées par l'USDA, division des produits laitiers et incluent un (B) tapis d'alimentation intégré et des (C) versions de dispositif de précoupe intégrée. Le tapis d'alimentation intégré aide à alimenter et à orienter le produit. La coupeuse brevetée^y avec dispositif de précoupe est spécialement conçue pour transformer les boudins de viande préformés. Le modèle Affinity accepte un grand nombre de produits de formes et de tailles différentes. La grande goulotte d'alimentation accepte des produits allant jusqu'à 178 mm (7"), ou jusqu'à 254 mm (10") maximum, selon le produit. Sa grande goulotte d'alimentation et son moteur puissant de 25 CV (18 kW) fournissent une capacité de production maximale.

TYPES DE COUPE

Tranches

de 3,2 à 19,1 mm (1/8 à 3/4").

Cubes/Crumble/Bâtonnets

Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire et transversale.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3")

Coupes transversales : de 3,2 à 50,8 mm (1/8 à 2")

Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou grossiers peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

PRINCIPE DE COUPE

1. Secteur réglable
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Rouleau d'alimentation
5. Tambour d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Couteaux transversaux
8. Peigne de dégagement



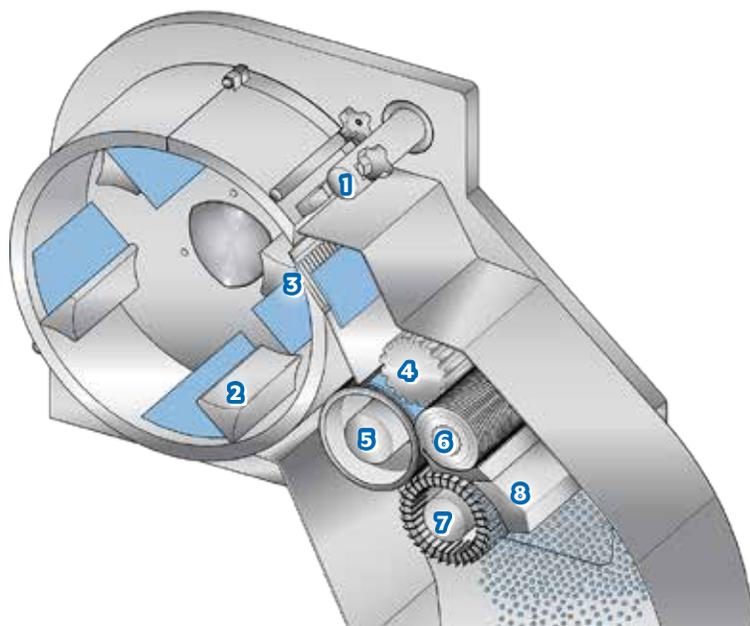
SPÉCIFICATIONS^y

A. Coupeuse Affinity, agréée par l'USDA, division produits laitiers

Longueur : ...1533 mm (60,33")
Largeur :1588 mm (62,52")
Hauteur :1769 mm (69,64")
Poids net : ...1270 kg (2800 livres)
Moteurs :25 CV (18 kW)
5 CV (3,6 kW)
 Arbre de coupe transversale

B. Affinity avec tapis d'alimentation intégré

Longueur : ...1688 mm (66,47")
Largeur :1588 mm (62,52")
Hauteur :1769 mm (69,65")
Poids net : ...1270 kg (2800 livres)
Moteurs :25 CV (18 kW)
5 CV (3,6 kW) -
 Arbre de coupe transversale
1/6 CV (0,12 kW)
 Tapis d'alimentation



La coupeuse Affinity® avec dispositif de précoupe est une solution tout-en-un pour la transformation des boudins de viande.

COUPEUSE AFFINITY® AVEC DISPOSITIF DE PRÉCOUPE

SOLUTION DE COUPE TOUT-EN-UN

Cette nouveauté brevetée[€] réduit le temps de traitement et les coûts de main d'œuvre en éliminant la nécessité de découper les boudins de viande avant de les introduire dans la coupeuse. Les boudins de viande entrants doivent être plus petits que l'ouverture de la goulotte d'alimentation conique (soit 127 mm (5") de diamètre) pour une alimentation adaptée. Une alimentation efficace dépend également des caractéristiques du produit : compressibilité, température, texture et forme générale.

Les boudins de viande préformés sont insérés dans la goulotte d'alimentation conique puis sont coupés par un couteau fixé sur la turbine en mouvement. Le produit coupé passe ensuite dans les autres postes de coupe pour être coupé en bâtonnets ou en cubes. Une plaque de renfort en option soutient les arbres de coupe pour les applications intensives. D'autres pièces pour usage intensif sont également disponibles. Conception hygiénique en acier inoxydable.

TYPES DE COUPE

Tranches

de 3,2 à 19,1 mm (1/8 à 3/4").

Cubes/Crumble/Bâtonnets

Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire et transversale.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3")

Coupes transversales : de 3,2 à 50,8 mm (1/8 à 2")

Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou grossiers peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :1533 mm (60,33")

Largeur :1588 mm (62,52")

Hauteur :1769 mm (69,64")

Poids net :1315 kg (2900 livres)

Moteur : 5 CV (3,7 kW) - Arbre de coupe transversale
.....25 CV (18 kW)

Version légèrement réduite de la grosse coupeuse Affinity, l'Integra est conçue pour traiter les produits complexes tels que les fromages froids à haute teneur en matière grasse. La coupeuse intègre des éléments de conception de l'ancienne gamme RA et de l'ancien modèle Affinity. L'Integra est conçue pour remplacer les machines de gamme RA en ligne, offrant aux transformateurs de produits alimentaires une mise à niveau avantageuse avec une entrée plus grande, une enceinte de turbine plus volumineuse, une nouvelle conception, une hygiène accrue et des capacités potentiellement 20 à 50 % plus élevées.

AFFINITY INTEGRA®



POUR DES PRODUITS DIFFICILES À COUPER

Au-delà de sa réponse face à des produits difficiles à couper, l'Affinity Integra^s effectue des coupes franches à haut rendement avec des dimensions de coupe précises et ciblées répondant parfaitement aux paramètres des clients. La coupeuse Affinity Integra convient à des produits entrants jusqu'à 120 mm (4,75").

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :1422 mm (55,98")
Largeur :1373 mm (54,05")
Hauteur :1803 mm (70,97")
Poids net :680 kg (1500 livres)
Moteur :10 CV (7,5 kW)

TYPES DE COUPE

Tranches

de 3,2 à 12,7 mm (1/8 à 1/2")

Cubes/Crumble/Bâtonnets

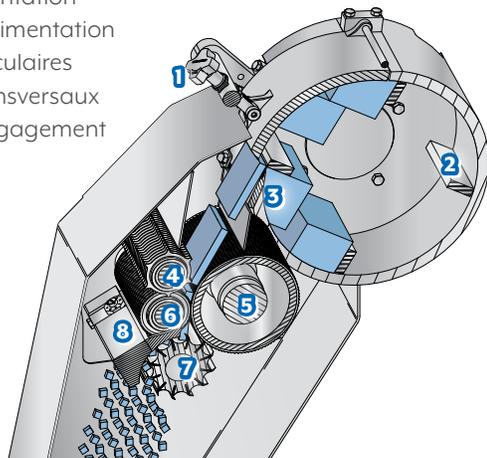
La coupe en 2 et 3-D est possible en réglant l'épaisseur de tranche et en utilisant les arbres de coupe circulaires ou transversales adaptés.

Coupes circulaires : de 3,2 à 63,5 mm (1/8 à 2-1/2")

Coupes transversales : de 3,2 à 38,1 mm (1/8 à 1-1/2")

PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Arbre d'alimentation
5. Tambour d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Couteaux transversaux
8. Peigne de dégagement



AFFINITY INTEGRA-D



AGRÉÉE PAR LA DIVISION DES PRODUITS LAITIERS DE L'USDA.

La coupeuse Affinity^s Integra-D est le nouveau modèle agréé par l'U.S.D.A., division des produits laitiers, fabriqué par Urschel. Elle accepte des produits entrants jusqu'à 120 mm (4,75"). Cette version clé en main de l'Integra-D s'intègre facilement dans les lignes de production et offre aux transformateurs une mise à niveau avantageuse avec le nec plus ultra en matière d'assainissement, une alimentation plus large, une enceinte de turbine plus volumineuse et une conception plus récente.

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur : .. 1411 mm (55,53")
Largeur : 1486 mm (58,50")
Hauteur : 1804 mm (71,03")
Poids net : 680 kg (1500 livres)
Moteur : 10 CV (7,5 kW)
Agréée par la division des produits laitiers de l'USDA.

TYPES DE COUPE

Tranches

de 3,2 à 12,7 mm (1/8 à 1/2")

Cubes/Crumble/Bâtonnets

La coupe en 2 et 3-D est possible en réglant l'épaisseur de tranche et en utilisant les arbres de coupe circulaires ou transversales adaptés.

Coupes circulaires : de 3,2 à 63,5 mm (1/8 à 2-1/2")

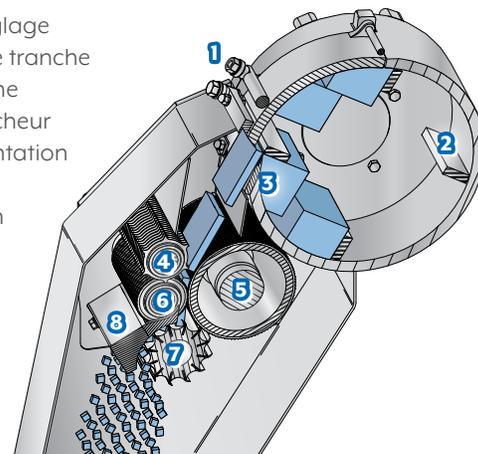
Coupes transversales : de 3,2 à 38,1 mm (1/8 à 1-1/2").

Bâtonnets/Effilochés

Des bâtonnets plats peuvent être obtenus en enlevant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire. Des combinaisons de couteaux circulaires ou transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Arbre d'alimentation
5. Tambour d'alimentation
6. Couteaux circulaires
7. Couteaux transversaux
8. Peigne de dégagement



La coupeuse Affinity® CD-L offre une coupe en 2 dimensions dans une conception mise à jour. La technologie Affinity offre une capacité multipliée par 2 par rapport aux modèles CD-A et L-A.

COUPEUSE AFFINITY® CD-L

COUPEUSE EN CUBES, BATONNETS ET GRANULATEUR

La nouvelle coupeuse Affinity® CD-L produit uniformément des cubes dans une gamme de taille petite à moyenne. Le modèle CD-L combine les fonctions des modèles CD-A et L-A d'Urschel, ainsi que des éléments de la coupeuse Affinity Integra®. Les transformateurs de produits alimentaires remplaçant les modèles L-A par le CD-L atteignent plus du double de la capacité.

L'arbre d'alimentation, le tambour d'alimentation et le moteur 5 CV (3,7 kW) combinés aux éléments de coupe contribuent à transformer efficacement les fruits secs et autres produits. Le système de pulvérisation d'huile intégré en option lubrifie les couteaux circulaires afin de simplifier la transformation des produits collants. Un fonctionnement simple en appuyant sur un seul bouton à basse ou haute vitesse. La coupeuse offre un fonctionnement continu et est conçue pour un nettoyage et un entretien faciles. La dimension d'alimentation maximale du produit entrant est de 12,7 mm (1/2") en fonction du degré de compressibilité du produit.

TYPES DE COUPE

Cubes/Bâtonnets/Granulation

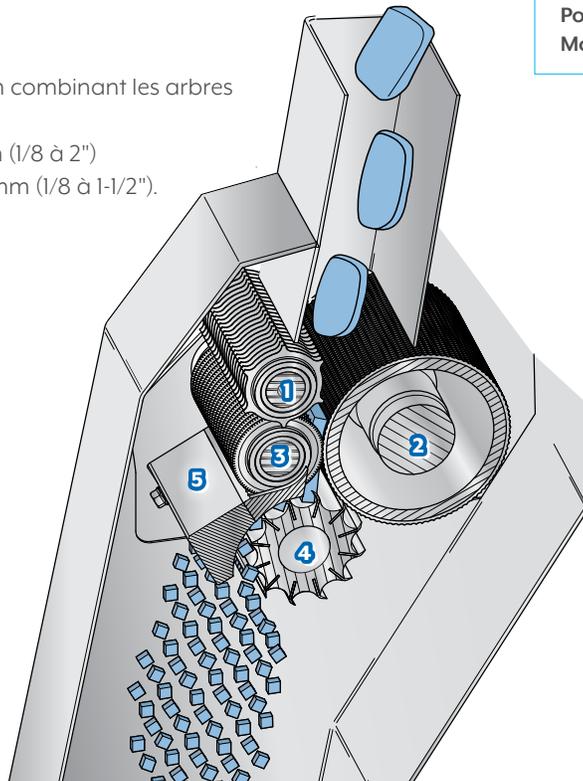
La coupe en 2 dimensions est obtenue en combinant les arbres de coupe transversale et circulaire.

Coupes circulaires : de 3,2 à 50,8 mm (1/8 à 2")

Coupes transversales : de 3,2 à 38,1 mm (1/8 à 1-1/2").

PRINCIPE DE COUPE

1. Arbre d'alimentation
2. Tambour d'alimentation
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux
5. Peigne de dégagement



SPÉCIFICATIONS[†]

Longueur : 1073 mm (42,25")

Largeur : 1166 mm (45,89")

Hauteur : 1715 mm (67,53")

Poids net : 499 kg (1100 livres)

Moteur : 5 CV (3,7 kW)

La gamme de coupeuses ^{BS}DiversaCut® est économique grâce au besoin réduit en précope. Les modèles DiversaCut 2110A standard et avec convoyeur de sortie acceptent tous deux les produits mesurant jusqu'à 254 mm (10"). La machine pour produits volumineux accepte les produits mesurant jusqu'à 356 mm (14") de diamètre.

