

COME TAGLIARE

PRODOTTI ALIMENTARI



URSCHTEL[®]

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

Cubettatrice Sprint 2[®]

ISPIRATA AL MODELLO G URSCHEL



PEPERONI

3/8 x 1 in (9,5 x 25,4 mm)

La nuova cubettatrice [®]Sprint 2[®] si ispira al popolare modello DiversaCut Sprint e nasce dal comprovato successo ottenuto dalla cubettatrice Urschel Modello G. Sprint 2 offre alle aziende alimentari una valida alternativa alla comprovata cubettatrice Urschel Modello G ed ulteriori vantaggi rispetto al modello DiversaCut Sprint. La cubettatrice Sprint 2 taglia a cubetti, a strisce, riduce in granuli o affetta in modo uniforme un'ampia scelta di verdure, frutta, prodotti da forno e carni.



CIPOLLE

Cubetti e strisce da 1/4 in (6,4 mm)

Le opzioni motore includono un motore in acciaio inossidabile da 3 HP (2,2 kW) con azionamento a frequenza variabile (VFD), che garantisce maggiore potenza rispetto al motore standard del Modello G o DiversaCut Sprint. Il nuovo dispositivo di regolazione del taglio con manopola di bloccaggio garantisce tolleranze più precise durante tutti i cicli di produzione. Grazie alla costruzione sanitaria, la zona destinata al taglio degli alimenti è completamente isolata dalla zona meccanica; il telaio di tubi arrotondati e le superfici in lamierino inclinate contribuiscono a garantire l'igiene. I pannelli di accesso a cerniera facilitano la pulizia e la manutenzione. La macchina accetta prodotti in entrata fino a 6,5 in (165,1 mm) in qualsiasi direzione.



LATTUGA

Pezzetti da 3/4 in (9,1 mm)

VERSIONE SENZA NASTRO TRASPORTATORE

- Zona di taglio compatta e ampia gamma di taglio.
- Un'alternativa più economica rispetto alla versione dotata di nastro trasportatore.
- Disponibile con motore da 3 HP (2,2 kW) con azionamento a frequenza variabile (VFD), da 3 HP (2,2 kW) con avvio progressivo oppure da 1,5 HP (1,1 kW) con avvio progressivo.



BARBABIETOLE

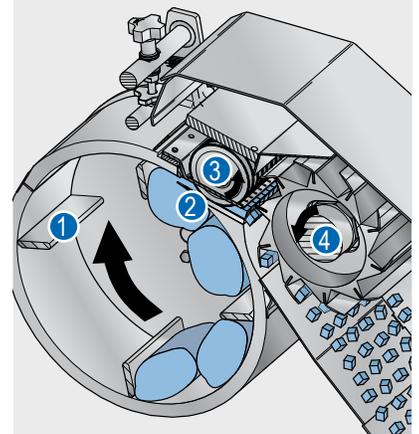
Fette da 1/8 in (3,2 mm)

VERSIONE CON NASTRO TRASPORTATORE

- Zona di taglio compatta e ampia gamma di taglio.
- Potenziale soluzione sostitutiva aggiornata rispetto alle cubettatrici della serie Modello G o H ma con dimensioni simili.
- Nastro trasportatore integrato che ottimizza lo scarico completo e controllato del prodotto tagliato per ridurre gli scarti.
- Disponibilità con motori da 3 HP (2,2 kW) con azionamento a frequenza variabile (VFD) o da 3 HP (2,2 kW) con avvio progressivo.
- Azionamento sia dei componenti di taglio che del nastro trasportatore tramite un solo motore.

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



BISCOTTI FARCITI
Granuli piccoli



PROSCIUTTO
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



PEPERONI
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



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



PATATE
Strisce da 1/8 in (3,2 mm)



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

Sprint 2[®] con nastro trasportatore

CAPACITÀ DI TAGLIO DEL MODELLO DIVERSACUT SPRINT[®]



SPECIFICHE

VERSIONE CON NASTRO TRASPORTATORE

Lunghezza:..... 70,31 in (1.786 mm)
Larghezza:..... 61,56 in (1.564 mm)
Altezza:..... 60,95 in (1.548 mm)
Peso netto:..... 1.050 lb (476 kg)
Motore:..... 3 HP (2,2 kW) con azionamento a frequenza variabile (VFD) o 3 HP (2,2 kW) con avvio progressivo