 La coupeuse DiversaCut 2110A® est disponible avec la certification internationale de la NSF (National Sanitation Foundation).

DIVERSACUT 2110A®

CONVOYEUR STANDARD OU INTÉGRÉ

La coupeuse ^{BS}DiversaCut 2110A® convient à des produits dont la taille maximale d'entrée est de 254 mm (10").

Le convoyeur intégré assure un transfert efficace afin d'optimiser la qualité du produit et d'améliorer le rendement. Le convoyeur facilite le transfert des produits traités dans des bacs Europe, sur des plateformes ou vers d'autres systèmes de collecte. Cette machine avec convoyeur à hauteur d'homme simplifie aussi l'entretien quotidien.



TYPES DE COUPE

Plates ou ondulées : 1,6 à 25,4 mm (1/16 à 1")

Cubes/Crumble/Bâtonnets La coupe en 2 et 3-D est possible en réglant l'épaisseur de tranche et en utilisant les arbres circulaires ou transversaux adaptés.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3")

Coupes transversales : de 2,4 à 88,9 mm (3/32 à 3-1/2").

Coupes transversales ondulées :

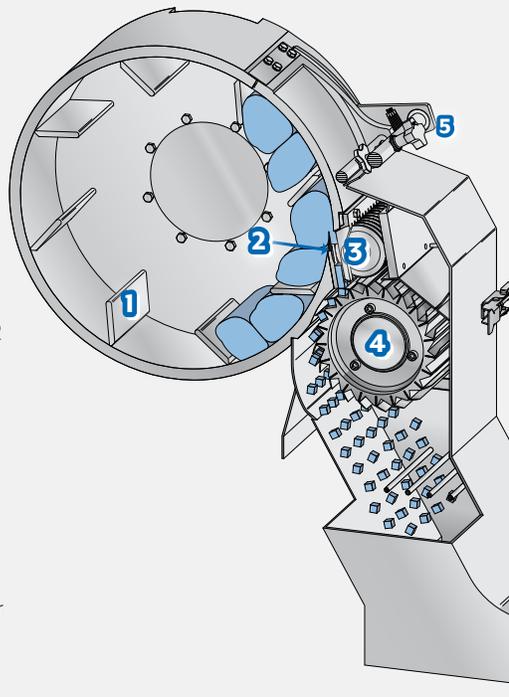
(1,9 mm (0,076" de profondeur) : de 7,1 à 14,8 mm (9/32 à 0,583")

Coupes transversales à ondulations profondes :

(profondeur de 3,2 à 3,7 mm (0,125" à 0,145") : 9,5 à 12,7 mm (3/8 à 1/2")

Coupes transversales en V : de 7,9 à 12,7 mm (5/16 à 1/2")

Effilochés : Des effilochés fins, moyens ou grossiers peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux
5. Molette de réglage d'épaisseur de tranche

Conçue avec zone de coupe complètement séparée de la zone mécanique Châssis tubulaires arrondis pour une conception hygiénique et un nettoyage simplifié. Offre une capacité de tranchage uniquement et une coupe en 2 ou 3 dimensions pour une gamme complète de cubes, crumble/granulation ou bâtonnets. Divers types d'effilochés sont également disponibles.

DIVERSACUT 2110A® POUR PRODUITS VOLUMINEUX



TRAITEMENT INTÉGRAL DES TÊTES DE LÉGUMES FEUILLUS

Urschel offre une solution ciblée pour le traitement des légumes feuillus entiers : la ⁶⁶DiversaCut 2110A® équipée d'une grande goulotte d'alimentation et d'une nouvelle turbine. Conçu pour les grands transformateurs de produits frais, ce développement limite la pré-coupe et la manipulation du produit. Ce modèle DiversaCut 2110A pour produits volumineux (MDCA, LPI) accepte les produits mesurant jusqu'à 356 mm (14") de diamètre. Cette machine est disponible grâce à notre programme Engineering Certified Print, un service spécialisé visant à développer des machines idéales pour des lignes/configurations de production uniques. Cette machine est conçue pour être couplée avec des dispositifs de reprise en sortie du produit.

TYPES DE COUPE

Tranches

Épaisseur de tranche jusqu'à 25,4 mm (1")

Cubes

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cubes. Pour changer la dimension des cubes, il faut régler l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe en fonction des besoins.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3").

Coupes transversales : de 2,4 à 88,9 mm (3/32 à 3-1/2").

Bâtonnets/Effilochés

Des bâtonnets plats peuvent être obtenus en enlevant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire.

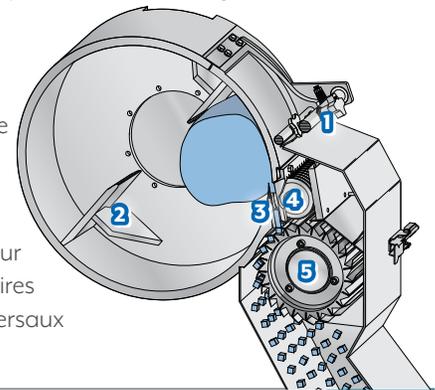
Des combinaisons de couteaux circulaires ou transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur : ...1758 mm (69,22")
Largeur :1428 mm (56,22")
Hauteur :1786 mm (70,31")
Poids net :770 kg (1700 livres)
Moteur :5 CV (3,7 kW) avec variateur de fréquence (VFD)

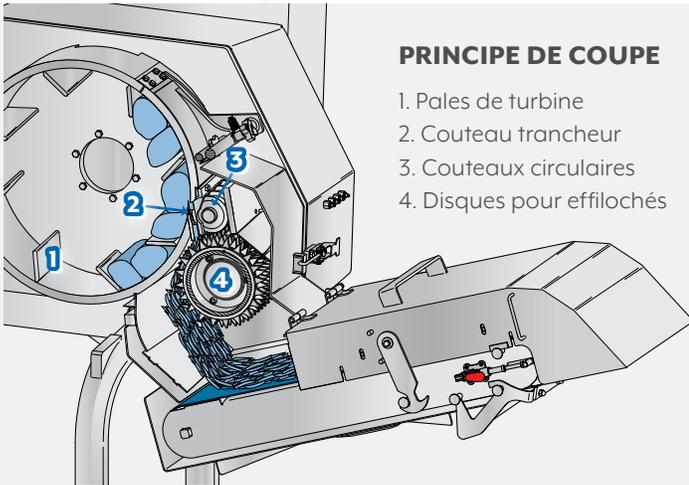
PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales de turbine
3. Couteau trancheur
4. Couteaux circulaires
5. Couteaux transversaux



PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Disques pour effilochés



SPÉCIFICATIONS^Y

VERSION STANDARD

Longueur : ...1750 mm (67,50")
Largeur :1672 mm (65,81")
Hauteur :1753 mm (69,02")
Poids net :749 kg (1650 livres)
Moteur :5 ou 10 CV
 (3,7 ou 7,5 kW)

VERSION DU CONVOYEUR

Longueur : ..1754 mm (69,04")
Largeur :2150 mm (84,66")
Hauteur :1749 mm (68,85")
Poids net : ...919 kg (2025 livres)
Moteurs :5 CV (3,7 kW),
 Convoyeur de sortie 1/4 CV (0,19 kW)

Les zones de coupe sont complètement séparées des zones mécaniques. Châssis tubulaires arrondis pour une conception hygiénique et un nettoyage simplifié. Permet un tranchage simple en retirant les arbres de coupe circulaire et transversale. Assure une coupe en 2 ou 3 dimensions en ajustant l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe transversale et circulaire pour une variété de cubes, de crumble/granulation ou de bâtonnets. Divers types d'effilochés sont également disponibles.

NSF La coupeuse Sprint 2 avec convoyeur de sortie est disponible en version certifiée par la NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE SPRINT 2®

AVEC OU SANS CONVOYEUR DE SORTIE

Les deux versions de la coupeuse ^{NSF}Sprint 2® conviennent à des produits dont le diamètre d'entrée maximal est de 165 mm (6,5"). Les deux versions peuvent être équipées d'un variateur de fréquence (VFD) ou d'un moteur de 3 CV (1,5 kW) avec démarrage progressif. Une autre option de la version sans convoyeur est un moteur à démarrage progressif de 1,5 CV (1,1 kW). La version du convoyeur de sortie offre une évacuation optimisée, contrôlée et complète du produit traité afin de réduire les déchets.



TYPES DE COUPE

Tranches

Plates ou ondulées : de 1,6 à 25,4 mm (1/16 à 1").

Cubes/Crumble/Bâtonnets

Les coupes en 2 et 3 dimensions peuvent être obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et en réglant ou démontant les arbres de coupe circulaire et transversale.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3").

Coupes transversales : de 2,4 à 25,4 mm (3/32 à 1").

Coupes transversales ondulées :

(profondeur 1,9 mm (0,076")) : 7,1 à 14,3 mm (9/32 à 9/16").

Coupes transversales de produits à ondulations profondes :

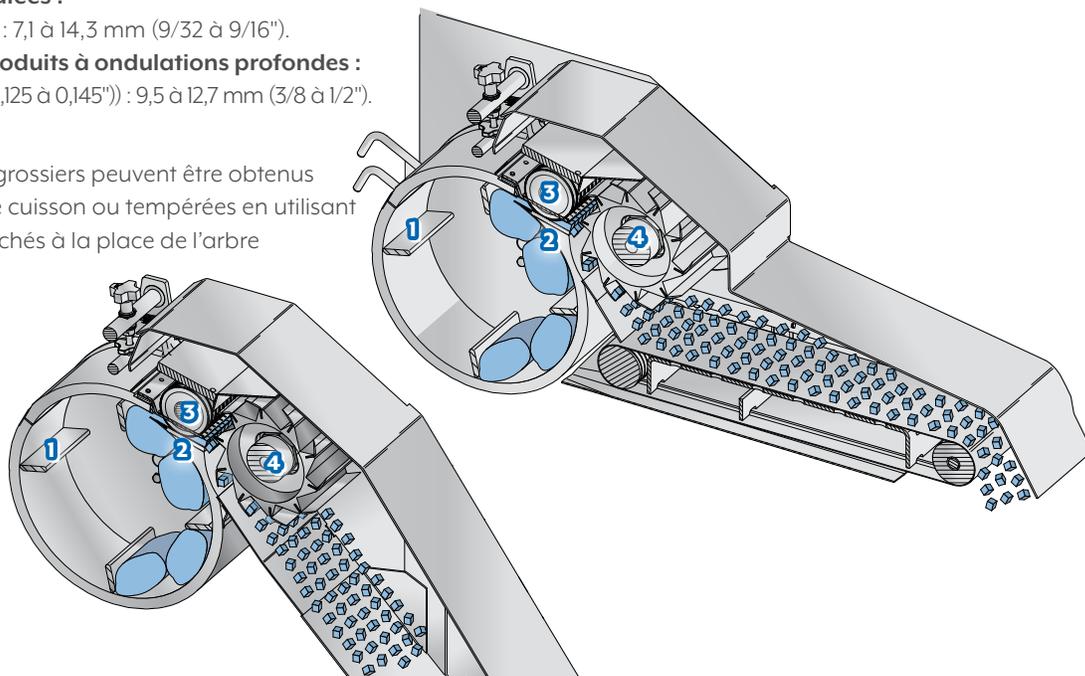
(profondeur de 3,2 à 3,7 mm (0,125 à 0,145")) : 9,5 à 12,7 mm (3/8 à 1/2").

Effilochés

Des effilochés fins, moyens ou grossiers peuvent être obtenus à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant l'arbre avec disques pour effilochés à la place de l'arbre de coupe transversale.

PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux



SPÉCIFICATIONS^Y

A. Coupeuse Sprint 2

Longueur : 1786 mm (70,31")

Largeur : 1481 mm (58,30")

Hauteur : 1548 mm (60,95")

Poids net : 454 kg (1000 livres)

Moteur : 1,5 CV (1,1 kW) avec démarrage progressif, 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif ou 3 CV (2,2 kW) avec variateur de fréquence (VFD)

B. Coupeuse Sprint 2 avec convoyeur de sortie

Longueur : 1786 mm (70,31")

Largeur : 1564 mm (61,56")

Hauteur : 1548 mm (60,95")

Poids net : 476 kg (1050 livres)

Moteur : 3 CV (2,2 kW) avec démarrage progressif, ou 3 CV (2,2 kW) avec variateur de fréquence (VFD)

Chaque modèle DiversaCut offre différentes puissances de traitement. Faites confiance au style simple de la coupeuse DiversaCut Sprint® pour une approche simplifiée avec un moteur de 1,5 CV (1,1 kW). Adoptez le style amélioré de la coupeuse Sprint 2 avec des options de moteurs plus puissants et une assistance d'évacuation en option. Enfin, la coupeuse DiversaCut 2110A offre la puissance la plus élevée et accepte les plus gros produits.

COUPEUSE DIVERSACUT SPRINT®

PETITE COUPEUSE TRÈS PERFORMANTE

La coupeuse ⁶⁸DiversaCut Sprint est une machine très performante conçue pour couper des cubes, des bâtonnets et des tranches uniformes d'une grande variété de légumes, fruits et viandes. Efficacité et flexibilité sont ses principales caractéristiques. Son faible encombrement combiné avec la facilité de passer d'une dimension ou d'un type de coupe à un autre permet d'innombrables possibilités de coupe.

Elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles. La taille du produit entrant ne doit pas dépasser 165,1 mm (6,5") pour toutes les dimensions.

TYPES DE COUPE

Tranches

En enlevant l'arbre de coupe transversale et l'arbre de coupe circulaire, la machine peut produire des tranches de diverses épaisseurs.

Tranches plates : de 1,6 à 25,4 mm (1/16 à 1").

Tranches ondulées : de 3,2 à 25,4 mm (1/8 à 1")

Bâtonnets

Il est possible de faire des bâtonnets plats ou ondulés de différentes largeurs en démontant soit l'arbre de coupe transversale, soit l'arbre de coupe circulaire.

Cubes/Granulation

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cubes. La dimension des cubes peut être modifiée en sélectionnant les arbres de coupe adaptés et en réglant l'épaisseur de tranche.

Coupes circulaires : de 3,2 à 76,2 mm (1/8 à 3").

Coupes transversales : de 2,4 à 25,4 mm (3/32 à 1").

Coupes transversales ondulées : de 7,1 à 14,3 mm (9/32 à 9/16")

PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux transversaux



SPÉCIFICATIONS^Y

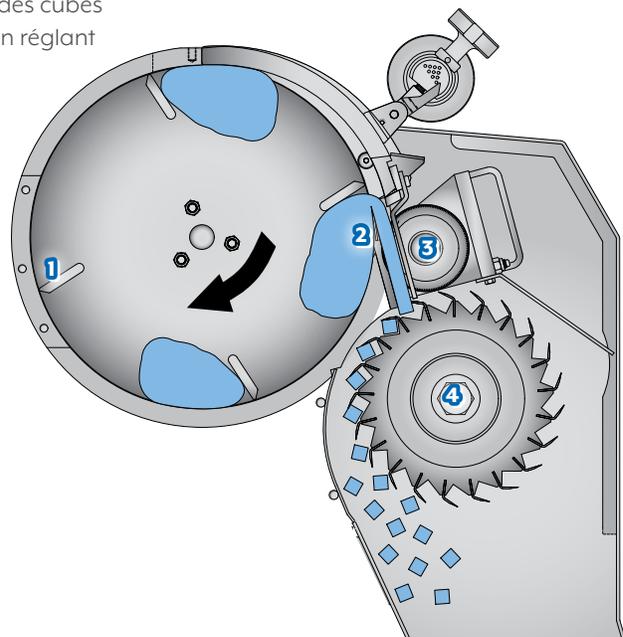
Longueur :1367 mm (53,81")

Largeur :1368 mm (53,86")

Hauteur :1666 mm (65,59")

Poids net :390 kg (860 livres)

Moteur : 1,5 CV (1,1 kW)



La trancheuse CC propose des têtes de coupe interchangeables. Les têtes de coupe MicroAdjustable® (SL-14), de râpage (SH-14), et Julienne offrent 14 postes de coupe et un entretien réduit. L'enceinte de coupe, qui entoure la tête de coupe, est disponible dans un diamètre de 559 mm (22") ou 813 mm (32"). La nouvelle conception du châssis offre une hygiène et une flexibilité améliorées.

MODÈLE CC

TRANCHEUSE/RÂPE POLYVALENTE & GRANULATEUR

Le #modèle CC est la référence dans l'industrie de tranchage des pommes de terre, et il est aussi utilisé pour une grande variété d'autres produits. Modèle avec goulotte pivotante, disponible avec moteur 2, 5 ou 10 chevaux. Le modèle CC avec goulotte d'alimentation est largement utilisé dans toute l'Europe.



SPÉCIFICATIONS^Y

CC

Enceinte de coupe de 813 mm (32")
(goulotte standard)

Longueur : ...1489 mm (58,64") – 2 ou 5 CV
.....1577 mm (62,10") – 10 CV

Largeur :908 mm (35,73")

Hauteur :935 mm (36,83")

Poids net : ...318 kg (700 livres) – 10 CV

Moteur : 2, 5 ou 10 CV (1,5, 3,7 ou 7,5 kW)

CC

Enceinte de coupe 559 mm (22")
(goulotte avec extension)

Longueur : ...1234 mm (48,59") – 2 ou 5 CV
.....1327 mm (52,23") – 10 CV

Largeur : 909 mm (35,80")

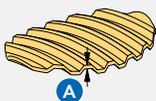
Hauteur : 1068 mm (42,03")

Poids net : ...250 kg (550 livres) – 2 ou 5 CV

.....310 kg (680 livres) – 10 CV

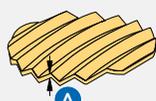
Moteur : 2, 5 ou 10 CV (1,5, 3,7 ou 7,5 kW)

TYPES DE COUPE MACHINES DE LA GAMME CC



*TRANCHES FLAT-V®

Épaisseur de tranche (A) allant de 1,0 à 4,6 mm (0,040,0" à 0,180") avec 2,1 (25,4 mm) ondulations par pouce. Profondeur des ondulations de 3,2 mm (125,0"). Profondeur au centre : 12 mm (0,473").



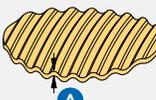
**TRANCHES Z-CUT

Épaisseur de tranche (A) allant de 0,8 à 2,9 mm (0,030,0" à 0,115") avec 2,54 (25,4 mm) ondulations par pouce. Profondeur des ondulations de 3,4 mm (0,135") ; Profondeur au centre : 10 mm (0,394").



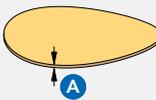
TRANCHES EN V

Épaisseur de tranche (A) allant de 1 à 12,7 mm (0,040 à 0,500") disponible en deux profondeurs de V différentes :
Tranches de 3,2 mm (0,125") : 8 « V » par pouce. La profondeur de chaque « V » est de 1,3 mm (0,050") ; Profondeur au centre : 3,2 mm (0,125").
Tranches de 5,4 mm (0,212") : 4,7 « V » par pouce. La profondeur de chaque « V » est de 2,1 mm (0,084") ; Profondeur au centre : 5,4 mm (0,212").



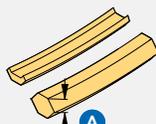
TRANCHES ONDULÉES

Épaisseur de tranche (A) allant de 1 à 12,7 mm (0,040,0" à 0,500"). Disponible en trois profondeurs d'ondulation différentes.
Tranches de 4,4 mm (0,175") : Profondeur de l'ondulation de 2,1 mm (0,084,0"), profondeur au centre : 4,4 mm (0,175").
Tranches de 7,6 mm (0,300") : Profondeur de l'ondulation de 2,0 mm (0,080,0"), profondeur au centre : 7,6 mm (0,300").
Tranches de 12,2 mm (0,480") : Profondeur de l'ondulation de 1,9 mm (0,076,0"), profondeur au centre : 12,2 mm (0,480").



TRANCHES PLATES

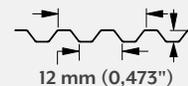
Épaisseur de tranche (A) allant de 0,8 à 12,7 mm (0,030 à 0,500").



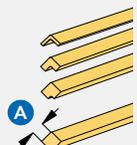
RÂPÉ FLAT-V® PLEIN ET CREUSÉ

Râpé Flat-V plein : section transversale de forme hexagonale (A) mesurant environ 3,8 mm (150,0") sur tous les côtés, utilisant un couteau en V de 12 mm.

Râpé Flat-V creusé Haut et bas aplatis pour former des râpés de section hexagonale creusée.



Des couteaux en V décalés de 12 mm (0,473") composent chaque poste de coupe.



RÂPÉ PLEIN ET RÂPÉ EN V CREUSÉ

Râpé plein : section losangée disponible en quatre épaisseurs (A) : 1,8 mm (0,070,0") en utilisant un couteau en V 0,125, 2,5 mm (0,097") en utilisant un couteau en V 0,170, 3,2 mm (0,125") en utilisant un couteau en V 0,212, ou * 7,2 mm (0,285") en utilisant un couteau en V 0,445.

Râpé en V creusé : section en V prononcée

→ ← 3,2 mm (0,125")

→ ← 4,3 mm (0,170")

Épaisseur de 1,8 mm (0,070")
Des couteaux en V
décalés de 3,2 mm (0,125") composent chaque poste de coupe.

Épaisseur de 2,5 mm (0,097")
Des couteaux en V
décalés de 0,170 composent chaque poste de coupe.

→ ← 5,4 mm (0,212")

→ ← 11,3 mm (0,445")

Épaisseur de 3,2 mm (0,125") * **Épaisseur de 7,2 mm (0,285")**

Des couteaux en V
décalés de 5,4 mm (0,212") composent chaque poste de coupe.

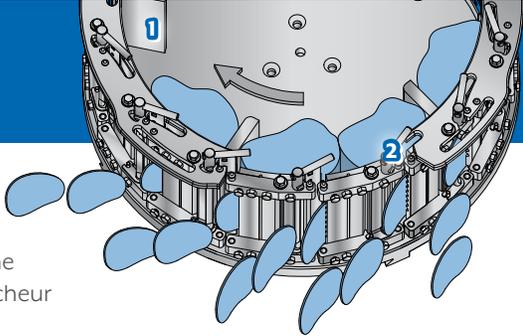
Des couteaux en V
décalés de 0,445 composent chaque poste de coupe.

Le modèle CCL produit des tranches à l'aspect gaufré unique de différentes épaisseurs.

Les deux faces de la tranche ont des ondulations croisées à 90° pour créer des chips gaufrées ou des pommes gaufrettes plus épaisses. Le tranchage est effectué par une turbine rotative composée de 4 tubes de maintien : lorsque la turbine pivote, les tubes le font également, afin que les pommes de terre pivotent simultanément sur l'axe vertical et l'axe horizontal. La force centrifuge maintient les pommes de terre en place pour une coupe ondulée précise.

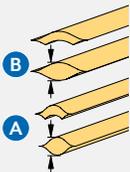
PRINCIPE DE COUPE

1. Pales de turbine
2. Couteau trancheur



Les têtes MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 permettent d'augmenter la capacité de production avec 14 postes de coupe (comparé aux 8 postes standard). La conception innovante permet des ajustements rapides, une meilleure hygiène et des économies de temps et de main-d'œuvre. Pour connaître la disponibilité d'épaisseurs et de styles spécifiques, veuillez consulter le site www.urschel.com.

RÂPÉ ET COSSETTES OVALES



Râpé ovale : section ovale (A) d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur pour 6,4 mm (0,250") de largeur en utilisant le couteau ondulé 0,300.

Râpé ovale large : section ovale (B) d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur pour 9,5 mm (0,375") de largeur en utilisant le couteau ondulé 0,480.

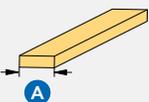
Cossette ovale : section ovale.

Cossette ovale large : section ovale large.

7,6 mm (0,300")
3,2 mm (0,125") d'épaisseur x 6,4 mm (0,250") de largeur
Râpé ovale
Les couteaux à ondulations décalés 0,300 composent chaque poste de coupe.

12,2 mm (0,480")
3,2 mm (0,125") d'épaisseur x 9,5 mm (0,375") de largeur
Râpé ovale large
Les couteaux à ondulations décalés 0,480 composent chaque poste de coupe.

BÂTONNETS



Section rectangulaire disponible en plusieurs largeurs (A) : coupes de 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 12,7, ou 19,1 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 1/2, ou 3/4")

OPTIONS DE GRANULATION EN POUDRE



Les grilles poudre permettent d'obtenir des coupes telles que le parmesan en poudre en particules fines à grosses ou de différentes tailles selon vos besoins.



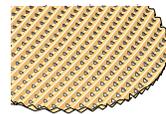
MODÈLE CCL

TRANCHEUSE GAUFRETTE UNIQUE



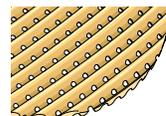
La coupe gaufrette est une application unique. Vous devez assurer une bonne alimentation pour garantir une production continue. Les pommes de terre refroidies ovales ou plates de haute qualité et mesurant entre 51 et 102 mm (2 et 4") sont les mieux adaptées à cette application. Les trancheuses CC peuvent être converties en trancheuses gaufrettes, modèle CCL.

TYPES DE COUPE

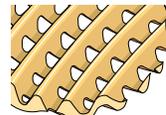


Aspect gaufré fin : apparence translucide avec petits

trous gaufrés visibles après la friture. 8 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 3,2 mm (0,125") d'un sommet à un autre.



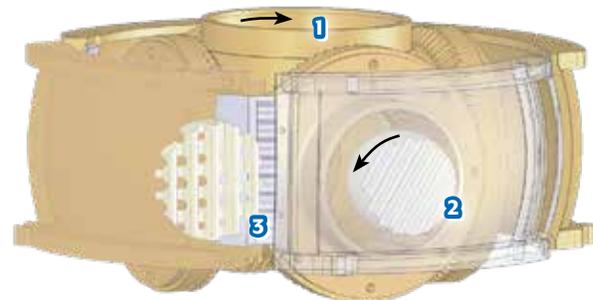
Aspect gaufré gros : petits trous visibles. 5,7 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 4,4 mm (0,175") d'un sommet à un autre.



Aspect gaufré très gros : trous légèrement plus grands. 2,25 ondulations par pouce (25,4 mm). Environ 11,2 mm (0,446") d'un sommet à un autre.

PRINCIPE DE COUPE

1. Ensemble turbine rotative
2. Un des quatre tubes rotatifs maintenant les pommes de terre en place
3. Un des quatre postes de coupes ondulées



**La coupe en Z est uniquement disponible dans les pays hors de l'Europe.

Le modèle CCX-D agréé par l'U.S.D.A., division des produits laitiers produit des râpés à grande capacité. Associant un puissant moteur 10 CV à une grande enceinte de coupe de 81 cm de large, cette râpe à fromage offre des coupes précises optimales dans une conception en acier inoxydable hygiénique. **La gamme CC est composée des râpes CCX-D et CC, CC-D et CC-DL.** Chaque modèle utilise la force centrifuge à l'aide d'une turbine en rotation à l'intérieur d'une tête de coupe fixe pour réduire uniformément les ingrédients lorsque le produit est introduit dans la tête de coupe en tranches, râpé ou poudre. Tous les modèles proposent des couteaux peu coûteux et un changement rapide des têtes de coupe. L'enceinte de coupe plus grande permet un plus grand espace de circulation autour de la tête de coupe et favorise la sortie adaptée du produit, tout en empêchant son accumulation.

MODÈLE CCX-D

TRANCHEUSE/RÂPE POLYVALENTE AGRÉÉE PAR L'USDA, DIVISION DES PRODUITS LAITIERS.