VERSIONE SENZA NASTRO TRASPORTATORE

Lunghezza:..... 70,31 in (1.786 mm)
Larghezza:..... 58,30 in (1.481 mm)
Altezza:..... 60,95 in (1.548 mm)
Peso netto:..... 1.000 lb (454 kg)
Motore:..... 3 HP (2,2 kW) con azionamento a frequenza variabile (VFD); 3 HP (2,2 kW) con avvio progressivo o 1,5 HP (1,1 kW) con avvio progressivo

Le dimensioni dell'armadio elettrico variano in base al motore

TIPI DI TAGLIO

Fette: vengono realizzate rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale e il mandrino della lama circolare.

Fette lisce: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

Fette ondulate: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)

Strisce: rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il mandrino della lama circolare è possibile ottenere strisce lisce e ondulate. Per ridurre la lunghezza delle strisce, è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.

Cubetti/granulati: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 3/32 a 1-1/2 in (da 2,4 a 38,1 mm)

Tagli ondulati con lama per taglio trasversale: da 9/32 a 9/16 in (da 7,1 a 14,3 mm)



SALAME PICCANTE
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



PATATE
Strisce ondulate da 9/32 in (7,1 mm)



MANGO
Cubetti da 3/4 in (19,1 mm)



PATATE
Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



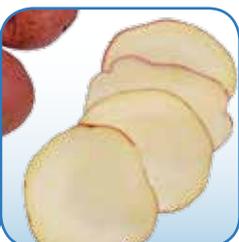
FUNGHI
Fette da 1/4 in (6,4 mm)



CAROTE
Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



**BISCOTTI CON GOCCE
DI CIOCCOLATO**
Granuli grandi



PATATE
Fette da 1/8 in (3,2 mm)



CAVOLO
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



FRAGOLE
Fette da 1/4 in (6,4 mm)

Cubettatrice DiversaCut 210A®

TAGLIERINA, TAGLIASTRISCE E CUBETTATRICE VERSATILE AD ALTA CAPACITÀ



CIPOLLE
Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



CARAMELLE DURE
Granuli



PATATE
Fette ondulate da
3/8 in (9,5 mm)



PEPERONI
Cubetti da 1 in (25,4 mm)



PROSCIUTTO
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



CAVOLO
1/8 x 1-1/2 x 1-1/2 in
(3,2 x 38,1 x 38,1 mm)



POMODORI
Cubetti da 5/8 in (15,9 mm)



MELANZANA
Cubetti da 3/4 in (19,1 mm)



**CUBETTI DI PANE IN
CASSETTA**
da 1 x 3/4 x 1 in
(25,4 x 19 x 25,4 mm)



CAROTE
Strisce da 1/8 in (3,2 mm)

La cubettatrice ^{BS}DiversaCut 210A® è il modello più grande nell'assortimento della linea DiversaCut e viene impiegata per ridurre in granuli e per tagliare in cubetti, strisce, fette e filetti assicurando elevate capacità produttive. Capace di accettare prodotti in entrata aventi una misura massima fino a 10 in (254 mm) in qualsiasi dimensione, elimina la necessità di eseguirne il taglio preliminare garantendo pertanto un risparmio sui costi. Questa nuova cubettatrice permette di ottenere tolleranze di taglio maggiormente precise grazie alle funzioni di regolazione e posizionamento del prodotto. La macchina permette altresì una regolazione estremamente accurata grazie ai collari regolabili presenti su entrambi i mandrini di taglio, garantendo eccezionale precisione. Tra i prodotti comunemente lavorati, sono inclusi: patate, carote, cipolle, cavolo, peperoni, sedano, pomodori, aloe vera, mele, pancetta affumicata, tacchino arrosto o roast beef, caramelle, biscotti, papaya, pane, prosciutto, pesce, peperoni, zucca muschiata, alimenti per animali, manioca, cavolo rapa, cetrioli, melanzane, zucchini, mango, zenzero, cavolo a midollo, porro, pesche, ananas e fragole.