L'enceinte en deux parties permet un accès simple pour un nettoyage et un entretien complets. Le modèle polyvalent CCX-D peut être équipé de têtes double anneau, simple ajustement, interchangeables et rapides à verrouiller, permettant ainsi de passer d'une coupe à l'autre en quelques minutes. Les couteaux conçus spécialement n'ont pas besoin d'être affûtés et leur remplacement est très peu coûteux. Pour une meilleure hygiène, la machine possède une goulotte d'alimentation pivotante, des panneaux d'accès à charnières, des surfaces inclinées et un acier inoxydable hautement poli selon les normes agréées par l'USDA, division des produits laitiers. Avec son fonctionnement continu, la machine offre une production ininterrompue et sa conception facilite le nettoyage et l'entretien. Le modèle CCX-D convient à des produits mesurant jusqu'à 88,9 mm (3-1/2") dans toutes les dimensions.



SPÉCIFICATIONS^Y

CCX-D

Enceinte de coupe de 813 mm (32")

Longueur :1684 mm (66,28")

Largeur :837 mm (32,95")

Hauteur :866 mm (34,11")

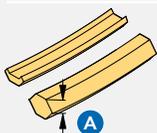
Poids net :454 kg (1000 livres)

Moteur :10 CV (7,5 kW)

Agréée par l'USDA, division des produits laitiers.

(consultez le site www.urschel.com pour connaître les dimensions du CCX-D avec enceinte de coupe de 24")

TYPES DE COUPE MACHINES DE LA GAMME CC



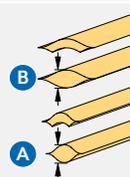
RÂPÉ FLAT-V® PLEIN ET CREUSÉ

Râpé Flat-V plein : section transversale de forme hexagonale (A) mesurant environ 3,8 mm (0,150") sur tous les côtés, utilisant un couteau en V de 12 mm.

Râpé Flat-V creusé Haut et bas aplatis pour former des râpés de section hexagonale creusée.



12 mm (0,473")



RÂPÉ ET COSSETTES OVALES

Râpé ovale : section ovale (A) d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur pour 6,4 mm (0,250") de largeur en utilisant le couteau ondulé 0,300.

Râpé ovale large : section ovale (B) d'environ 3,2 mm (0,125") d'épaisseur pour 9,5 mm (0,375") de largeur en utilisant le couteau ondulé 0,480.

Cossette ovale : section ovale.

Cossette ovale large : section ovale large.



3,2 mm (0,125") d'épaisseur x 6,4 mm (0,250") de largeur
Râpé ovale

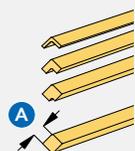
Les couteaux à ondulations

décalés 0,300 composent chaque poste de coupe.

3,2 mm (0,125") d'épaisseur x 9,5 mm (0,375") de largeur
Râpé ovale large

Les couteaux à ondulations

décalés 0,480 composent chaque poste de coupe.



RÂPÉ PLEIN ET RÂPÉ EN V CREUSÉ

Râpé plein : section losangée disponible en quatre épaisseurs (A) : 1,8 mm (0,070") en utilisant un couteau en V 0,125, 2,5 mm (0,097") en utilisant un couteau en V 0,170, 3,2 mm (0,125") en utilisant un couteau en V 0,212, ou * 7,2 mm (0,285") en utilisant un couteau en V 0,445.

Râpé en V creusé : section en V prononcée



Épaisseur de 1,8 mm (0,070")

Des couteaux en V décalés de 0,125 composent chaque poste de coupe.



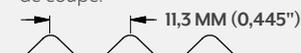
Épaisseur de 3,2 mm (0,125")

Des couteaux en V décalés de 0,212" composent chaque poste de coupe.



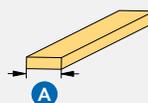
Épaisseur de 2,5 mm (0,097")

Des couteaux en V décalés de 0,170 composent chaque poste de coupe.



* Épaisseur de 7,2 mm (0,285")

Des couteaux en V décalés de 0,445 composent chaque poste de coupe.



BÂTONNETS

Section rectangulaire disponible en plusieurs largeurs (A) : coupes de 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 12,7, ou 19,1 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 1/2, ou 3/4")



OPTIONS DE GRANULATION EN POUDRE

Les grilles poudre permettent d'obtenir des coupes telles que le parmesan en poudre en particules fines à grosses ou de différentes tailles selon vos besoins.





Conception simplifiée et optimisée

La tête de râpage MicroAdjustable® SH-14 à 14 postes, agréée par l'USDA, division des produits laitiers, double quasiment la capacité d'une tête à 8 postes. La SH-14 offre des cames hautes/basses pour régler rapidement et facilement l'épaisseur du râpé. L'assemblage/démontage rapide permet un nettoyage complet de chaque pièce.

MODÈLES CC-D, CC-DL

TRANCHEUSES & RÂPES POLYVALENTES

Les transformateurs de produits alimentaires choisissent le modèle CC-D et CC-DL pour râper, trancher, couper en lanières julienne ou granuler des produits divers tels que le fromage, les noix de coco, les canneberges, les pommes de terre et autres fruits et légumes, les viandes cuites, le surimi, ainsi que les aliments pour animaux domestiques. Entièrement disponible en acier inoxydable, la machine offre une production ininterrompue grâce à son mode de fonctionnement continu, et sa conception facilite le nettoyage et l'entretien. Les deux modèles peuvent recevoir des produits mesurant jusqu'à 88,9 mm (3-1/2"), dans toutes les dimensions.



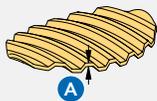
SPÉCIFICATIONS^Y

CC-D

Enceinte de coupe de 559 mm (22")
Longueur : 1220 mm (48,03") - 5 CV
 1314 mm (51,74") - 10 CV
Largeur : 904 mm (35,59")
Hauteur : 760 mm (29,92") - 5 CV
 797 mm (31,36") - 10 CV
Poids net : 250 kg (550 livres) - 5 CV
 310 kg (680 livres) - 10 CV
Moteur : 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

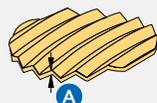
CC-DL

Enceinte de coupe de 813 mm (32")
Longueur : 1566 mm (61,66")
Largeur : 904 mm (35,60")
Hauteur : 861 mm (33,89")
Poids net : 318 kg (700 livres)
Moteur : 10 CV (7,5 kW)



TRANCHES FLAT-V

Épaisseur de tranche (A) allant de 1,0 à 4,6 mm (0,040" à 0,180") avec 2,1 ondulations par pouce (25,4 mm). Profondeur des ondulations de 3,2 mm (0,125"). Profondeur au centre : 12 mm (0,473").



**TRANCHES Z-CUT

Épaisseur de tranche (A) allant de 0,8 à 2,9 mm (0,030" à 0,115") avec 2,54 (25,4 mm) ondulations par pouce. Profondeur des ondulations de 3,4 mm (0,135"). Profondeur au centre : 10 mm (0,394").



TRANCHES EN V

Épaisseur de tranche (A) allant de 1 à 12,7 mm (0,040" à 0,500") disponible en deux profondeurs de V différentes :

Tranches de 3,2 mm (0,125") : 8 « V » par pouce. La profondeur de chaque « V » est de 1,3 mm (0,050") ; Profondeur au centre : 3,2 mm (0,125").

Tranches de 5,4 mm (0,212") : 4,7 « V » par pouce. La profondeur de chaque « V » est de 2,1 mm (0,084") ; Profondeur au centre : 5,4 mm (0,212").



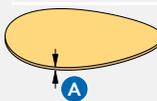
TRANCHES ONDULÉES

Épaisseur de tranche (A) allant de 1 à 12,7 mm (0,040" à 0,500"). Disponible en trois profondeurs d'ondulation différentes.

Tranches de 4,4 mm (0,175") : Profondeur de l'ondulation de 2,1 mm (0,084"), profondeur au centre : 4,4 mm (0,175").

Rondelle de 7,6 mm (0,300") : Profondeur de l'ondulation de 2,0 mm (0,080"), profondeur au centre : 7,6 mm (0,300").

Rondelle de 12,2 mm (0,480") : Profondeur de l'ondulation de 1,9 mm (0,076"), profondeur au centre : 12,2 mm (0,480").



TRANCHES PLATES

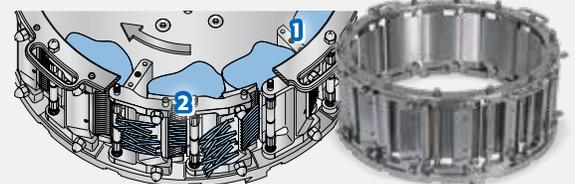
Épaisseur de tranche (A) allant de 0,8 à 12,7 mm (0,030" à 0,500").

PRINCIPE DE COUPE

Tête de râpage MicroAdjustable® SH-14

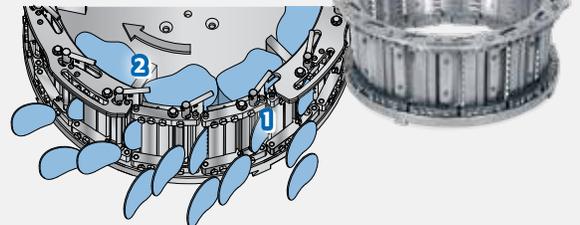
Agréée par l'USDA, division des produits laitiers.

1. Couteau de râpage
2. Turbine



Tête MicroAdjustable® SL-14

1. Couteau trancheur
2. Turbine



Les têtes MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 permettent d'augmenter la capacité de production avec 14 postes de coupe (comparé aux 8 postes standard). Pour connaître la disponibilité d'épaisseurs et de styles spécifiques, veuillez consulter le site www.urschel.com.

**La coupe en Z est uniquement disponible dans les pays hors de l'Europe.

La gamme de coupeuses **††TranSlicer®**, alimentées par bande, offre différentes configurations de roues de coupe pour produire une grande diversité de rondelles et d'émincés. Les bandes d'alimentation se synchronisent avec la roue de coupe pour un mouvement avant adapté et une coupe précise. Modèle le plus petit de la gamme, la trancheuse E TranSlicer® utilise des roues de coupe interchangeables de 508 mm (20") de diamètre.

NSF La trancheuse E TranSlicer® est disponible avec la certification internationale de la NSF (National Sanitation Foundation).

TRANCHEUSE E TRANSLICER®

STANDARD ET AVEC CONVOYEUR DE SORTIE

La trancheuse E TranSlicer brevetée^{††} coupe de manière uniforme une grande diversité de produits, notamment les viandes cuites et reconstituées et différents produits alimentaires. Cette machine convient particulièrement aux produits de forme allongée. Le diamètre d'entrée maximal des produits fermes est de 101,6 mm (4"). Un dispositif d'entraînement supérieur motorisé en option est disponible pour une alimentation encore plus positive.

Différents styles de roue de coupe sont disponibles, y compris une roue de coupe en rondelles et la roue [®]MicroSlice brevetée. Sur les 2 roues, la roue de coupe en rondelles est actuellement la plus populaire au sein du secteur de la viande. Pour les transformateurs qui cherchent des tranches plus fines, la roue MicroSlice brevetée est également disponible. Cette roue offre des couteaux économiques facilement remplaçables. Les transformateurs de viande qui transforment également d'autres types de produits peuvent profiter des avantages des autres roues de coupe.



TYPES DE COUPE

A. Roue de coupe

Rondelles plates ou ondulées : 0,8 à 76,2 mm (1/32 à 3") les rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 1,6 mm (1/16").

B. Roue de coupe julienne

Coupes julienne de 12,7 x 12,7 mm (1/2 x 1/2") à 50,8 x 50,8 mm (2 x 2")



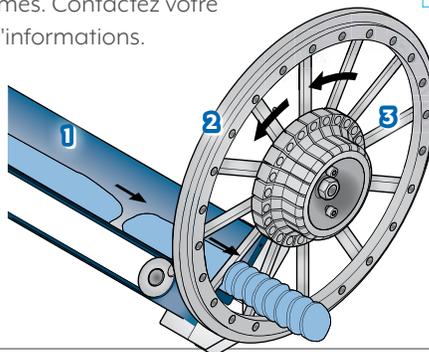
C. Roue de coupe [®]MicroSlice

Rondelles plates : de 0,5 à 6 mm (0,020 à 0,240").

Rondelles ondulées : épaisseur de 1,8 mm (0,069") avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2,0 mm (0,080")

Râpé ovale : ce râpé a une section ovale d'environ 3,2 mm (125,0") d'épaisseur et 6,4 mm (0,250") de large.

Coupe julienne : de nombreuses coupes julienne sont possibles pour les produits fermes. Contactez votre représentant local pour plus d'informations.



SPÉCIFICATIONS^Y

A. Trancheuse E TranSlicer®

Longueur : 2560 mm (100,78")
2978 mm (117,26") avec table de préparation
Largeur : 897 mm (35,31")
Hauteur : 1569 mm (61,79")
1686 mm (66,36") avec arrêt à distance
Poids net : 560 kg (1300 livres)
Moteur de roue de coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur bandes d'alimentation : .. 1 CV (0,75 kW)

B. Trancheuse E TranSlicer® avec convoyeur de sortie

Longueur : 2581 mm (101,63")
Largeur : 863 mm (33,99")
Hauteur : 1569 mm (62,87")
Poids net : 700 kg (1540 livres)
Moteur de roue de coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur bandes d'alimentation : .. 1 CV (0,75 kW)
Moteur convoyeur : 1/4 CV (0,19 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation grande vitesse
2. Roue de coupe
3. Couteaux trancheurs



La trancheuse E Translicer pour la coupe en biais produit des rondelles plates ou ondulées avec coupe en biais de 35 ou 45 degrés et est disponible pour une alimentation manuelle avec chargement par batch.

TRANCHEUSE E TRANSLICER POUR LA COUPE EN BIAIS

COUPE EN BIAIS DE 35 OU 45 DEGRÉS

Les pièces disponibles permettent à la trancheuse ^{††}E Translicer® (METRS) de passer d'une coupe standard à une coupe en biais à 35 ou 45 degrés en rondelles plates ou ondulées. Disponible lors de la commande d'une nouvelle machine, ou en kit d'adaptation des machines E Translicer déjà en service.

Une fois le kit d'adaptation installé, vous pouvez passer d'une coupe droite à une coupe en biais en juste 10 minutes. Conçue pour le traitement de batchs alimentés à la main (30 Hz), équipée d'une roue [®]MicroSlice® ou de coupe en rondelles. Le produit est alimenté via une goulotte supérieure est entraîné vers la roue de coupe en rondelles afin de produire des rondelles en biais. Le produit d'entrée ne doit pas dépasser 63,5 mm (2,5") de diamètre.

TYPES DE COUPE

Roue de coupe

Rondelles plates ou ondulées : 0,8 à 76,2 mm (1/32 à 3")

les rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 1,6 mm (1/16").

Roue [®]MicroSlice

Rondelles plates : de 0,5 à 6 mm (0,020 à 0,240").

Rondelles ondulées : épaisseur de 1,8 mm (0,069") avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2,0 mm (0,080")



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :2560 mm (100,78"),
2978 mm (117,26") avec
table de préparation

Largeur :897 mm (35,31")

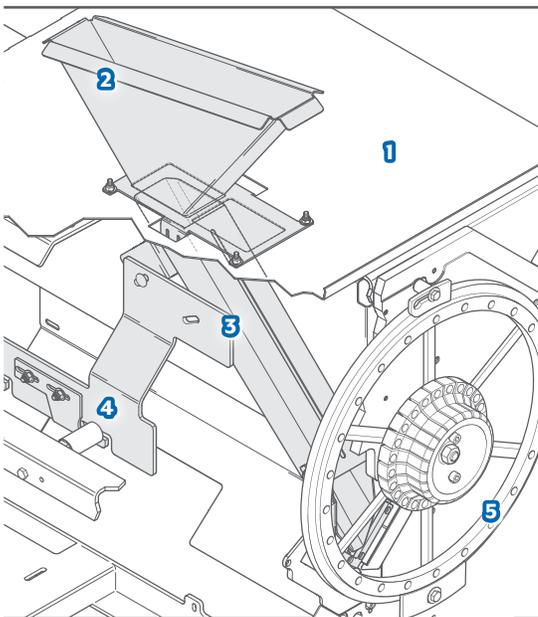
Hauteur :1836 mm (72,30")

Poids net :560 kg (1300 livres)

Moteur :3 CV (2,2 kW)

Moteur bandes

d'alimentation : ...1 CV (0,75 kW)



PRINCIPE DES PIÈCES

1. Capot coulissant pour la coupe en biais
2. Goulotte d'alimentation pour la coupe en biais
3. Ensemble goulotte pour la coupe en biais
4. Support de montage de goulotte pour la coupe en biais
5. Roue de coupe

La coupeuse TranSlicer® 2520 fait passer la conception de la trancheuse TranSlicer 2510 au niveau supérieur. Chaque élément de la machine vise à vous faire gagner du temps, de l'argent et à renforcer l'hygiène. En moyenne, les clients qui incorporent la trancheuse TranSlicer 2520 à leur ligne de production gagnent 25 minutes par nettoyage comparé à leur machine précédente. Les éléments de la machine simplifient l'inspection visuelle et les procédures de nettoyage.

COUPEUSE TRANSLICER® 2520

STANDARD ET CHÂSSIS COURT

Conçue à partir du modèle TranSlicer d'origine, qui a révolutionné le secteur de la salade quatrième gamme, Urschel présente la nouvelle coupeuse TranSlicer 2520. Le modèle TranSlicer 2520 transforme une variété de produits pour l'industrie alimentaire, comme les légumes feuillus, le céleri, les poireaux, les carottes, les concombres et les fruits.

La coupeuse TranSlicer, modèle 2520 est dotée de nombreuses fonctionnalités de la coupeuse TranSlicer, modèle 2510 : roues de coupe en acier inoxydable interchangeables de 635 mm (0,25") de diamètre; conception hygiénique en acier inoxydable; types de coupe; accepte les produits alimentaires volumineux allant jusqu'à 203 mm (8") de diamètre, ou les produits fermes allant jusqu'à 171 mm (6-3/4") de diamètre ; offre un fonctionnement continu pour atteindre une capacité élevée et une production ininterrompue. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse de la bande d'alimentation déterminent la dimension de coupe.



SPÉCIFICATIONS^Y

VERSION STANDARD

Longueur : 4047 mm (159,34")
Largeur : 1130 mm (44,49")
Hauteur : 1655 mm (65,17")
Poids net : 1020 kg (2250 livres)
Moteur de roue de coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteurs de bande d'alimentation (2) : ...1 CV (0,75 kW)

VERSION AVEC CHÂSSIS COURT

Longueur : 3069 mm (120,81")
Largeur : 1187 mm (46,75")
Hauteur : 1655 mm (65,17")
Poids net : 810 kg (1785 livres)
Moteur de roue de coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur bandes d'alimentation : 1 CV (0,75 kW)



La coupeuse **TranSlicer® 2510** est le précurseur du nouveau modèle 2520. Les deux machines offrent les mêmes styles de roues de coupe de 635 mm (25"). Pour s'adapter aux différents produits, les clients peuvent choisir entre différentes configurations de bande d'alimentation : bandes primaires uniquement, bandes primaires et secondaires ou bandes primaires longues. La machine utilise un variateur de fréquence (VFD).

COUPEUSE TRANSLICER® 2510

COUPEUSE HAUTE CAPACITÉ DES PRODUITS VOLUMINEUX

La coupeuse TranSlicer 2510 est adaptée aux mêmes tailles de produits entrants que la 2520 et utilise les mêmes roues de coupes interchangeable. Le dispositif d'entraînement supérieur est disponible en option pour maintenir l'alimentation positive du produit.



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :	3831 mm (150,82")
Largeur :	1267 mm (49,88)
Hauteur :	1695 mm (66,75)
Poids net :	680 kg (1500 livres)
Moteur de roue de coupe :	3 CV (2,2 kW)
Moteurs de bande d'alimentation (2) :	1 CV (0,75 kW)

TYPES DE COUPE

A. Roue de coupe en rondelles

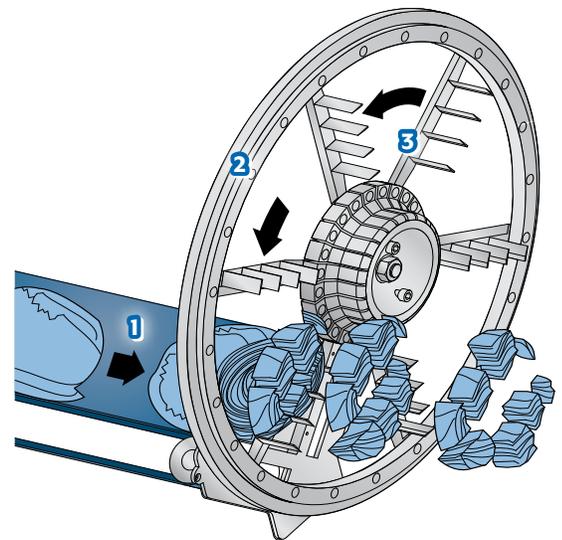
Plates et ondulées :
0,8 à 76,2 mm (1/32 à 3")

B. Roue de coupe julienne

Des coupes julienne de 9,5 x 9,5 mm à 76,2 x 50,8 mm (3/8 x 3/8" à 3 x 2") peuvent être réalisées en utilisant des couteaux julienne sur la roue de coupe.

C. Roue de coupe émincés

Une combinaison de couteaux julienne et trancheurs montés sur une même roue permet d'obtenir des émincés de 9,5 mm (3/8") à 76,2 mm (3") de long et de 0,8 à 7,1 mm (1/32 à 9/32") d'épaisseur.



PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe julienne
3. Couteaux julienne





PURÉE | MOULINÉ | PRODUITS LIQUÉFIÉS

Processeurs Comitrol® : spécialistes de la réduction dimensionnelle

Le processeur Comitrol® offre une approche révolutionnaire de la réduction dimensionnelle contrôlée de la taille des particules. Les opérations courantes effectuées incluent la granulation, le broyage, l'émiettement, le tranchage, la liquéfaction, l'émulsification, la dispersion, le mélange, l'homogénéisation et la réduction en purée.

La productivité haute capacité s'associe à une coupe de précision incrémentielle pour réduire progressivement les ingrédients tout en conservant l'intégrité du produit final. Des milliers de réussites éprouvées et ciblées dans le monde. Solution efficace pour les applications sèches, semi-sèches et liquides.

Pour déterminer la bonne combinaison des pièces de coupe, Urschel Laboratories, Inc. recommande de soumettre votre produit à un essai gratuit dans un de nos halls d'essai à travers le monde afin de trouver la meilleure solution à votre besoin de réduction dimensionnelle.



PRODUITS PRÉSENTÉS

Modèle de processeur Comitrol indiqué sous chaque produit répertorié.

- | | | |
|--|---|--|
| 1. Carotte, pomme, brocoli
modèle 9310 | 10. Grains de café
modèle 1700 | 20. Comprimés à croquer
modèle 1700 |
| 2. Pain
modèle 3600F | 11. Amande
modèle 1700 | 21. Algues
modèle 1700 |
| 3. Ail
modèle 3600SL | 12. Cacahuètes
modèle 1700 | 22. Déchets de poisson
modèle 3640 |
| 4. Gingembre
modèle 1700 | 13. Oignon
modèle 3600SL | 23. Polymère
modèle 3600F |
| 5. Nuggets de poulet
modèle 2100 | 14. Purée de cricket
modèle 1700 | 24. Canneberge
modèle 1700 |
| 6. Steak Salisbury
modèle 2100 | 15. Piment
modèle 1700 | 25. Haricot rouge
modèle 3000 |
| 7. Laits alternatifs : soja, riz, avoine, amande, noix de coco
modèle 9310 | 16. Mangue
modèle 1500 | 26. Chou frisé
modèle 3600F |
| 8. Pomme de terre
modèle 1700 | 17. Graisse à base d'argile
modèle 1700 | 27. Ananas
modèle 1700 |
| 9. Orange
modèle 3600F | 18. Feuilles de tabac
modèle 3640 | 28. Ketchup
modèle 1500 |
| | 19. Peroxyde de benzoyle
modèle 1500 | 29. Réduction des revêtements de sol en caoutchouc
modèle 1700 |



RÉDUCTION DIMENSIONNELLE ÉPROUVÉE Polyvalence du Comitrol

La gamme Comitrol complète est disponible pour répondre à vos besoins de production. Chaque modèle offre un fonctionnement continu sans réglages par l'opérateur, et une large gamme de configurations d'alimentation et de sortie. La construction en acier inoxydable et autres matériaux résistants à la corrosion facilite le nettoyage et favorise l'hygiène des opérations. Une large gamme de têtes de réduction et de turbines sont disponibles pour une taille de particule parfaitement adaptée à vos exigences.

Les modèles Comitrol sont adaptés à différents styles de tête de réductions de diamètre 152,4 mm (6"). (1) Tête de coupe, (2) Tête de microcoupe, ou (3) Tête de tranchage. Le plus gros modèle, le processeur Comitrol 9310, accepte la tête de microcoupe d'un diamètre de 304,8 mm (12").

Les styles de têtes de réduction offrent différentes coupes, mais utilisent le même principe de fonctionnement : le produit pénètre dans la tête de réduction fixe. Une turbine en rotation engage le produit par la force centrifuge, le déplaçant vers l'extérieur et contre la périphérie intérieure des arêtes de coupe pour le réduire de manière précise et progressive.



Le modèle 1700 est adapté aux trois différents styles de tête de réductions de diamètre 152,4 mm (6"). Recommandé pour les applications à écoulement libre sèches et semi-sèches notamment la protéine végétale texturée, le beurre de cacahuètes, les purées de poulet, le surimi, les aliments pour bébé et d'autres produits. Ce modèle est le processeur Comitrol le plus vendu.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 1700

POUR UNE POLYVALENCE ULTIME

Le processeur Comitrol, modèle 1700, offre la plus grande polyvalence de la gamme Comitrol. Il est capable d'utiliser n'importe lequel des 3 styles de têtes de réduction et de nombreuses options d'alimentation. La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser :

Tête de coupe : 63,5 mm (2-1/2")

Tête de microcoupe et tête de tranchage : 9,5 mm (3/8")

L'enceinte étanche empêche la dispersion des poussières, des vapeurs et des liquides lorsque le processeur Comitrol est installé en combinaison avec un système de collecte. La conception en acier inoxydable assure une durabilité et une hygiène maximales. La machine fonctionne en continu pour une production ininterrompue et est conçue pour faciliter le nettoyage et l'entretien.



^ Option HMI disponible.

Les avantages sont les suivants : identification des capteurs mal alignés, défauts et corrections des démarrages progressifs, durée totale de fonctionnement de la machine, problèmes de charges du moteur et de suralimentation, et le démarrage/l'arrêt à distance lorsque la machine est connectée à un centre de contrôle.

TYPES DE COUPE



Tête de tranchage :

tranches : de 0,5 à 1,5 mm (0,020 à 0,060").



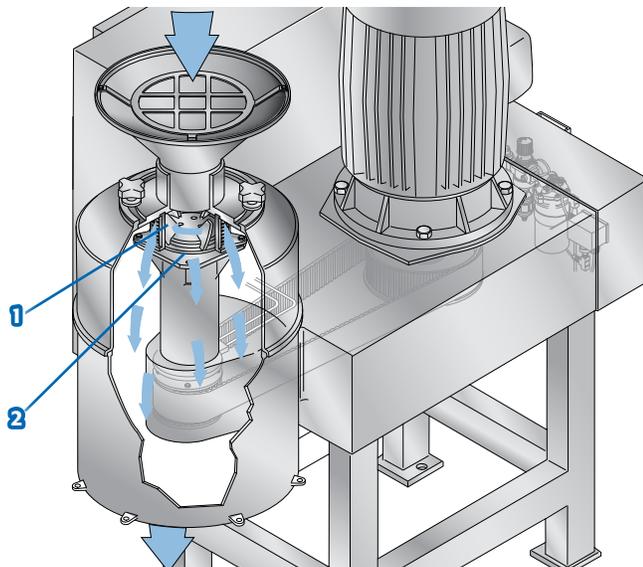
Tête de microcoupe :

produit les plus petites particules, allant de 0,03 à 0,6 mm (0,0012 à 0,0237").