TIPI DI TAGLIO

Fette: rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale e il mandrino della lama circolare, la macchina può affettare in tutta la gamma di spessori. Tagli lisci e ondulati: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

Cubetti/granulati: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 3/32 a 1-1/2 in (da 2,4 a 38,1 mm)

Tagli ondulati con lama per taglio trasversale (profondità 0,076 in): da 9/32 a 0,583 in (da 7,1 a 14,8 mm)

Tagli con ondulazione profonda con lama per taglio trasversale (profondità 0,125 o 0,145 in): da 3/8 a 1/2 in (da 9,5 a 12,7 mm)

Tagli con profilo a "V" con lama per taglio trasversale: da 5/16 a 1/2 in (da 7,9 a 12,7 mm)

Strisce: rimuovendo il mandrino della lama per il taglio trasversale o il gruppo del mandrino della lama circolare è possibile ottenere strisce lisce e ondulate di svariate larghezze.

Filetti: è possibile tagliare a filetti di dimensioni fini, medie e grosse le carni cotte calde e fredde.

SPECIFICHE

Lunghezza: ... 64,07 in (1.627 mm)

Larghezza: *63,62 in (1.616 mm)

Altezza: 68,44 in (1.738 mm)

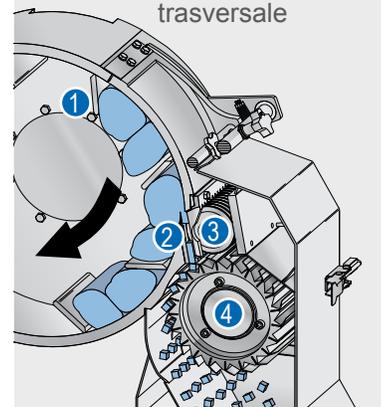
Peso netto: ... 1.500 lb (681 kg)

Motore:5 o 10 HP (3,7 o 7,5 kW)

*Sono disponibili vari scivoli di scarico. La larghezza della macchina varia a seconda del tipo di scivolo di scarico. La larghezza riportata nelle specifiche è la massima larghezza disponibile per la macchina.

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



Cubettatrice DiversaCut Sprint®

PICCOLE DIMENSIONI, GRANDI PRESTAZIONI



SPECIFICHE

Lunghezza:..... 53,81 in (1.367 mm)
Larghezza:..... 53,86 in (1.386 mm)
Altezza:..... 65,59 in (1.666 mm)
Peso netto:..... 860 lb (390 kg)
Motore: 1,5 HP (1,1 kW)

La ^{RS}DiversaCut Sprint® è una cubettatrice a elevate prestazioni, progettata per tagliare a fette, cubetti e strisce uniformi un'ampia varietà di frutta, verdure e carni. Le principali caratteristiche della Sprint sono l'efficienza e la flessibilità. Con le sue dimensioni compatte, unite alla semplicità con cui si può passare da un tipo o dimensione di taglio all'altro, questa macchina offre infinite possibilità di produzione.

La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La misura massima del prodotto in entrata è circa 6,5 in (165,1 mm) in qualsiasi dimensione.

TIPI DI TAGLIO

Fette: Rimuovendo il mandrino di taglio trasversale e il mandrino di taglio circolare, è possibile ottenere fette di qualsiasi spessore compreso nella gamma di taglio.

Fette lisce: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

Fette ondulate: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)

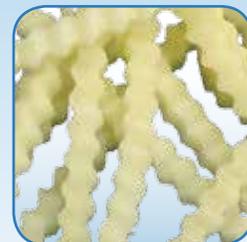
Strisce: rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il gruppo mandrino della lama circolare è possibile ottenere strisce lisce e ondulate di svariate larghezze.

Cubetti/granulati: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

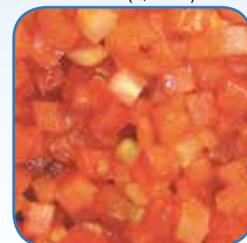
Tagli con lama circolare: da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 3/32 a 1 in (da 2,4 a 25,4 mm)

Tagli ondulati con lama per taglio trasversale: da 9/32 a 9/16 in (da 7,1 a 14,3 mm)



PATATE
Strisce ondulate da
9/32 in (7,1 mm)