Tête de coupe :

produit des tailles de 0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de réduction

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur : 1260 mm (49,62")
Largeur : 879 mm (34,62")
Hauteur : *1781 mm (70,12")
Poids net : 499 kg (1100 livres)
Moteur : 15, 30 ou 40 CV
 (11,2, 22,4 ou 30 kW)

*Hauteur normale avec moteur de 40 CV.
 Cette hauteur peut varier en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.



Le modèle 1500 dispose de têtes de microcoupe de 152,4 mm (6") de diamètre. Recommandé pour les applications spécifiques comprenant la finition ou le lissage des liquides ou purées visqueuses.

Le modèle 3000 utilise des têtes de coupe de 152,4 mm (6") de diamètre. Ce modèle est particulièrement adapté aux applications à teneur élevée en humidité.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 1500

APPLICATIONS LIQUIDES ET DE FINITION

Le processeur Comitrol, modèle 1500 est spécialement conçu pour les applications de produits visqueux et liquides, y compris le lissage de purées ou l'homogénéisation. La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 9,5 mm (3/8") dans toutes les dimensions.

Le modèle 1500 est équipé d'une tête de microcoupe et de la turbine correspondante afin de traiter une variété de produits tels que les nectars de fruits, les graines de soja, le ketchup, la sauce barbecue, les purées de légumes, les concentrés pour boissons, les crèmes et les huiles.

La machine fonctionne en continu pour une production ininterrompue et est conçue pour faciliter le nettoyage et l'entretien.



SPECIFICATIONS^Y

Longueur :1318 mm (51,90")
Largeur :839 mm (33,03")
Hauteur :*1833 mm (72,17")
Poids net :499 kg (1100 livres)
Moteur :15, 30 ou 40 CV
 (11,2, 22,4 ou 30 kW)
 *Hauteur normale avec moteur de 40 CV.
 Cette hauteur peut varier en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 3000

APPLICATIONS À TENEUR ÉLEVÉE EN HUMIDITÉ

Le processeur Comitrol modèle 3000 est idéal pour le broyage de produits à haute teneur en humidité comme le maïs doux à grains entiers, les viandes cuites et les légumes. La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm (2-1/2") dans toutes les dimensions.

L'enceinte en deux parties simplifie le désassemblage, le nettoyage et l'entretien des pièces de coupe. La machine fonctionne en continu pour une production ininterrompue et est conçue pour faciliter le nettoyage et l'entretien.



SPECIFICATIONS^Y

Longueur :1313 mm (51,69")
Largeur :836 mm (32,92")
Hauteur :*1822 mm (71,75")
Poids net :499 kg (1100 livres)
Moteur :15, 30 ou 40 CV
 (11,2, 22,4 ou 30 kW)
 *Hauteur normale avec moteur de 40 CV.
 Cette hauteur peut varier en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.

TYPES DE COUPE

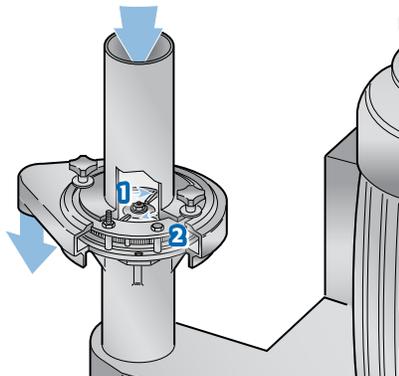
Tête de microcoupe :

produit les plus petites particules, allant de 0,03 à 0,6 mm (0,0012 à 0,0237").



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de microcoupe



TYPES DE COUPE

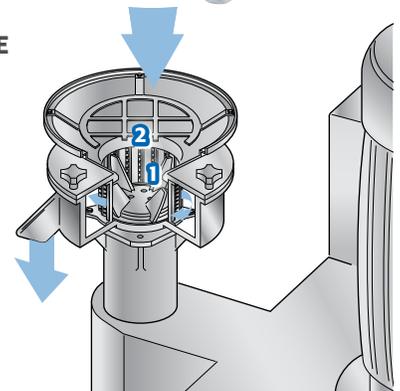
Tête de coupe :

produit des tailles de 0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de coupe



Les modèles 3600 inclinés sont populaires pour les productions de petit volume ou grande capacité. Les transformateurs de produits alimentaires bénéficient du large choix de têtes de coupe et de turbines disponibles pour diverses applications telles que le hachage, la coupe en flocons, la granulation, la réduction en purée et l'émulsification. La gamme 3600 est souvent utilisée avec d'autres modèles Comitrol comme précoupeuse en tandem avec un processeur Comitrol équipé d'une tête de microcoupe.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 3600 ET 3640 INCLINÉS

ENVIRONNEMENTS À PETIT VOLUME OU GRANDE CAPACITÉ

Ces machines offrent une taille compacte, idéale pour des productions de capacité faible à élevée. Différentes puissances de moteurs répondent aux besoins des lignes de production différentes - d'un moteur 10 CV (7,5 kW) à un moteur 75 CV (56 kW).

Les applications courantes comprennent le recyclage des produits de BVP, y compris les noix, le pain, les biscuits, les préparations pour gâteaux, et la réduction des bonbons, des légumes, du fromage, des céréales, de la viande de bœuf, du poulet, la transformation des noix, le recyclage des pâtisseries, des biscuits et des nouilles, de la viande de bœuf, de la volaille, des sous-produits de viande de bœuf et de volaille, des aliments pour animaux domestiques, du poisson, des déchets de poisson, des matériaux biopharmaceutiques, des comprimés, des polymères, des herbes, des pommes de terre, des flocons de pommes de terre, des produits carnés reconstitués et d'autres produits.

La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm (2-1/2") dans toutes les dimensions.

TYPES DE COUPE

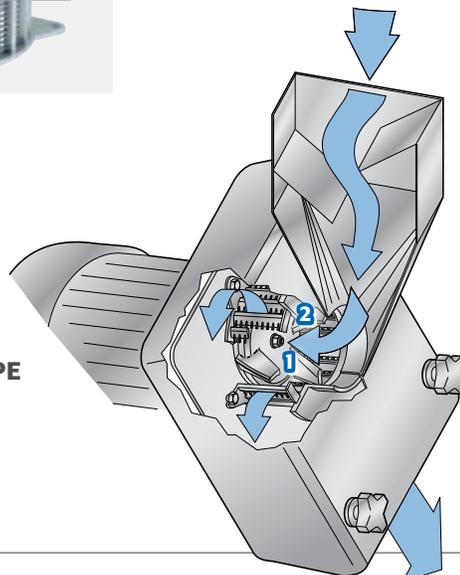
TÊTE DE COUPE :

produit des tailles de
0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de coupe



SPÉCIFICATIONS^Y

A. MODÈLE 3600 INCLINÉ

Longueur : ...933 mm (36,72")
Largeur :756 mm (29,76")
Hauteur :985 mm (38,80")
Poids net : ...181 kg (400 livres)
Moteur : Turbine - 10 CV (7,5 kW)

B. MODÈLE 3640 INCLINÉ

Longueur : ...1303 mm (51,30")
Largeur :1041 mm (40,98")
Hauteur :1586 mm (62,43")
Poids net : ...542 kg (1196 livres)
Moteur : Turbine - 40 CV (29,8 kW)

Les modèles 3600F sont populaires pour les productions de petit volume ou grande capacité. Les modèles 3600F sont équipés d'une vis d'alimentation pour une alimentation positive. Les transformateurs de produits alimentaires bénéficient du large choix de têtes de coupe et de turbines disponibles pour diverses applications telles que le hachage, la coupe en flocons, la granulation, la réduction en purée et l'émulsification. La gamme des 3600 est souvent utilisée avec d'autres modèles Comitrol comme précoupeuse en tandem avec un processeur Comitrol équipé d'une tête de microcoupe.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLES 3600F - 3640F

ENVIRONNEMENTS À PETIT VOLUME OU GRANDE CAPACITÉ

Ces machines offrent une taille compacte, idéale pour des productions de capacité faible à élevée. Différentes puissances de moteurs répondent aux besoins des lignes de production différentes - d'un moteur 10 CV (7,5 kW) à un moteur 75 CV (56 kW). Le 3600F est équipé d'une vis d'alimentation contrôlée par un VFD (variateur de fréquence) pour une alimentation positive du produit.

Les applications courantes comprennent le recyclage des produits de BVP, y compris les noix, le pain, les biscuits, les préparations pour gâteaux, et la réduction des bonbons, des légumes, du fromage, des céréales, de la viande de bœuf, du poulet, la transformation des noix, le recyclage des pâtisseries, des biscuits et des nouilles, de la viande de bœuf, de la volaille, des sous-produits de viande de bœuf et de volaille, des aliments pour animaux domestiques, du poisson, des déchets de poisson, des matériaux biopharmaceutiques, des comprimés, des polymères, des herbes, des pommes de terre, des flocons de pommes de terre, des produits carnés reconstitués et d'autres produits.

La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm (2-1/2") dans toutes les dimensions.

TYPES DE COUPE

TÊTE DE COUPE :

produit des tailles de
0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



PRINCIPE DE COUPE

1. Goulotte d'alimentation
2. Vis d'alimentation
3. Tête de coupe



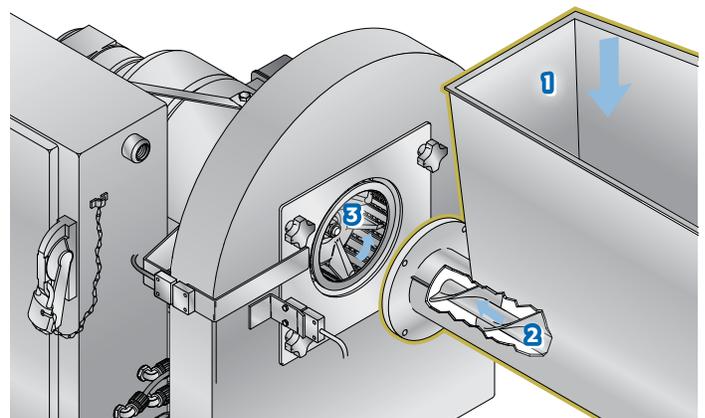
SPÉCIFICATIONS^Y

C. MODÈLE 3600F

Longueur :1554 mm (61,18")
Largeur :816 mm (32,13")
Hauteur :1763 mm (69,41")
Poids net :363 kg (800 livres)
Moteurs : Turbine - 10 CV (7,5 kW)
 Vis d'alimentation 2 CV (1,5 kW)

D. MODÈLE 3640F

Longueur :2089 mm (82,25")
Largeur :1219 mm (48,00")
Hauteur :1759 mm (69,27")
Poids net :840 kg (1850 livres)
Moteurs : Turbine - 40 CV (29,8 kW),
 Vis d'alimentation 2 CV (1,5 kW)



Les modèles 2100 et 5600 utilisent tous les deux des têtes de coupe de 152,4 mm (6") de diamètre.

Chaque modèle utilise une vis d'alimentation contrôlée par un variateur de fréquence (VFD) pour une aide complémentaire à l'alimentation. Alors que le modèle 5600 optimise la capacité en utilisant un moteur de 100 CV (75 kW) pour la turbine, de 2 CV (1,5 kW) pour la vis d'alimentation, le modèle 2100 offre une goulotte d'alimentation plus grande et un moteur allant jusqu'à 60 CV (44,7 kW) avec une vis d'alimentation plus grande elle-même équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW), plus un agitateur. Les deux machines offrent un fonctionnement continu, pour une production ininterrompue, et leur conception simplifiée facilite le nettoyage et l'entretien.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 2100

TRÉMIE DE GRANDE CAPACITÉ AVEC ALIMENTATION POSITIVE

Le processeur Comitrol, modèle 2100, est équipé d'une trémie d'alimentation de grande capacité avec une alimentation positive du produit.

Les applications courantes comprennent la transformation des légumes, le bœuf, la volaille, les fruits de mer, les sous-produits de bœuf et de volaille, les pâtes de piment/aïl/gingembre/haricots, le recyclage de BVP, et les algues.

La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm (2-1/2") dans toutes les dimensions.

SPECIFICATIONS^Y

Longueur : ... 1754 mm (69,04")
Largeur : *1651 mm (65,00")
Hauteur : 1784 mm (70,24")
Poids net : ... 1025 kg (2260 livres)
Moteurs : Turbine - 40 CV (30 kW) ou 30 ou 60 CV (22,4 ou 44,7 kW) en option.
 Vis d'alimentation 5 CV (3,7 kW)
 Agitateur - 2 CV (1,5 kW)
 *Largeur normale avec moteur de 40 CV.
 Cette largeur peut varier en fonction de la puissance et du fabricant du moteur.



PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 5600

GRAND MOTEUR ET VIS D'ALIMENTATION

Le processeur Comitrol modèle 5600 présente tous les avantages du principe unique de réduction dimensionnelle Comitrol, ainsi que des tolérances de coupe précises à une vitesse de rotation accrue de la turbine à 5 600 tours par minute.

Les applications courantes comprennent : la chair de noix de coco, les co-produits de la mer, le bœuf et la volaille, les protéines végétales texturées, le steak reconstitué, les boudins de viande de dinde cuits et le fromage en grains.

La taille du produit en entrée dépend du style de tête de réduction, du choix de la turbine et de l'espacement au sein de la tête. En général, la dimension maximale du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm (2-1/2") dans toutes les dimensions.

SPECIFICATIONS^Y

Longueur : 2321 mm (91,38")
Largeur : 1437 mm (56,57")
Hauteur : 1718 mm (67,63")
Poids net : 1418 kg (3126 livres)
Moteurs : Turbine - 100 CV (75 kW)
 Vis d'alimentation 2 CV (1,5 kW)



TYPES DE COUPE

TÊTE DE COUPE :

produit des tailles de 0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



TYPES DE COUPE

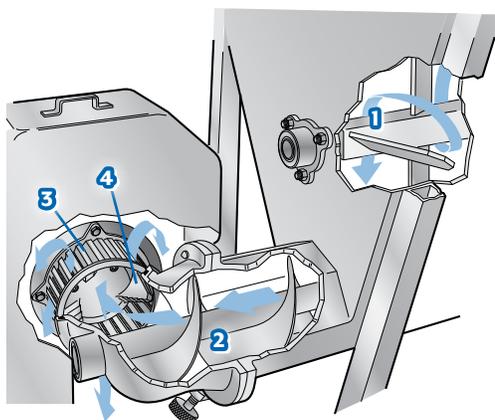
TÊTE DE COUPE :

produit des tailles de 0,254 à 38,1 mm (0,010 à 1,5").



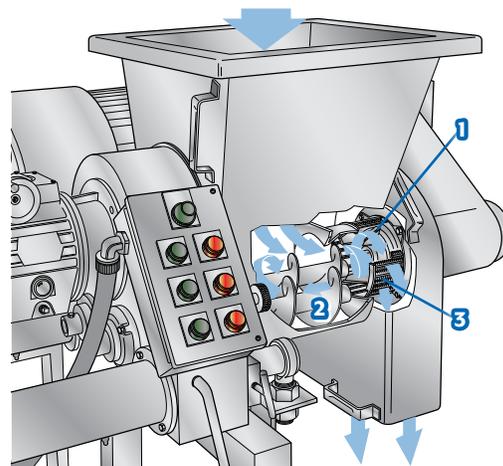
PRINCIPE DE COUPE

1. Agitateur
2. Vis d'alimentation
3. Tête de coupe
4. Turbine



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Vis d'alimentation
3. Tête de coupe



Le processeur Comitrol® modèle 9310 est équipé d'une tête de microcoupe de 304,8 mm (12") et elle est disponible avec une alimentation par pompe ou par vis. Cette tête de microcoupe de grande taille associée à un moteur puissant allant jusqu'à 200 CV (149,1 kW) est le nec plus ultra en matière de réduction dimensionnelle des particules, notamment au niveau de la précision et de la capacité.

PROCESSEUR COMITROL®, MODÈLE 9310

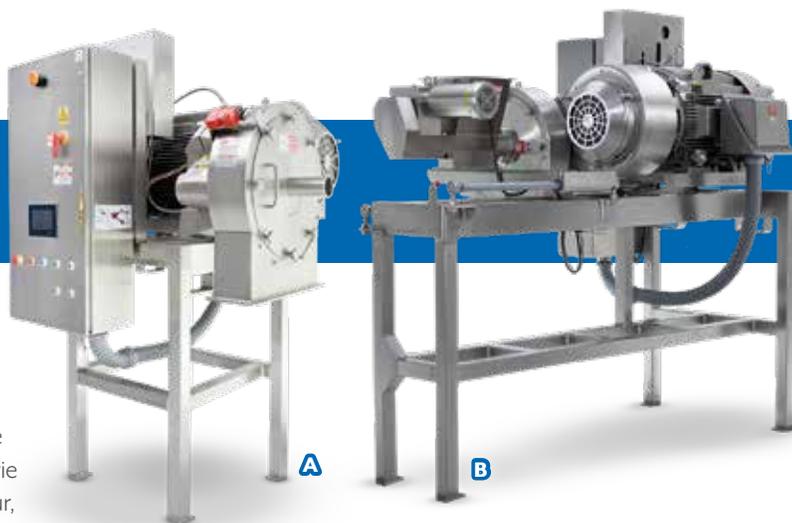
RÉDUCTION DIMENSIONNELLE CONTRÔLÉE DES PARTICULES À GRANDE CAPACITÉ

Le processeur Comitrol[™] breveté, modèle 9310 remplace le modèle 9300. Les caractéristiques comprennent un HMI intégré, un meilleur système de circulation de l'air, une enceinte de coupe retravaillée et un arbre allongé. Le HMI intégré de série contrôle l'ampérage, la température des roulements du moteur, l'air à l'intérieur du carter, identifie les problèmes d'alignement des capteurs de sécurité et indique le temps de fonctionnement de la machine, la charge du moteur et les problèmes de surcharge.

Le système de circulation d'air amélioré incorpore un nouveau ventilateur afin de refroidir de manière constante la poulie motrice, la courroie et la transmission et de prévenir les problèmes de dilatation thermique. Les conduites d'air évacuent l'air chaud de la zone du produit. L'écran de protection du ventilateur en acier inoxydable est facile à retirer pour les opérations de nettoyage de routine.

L'enceinte de coupe robuste a été spécialement conçue pour limiter la pression du produit dans la turbine, avec des joints solides pour contenir le produit traité. Différents modèles de goulotte de sortie à boulonner sont disponibles afin de s'adapter à diverses chaînes de production. L'arbre prolongé augmente l'espace entre l'arbre et l'enceinte de coupe, avec joint principal et joint labyrinthe pour empêcher que le produit ne rentre dans les roulements de l'arbre. Le modèle est également équipé d'un système de dérivation afin d'empêcher l'accumulation de produit.

Le processeur Comitrol modèle 9310 est recommandé pour la réduction dimensionnelle des particules dont la consistance finale sera une purée, une pâte ou un liquide. Le modèle 9310 est conçu pour une réduction dimensionnelle en un seul passage grâce à la vitesse élevée de sa turbine. Les légumes, les fruits et les viandes pour les aliments pour bébé, ainsi que les laits de fruits à coque, sont fréquemment traités avec cette machine.



SPÉCIFICATIONS^Y

A. MODÈLE 9310

Longueur : 1691 mm (66,57")
Largeur : 1498 mm (58,97")
Hauteur : 2388 mm (94,00")
Poids net : 1724 kg (3800 livres)
Moteur : 150 ou 200 CV
 (112 ou 149.1 kW)

B. MODÈLE 9310 AVEC VIS

Longueur : 2718 mm (107,00")
Largeur : 1547 mm (60,90")
Hauteur : 2388 mm (94,00")
Poids net : 1814 kg (4000 livres)
Moteur : 150 ou 200 CV
 (112 ou 149.1 kW)
 Vis d'alimentation :
 2 CV (1,5 kW)

TYPES DE COUPE

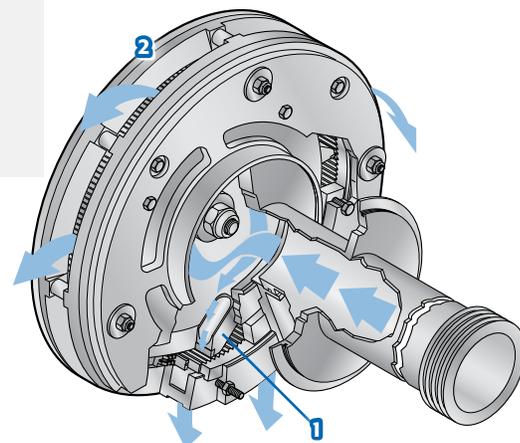
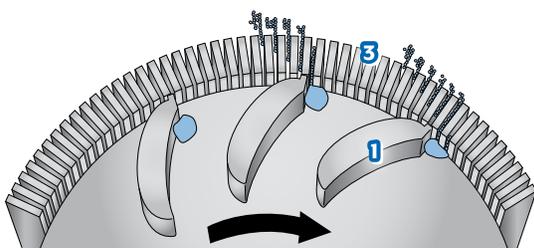
TÊTE DE MICROCOUPE :

Tête de microcoupe de
304,8 mm (12") de diamètre
Émulsions grossières à fines



PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Tête de microcoupe
3. Lames de microcoupe



Le modèle N reste une solution de choix pour la granulation et la scarification d'une large gamme de fruits à coque, de pâtisseries/biscuits, de bonbons, de baies, de graines et de bretzels, entre autres applications. De conception simple, le modèle N prend peu de place et utilise un moteur 3/4 CV (0,56 kW).

MODÈLE N

GRANULATEUR, FENDEUSE ET SCARIFICATEUR

Le modèle N granule les noix, cookies et biscuits, et scarifie les fruits et légumes congelés ou déshydratés, comme les myrtilles, les canneberges, les raisins et les petits pois. Une trappe réglable, un rouleau d'alimentation et un peigne de dégagement permettent de s'adapter aux changements de dimensions des produits. En coupant le produit plutôt qu'en l'écrasant ou en le hachant, on produit moins de fines et les caractéristiques du produit sont plus précises.

Le modèle N dispose d'un fonctionnement simplifié pour une production ininterrompue, et il est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles. Le réglage de la trappe, du peigne de dégagement et du rouleau d'alimentation pour obtenir des tailles de particules plus petites est facile à accomplir en fonction de la taille du produit.

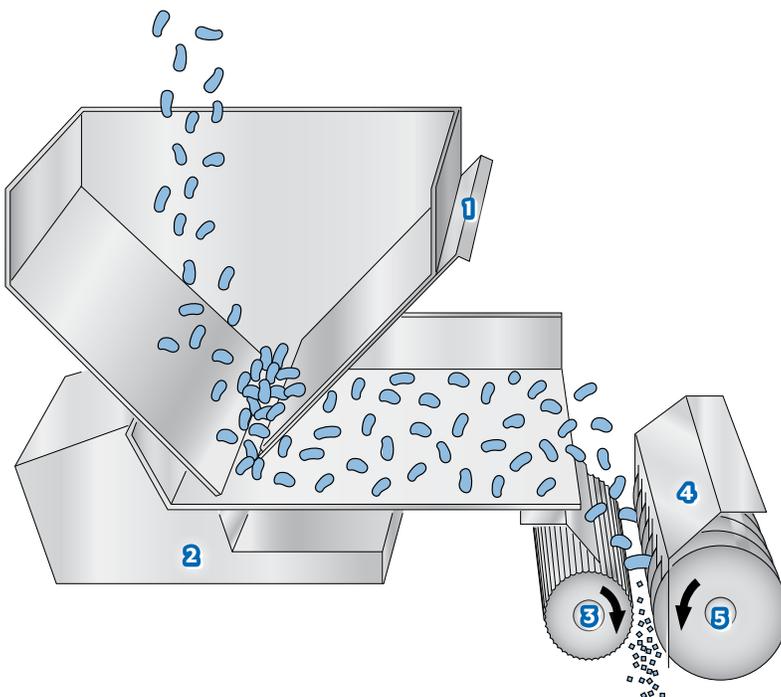
TYPES DE COUPE

Granulation

de 2,4 à 9,5 mm (3/32 à 3/8")

PRINCIPE DE COUPE

1. Trappe réglable
2. Distributeur vibrant
3. Rouleau d'alimentation réglable
4. Peigne de dégagement réglable
5. Couteaux circulaires



SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :1015 mm (39,96")
 Largeur :677 mm (26,67")
 Hauteur :764 mm (30,08")
 Poids net :204 kg (450 livres)
 Moteur :3/4 CV (0,56 kW)

Les modèles OC et VSC sont des coupeuses alimentées par bande. Le modèle OC produit des rondelles en biais obtenues à partir de produits de forme allongée. Le modèle VSC produit une large gamme de coupes en segments, tranches longitudinales et bâtonnets rectangulaires. Différentes configurations de coupe sont disponibles, dont les têtes standard, les têtes Flo-Cut® modèle 360 et les têtes ^{SS}Velocicut®. Contactez votre représentant commercial Urschel local pour connaître la tête de coupe la mieux adaptée à votre application.

MODÈLE OC



TRANCHEUSE COUPE EN BIAIS

Le modèle OC effectue des coupes transversales en biais de produits de forme allongée, dont les cornichons, les carottes, le céleri, la rhubarbe, les okras, les pommes de terre, les courges, etc. La machine propose un large choix d'épaisseur de tranche et est doté d'un fonctionnement continu pour une production ininterrompue. En outre, sa conception simplifiée facilite le nettoyage et l'entretien. Le modèle OC convient à des produits d'un diamètre ou d'une largeur maximum de 63,5 mm (2,5").

TYPES DE COUPE

Rondelles plates et ondulées en biais :
Large gamme allant de 1,6 à 44,5 mm (1/16 à 1-3/4")

Rondelle plate en biais dans configuration avec roue

MicroSlice® : 0,8 à 3 mm (0,030 à 0,120").

Consulter l'usine. Nécessite une fabrication spéciale.

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur : 2973 mm (117,04")

Largeur : 797 mm (31,38")

Hauteur : 1135 mm (44,70")

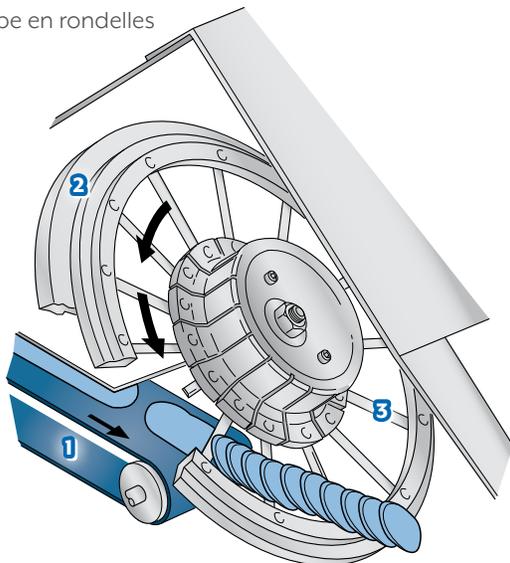
Poids net : 349 kg (770 lb)

Moteur : 3 CV (2,2 kW)

Moteur bandes d'alimentation :
3/4 CV (0,56 kW)

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Roue de coupe en rondelles
3. Couteaux



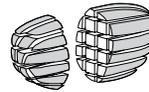
MODÈLE VSC



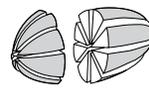
COUPE EN SEGMENTS, TRANCHES LONGITUDINALES ET BÂTONNETS

Le ^{SS}modèle VSC produit des segments, des tranches longitudinales et des bâtonnets carrés ou rectangulaires à partir de nombreux produits alimentaires tels que les carottes, les cornichons, les courgettes et les pommes de terre. Le modèle VSC comporte un variateur de vitesse, un panneau d'accès sur charnières, un changement rapide de nombreuses têtes de coupe, ainsi qu'une conception facilitant le nettoyage et l'entretien. La taille maximale d'entrée des produits est de 101,6 mm (4") de diamètre. La machine s'adapte facilement à l'alimentation automatisée par bande d'alimentation.

TYPES DE COUPE



Carrés : de 4,0 à 25,4 mm (156 à 1")



Segments : 3, 4, 5, 6, 8, 10, ou 12



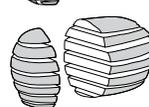
Demi-tranches longitudinales :
de 3,2 à 8,0 mm (0,125 à 0,313")



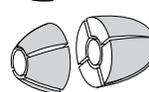
Bâtonnets fins : dont 3,2 x 28,6 mm (0,125 x 1,125"), 4,8 x 25,4 mm (0,188 x 1"), 7,1 x 39,9 mm (0,281 x 1,6"), 8,7 x 31,8 mm (0,344 x 1,25")



Rectangles : 6,35 x 11,1 mm (0,250 x 0,438") - 11,1 x 19,1 mm (0,438 x 0,875")



Tranches longitudinales : Droites de 3,2 à 15,9 mm (0,125 à 0,625"), Ondulées : 4,8 à 6,4 mm (0,188 à 0,250")

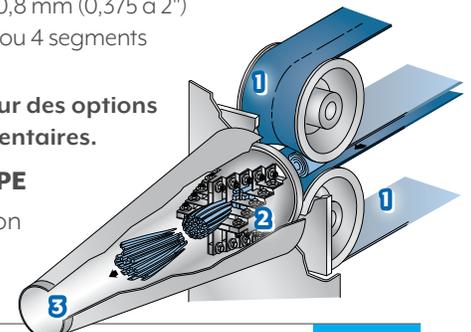


Coupes en segments avec carottage :
9,5 à 50,8 mm (0,375 à 2")
avec 2 ou 4 segments

>> Voir la page 38 pour des options de coupe supplémentaires.

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'alimentation
2. Couteaux
3. Cône d'évacuation



Les têtes ^{SS}Velocicut® et Flo-Cut modèle 360® peuvent être utilisés avec la coupeuse Urschel modèle VSC, ou intégrés à un système à propulsion hydraulique existant. Il est possible d'obtenir diverses coupes telles que des bâtonnets de section carrée ou rectangulaire, des tranches longitudinales, demi-tranches longitudinales, bâtonnets fins, ou des segments. Un essai de coupe gratuit peut vous aider dans votre décision d'achat et vous offrir des informations sur les modèles de tête adaptés aux caractéristiques que vous recherchez.



TÊTE VELOCICUT®

TÊTE DE COUPE EN BÂTONNETS

La tête de coupe ^{SS}Velocicut coupe des bâtonnets de carottes ou de pommes de terre. La conception unique du couteau réduit considérablement l'effilochage sur les pommes de terre blanchies ou non.

Les couteaux sont maintenus les uns contre les autres sous tension et n'ont pas d'arête tranchante. La tête de coupe Velocicut produit des coupes franches et précises et réduit les irrégularités, les bords effilés et les brisures en aval. Utilisez le même couteau et la même tête pour produire différentes dimensions de bâtonnets carrés, rectangulaires ou des tranches. La tête de coupe Velocicut peut être utilisée en conjonction avec la trancheuse modèle VSC ou sur des systèmes à propulsion hydraulique.

TYPES DE COUPE

4,0 mm (0,156")	8,7 mm (0,344")
4,8 mm (0,188")	9,5 mm (0,375")
5,5 mm (0,218")	10,0 mm (0,394")
6,4 mm (0,250")	10,3 mm (0,406")
7,0 mm (0,276")	11,1 mm (0,438")
7,1 mm (0,281")	12,0 mm (0,472")
7,2 mm (0,285")	12,7 mm (0,500")
7,4 mm (0,290")	13,0 mm (0,512")
7,5 mm (0,294")	14,2 mm (0,560")
7,5 mm (0,297")	15,0 mm (0,591")
7,7 mm (0,305")	19,1 mm (0,750")
8,0 mm (0,313")	22,2 mm (0,875")
8,4 mm (0,330")	25,4 mm (1,0")

BÂTONNETS RECTANGULAIRES

Toutes les sortes de combinaisons de tailles de bâtonnets carrés sont disponibles pour obtenir des coupes de 7,4 x 8,0 mm (0,290 x 0,313").

TRANCHES LONGITUDINALES

Une large gamme de dimensions de coupe est disponible pour répondre aux exigences de votre produit.

TÊTE FLO-CUT® MODÈLE 360

COUPE HYDRAULIQUE NETTE ET PRÉCISE

La tête Flo-Cut modèle 360 d'Urschel est conçue pour être utilisée avec des systèmes à propulsion hydraulique de volume important. Elle peut être intégrée dans des systèmes à propulsion hydraulique et permet un remplacement rapide et facile des couteaux ou des dimensions de coupe. Le diamètre d'alimentation est de 86 mm (3,375") et le diamètre de sortie est de 148 mm (5,820"). Le modèle 360 est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles.



TYPES DE COUPE

BÂTONNETS CARRÉS

6,4 mm (0,250")
7,1 mm (0,281")
7,4 mm (0,290")
7,6 mm (0,300")
8,0 mm (0,313")
8,7 mm (0,344")
9,5 mm (0,375")
10,3 mm (0,406")
11,1 mm (0,438")

BÂTONNETS RECTANGULAIRES

7,1 x 10,3 mm (0,281 x 0,406")	8,4 x 10 mm (0,330 x 0,395")
7,1 x 15,1 mm (0,281 x 0,594")	8,7 x 11,9 mm (0,344 x 0,469")
7,4 x 8,0 mm (0,290 x 0,313")	9,5 x 19,1 mm (0,375 x 0,750")
8,0 x 9,5 mm (0,313 x 0,375")	11,1 x 19,1 mm (0,438 x 0,750")
8,0 x 19,1 mm (0,313 x 0,750")	11,1 x 22,2 mm (0,438 x 0,875")
8,0 x 9,8 mm (0,315 x 0,385")	

COUPES EN SEGMENTS

4, 8 ou 12

TRANCHES LONGITUDINALES

Une large gamme de dimensions de coupe est disponible pour répondre aux exigences de votre produit.

SPÉCIFICATIONS^Y

Longueur :	552 mm (21,75")
Largeur :	368 mm (14,50")
Hauteur :	279 mm (11,00")
Poids net :	42 kg (92 livres)



Urschel offre diverses affûteuses afin de prolonger la durée de vie des couteaux et de réaliser des économies.

Chaque affûteuse correspond à certains types de couteaux. Les clients décident souvent d'avoir plusieurs affûteuses en fonction des différentes tailles de couteaux afin d'accélérer le processus d'affûtage.

MODÈLES CKG, JKH, & WG

A. MODÈLE CKG : AFFÛTEUSE - COUTEAU CIRCULAIRE

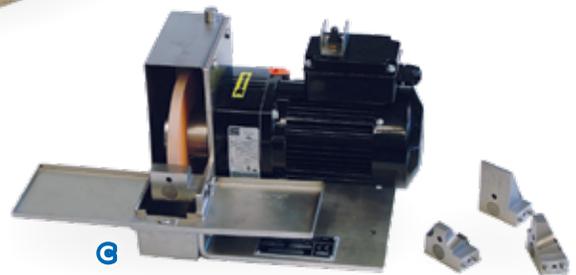
L'affûteuse modèle CKG est spécialement conçue pour l'affûtage des couteaux circulaires des machines Urschel. Le modèle CKG affûte les couteaux de 76,2, 88,9, 101,6 et 127 mm (3, 3-1/2, 4, et 5") de diamètre avec des arrêtes standard (sans dents), dentelée et scalloped, ainsi que les couteaux biseautés des deux côtés et les couteaux circulaires à usage intensif.



A

B. MODÈLE JKH : AFFÛTEUSE - COUTEAU JULIENNE

L'affûteuse Urschel, modèle JKH, est conçue pour affûter les couteaux trancheurs et les lames des couteaux julienne espacés d'au moins 19,1 mm (3/4") et qui sont utilisés sur les coupeuses TranSlicer.



B

C. MODÈLE WG : AFFÛTEUSE - COUTEAU TRANSVERSAL ET TRANCHEUR

L'affûteuse Urschel modèle WG permet aux clients d'affûter avec précision une large gamme de couteaux trancheurs et transversaux.

Les couteaux des machines suivantes peuvent être affûtés à l'aide du modèle WG :

Couteaux trancheurs (coupe droite)

Modèle 30, Coupeuses Affinity, Affinity Integra, DiversaCut 2110, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, trancheuse E TranSlicer, coupeuses G-A, OC, Sprint 2, TranSlicer 2500, TranSlicer 2510, TranSlicer 2520, VSC et têtes Flo-Cut modèles 360 & 475.

Couteaux transversaux (coupe droite)

Coupeuses Affinity CD-L, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut 2110, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, G-A, M6, M VersaPro et Sprint 2.

SPÉCIFICATIONS^Y

A. MODÈLE CKG

Longueur : 394 mm (15,50")
Largeur : 330 mm (13,00")
Hauteur : 254 mm (10,00")
Poids net : 25 kg (56 livres)
Moteur : 1/6 CV (0,13 kW)

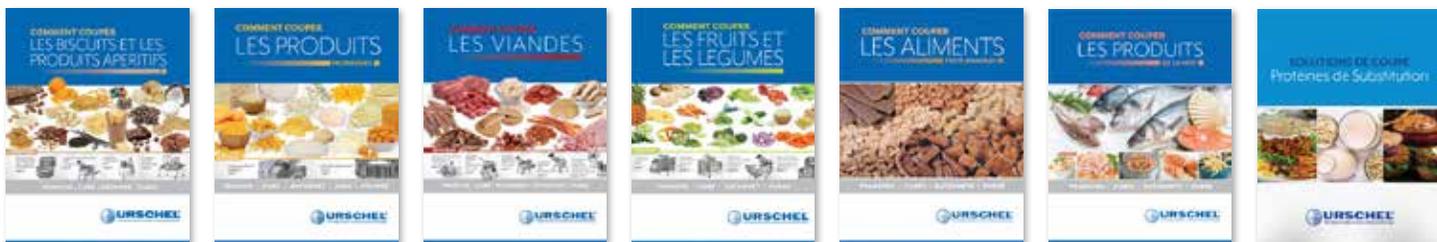
B. MODÈLE JKH

Longueur : 305 mm (12")
Largeur : 280 mm (11")
Hauteur : 178 mm (7")
Poids net : 11 kg (25 livres)
Moteur : 1/6 CV (0,13 kW)

C. MODÈLE WG

Longueur : 438 mm (17,25")
Largeur : 235 mm (9,25")
Hauteur : 210 mm (8,25")
Poids net : 13 kg (29 livres)
Moteur : 1/6 CV (0,13 kW)

PROPOSER DES SOLUTIONS DE COUPE CIBLÉES DANS LE MONDE ENTIER



Chez Urschel, nous continuons à développer de nouvelles techniques de coupe en collaborant étroitement avec nos clients. Cette brochure contient toute une gamme de coupeuses et broyeurs Urschel, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. En plus des machines présentées dans cette brochure, consultez d'autres machines de coupe Urschel sur www.urschel.com.

URSCHEL®

Organisez un essai de coupe gratuit de votre produit :
france@urschel.com | fr.urschel.com

LE LEADER MONDIAL DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE®

AMÉRIQUE DU NORD | EUROPE | AMÉRIQUE DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

Fournisseur n°1

d'équipement de coupe
à travers le monde.

- ∨ Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.
- † Le modèle M VersaPro peut contenir des pièces protégées par le brevet américain n°10933550.
- †† La gamme TranSliceur peut contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets européens et étrangers.
- ‡ La roue MicroSlice peut contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets européens et étrangers.
- € Les coupeuses Affinity peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6883411, 9296119, D760992, et des brevets européens et étrangers.
- § Les coupeuses Affinity Integra peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6883411, 9296119, 9604379 et 9855669.
- ‡‡ Les coupeuses DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint et Sprint 2 peuvent contenir des pièces protégées par le brevet américain n°6883411 et le brevet européen n°EPI377415.
- ‡‡‡ Les modèles de la gamme CC peuvent contenir des pièces protégées par les brevets américains n° 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, et des brevets européens et étrangers.
- ‡‡‡‡ Le modèle VSC peut contenir des pièces protégées par le brevet américain n° 6553885 et des brevets européens et étrangers.
- ∞ Le processeur Comitrol peut contenir des pièces protégées par le brevet américain n°9033268.

NSF La coupeuse DiversaCut 2110A, la Sprint 2, la coupeuse DiversaCut Sprint et la trancheuse E TranSliceur sont disponibles avec la certification internationale spécifique de la NSF (National Sanitation Foundation).

© Urschel, le logo Urschel, Le leader mondial des procédés de coupe agroalimentaire, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E TranSliceur, Flat-V, MicroAdjustable, M VersaPro, TranSliceur, MicroSlice, Comitrol, Velocicut et Flo-Cut (États-Unis uniquement) sont des marques déposées de Urschel Laboratories, Inc. U.S.A. TMSlideLocc déposé en cours.