POMODORI
Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



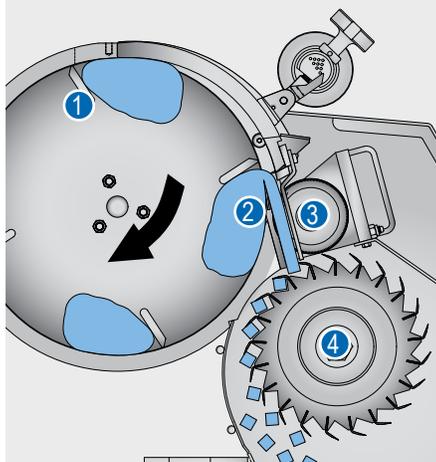
SALMONE
Strisce da 1/4 in (6,4 mm)



**BISCOTTI RIPIENI
DI CREMA**
Granuli da 5/16 in (7,9 mm)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Lame circolari
4. Lame per taglio trasversale



CETRIOLINI
Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



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



POMODORI
Cubetti da 3/4 in (19,1 mm)



MANGO
Cubetti da 1/2 in (12,7 mm)



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



PATATE
Strisce da 1/4 in (6,4 mm)

Serie Modello CC

TAGLIERINE, FILETTATRICI E GRANULATRICI VERSATILI

La serie **Modello CC funziona ad alte capacità produttive; riduce in granuli e taglia a cubetti, strisce e filetti in modo uniforme una grande varietà di prodotti alimentari con risultati eccellenti. Tra questi prodotti vi sono patate per produrre patatine, formaggio a filetti per la guarnizione della pizza, funghi, cavoli, lattuga, cipolle e carote per insalate e un'ampia varietà di frutta secca con guscio per prodotti da forno. Ogni macchina dispone di teste di taglio intercambiabili che permettono al robot di cambiare il tipo di taglio in pochi minuti. Le lame monouso, progettate appositamente per

questa macchina, non richiedono affilatura e non comportano spese elevate per la sostituzione. Ogni modello è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. Il Modello CC è in grado di lavorare con prodotti fino a 4 in (101,6 mm) in qualsiasi dimensione. I Modelli CCX-D, CC-DL e CC-D sono in grado di lavorare con prodotti fino a 3-1/2 in (88,9 mm) in qualsiasi dimensione.

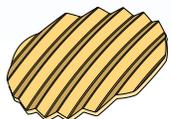
TIPI DI TAGLIO



*FETTE LISCE CON TAGLIO FLAT-V®

Spessore fino a 0,180 in (4,6 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura di 0,125 in (3,2 mm). Centri: 0,473 in (12 mm).

*Disponibilità limitata a seconda dell'applicazione del cliente. Contatti l'ufficio Urschel di zona per verificare la disponibilità.



*FETTE CON TAGLIO A "Z"

Spessore fino a 0,325 in (8,3 mm) con 2,1 increspature per pollice. Spessore di increspatura: 0,135 in (3,4 mm). Centri: 0,394 in (10 mm).

*Disponibilità limitata a seconda dell'applicazione del cliente. Contatti l'ufficio Urschel di zona per verificare la disponibilità.



FETTE CON TAGLIO A "V"

Spessore fino a 0,500 in (12,7 mm)
Fette da 0,125 in: 8 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0,050 in (1,3 mm). Centri: 0,125 in (3,2 mm).
Fette da 0,212 in: 4,7 solchi a "V" per pollice. Profondità della "V" di 0,084 in (2,1 mm). Centri: 0,212 in (5,4 mm).



FETTE ONDULATE

Spessore fino a 0,500 in (12,7 mm) con 3,5 onde per pollice.
Fette da 0,175 in: profondità onde di 0,084 in (2,1 mm). Centri: 0,175 in (4,4 mm).
Fette da 0,300 in: profondità onde di 0,080 in (2,0 mm). Centri: 0,300 in (7,6 mm).
Fette da 0,480 in: profondità onde di 0,076 in (1,9 mm). Centri: 0,480 in (12,2 mm).



FETTE LISCE

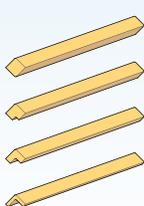
Spessore fino a 0,500 in (12,7 mm).



FILETTI PIENI E RIDOTTI FLAT-V®

Filetti pieni Flat-V: sezione trasversale esagonale, 0,150 in (3,8 mm) circa su tutti i lati.

Filetti ridotti Flat-V: appiattiti sui lati superiore e inferiore in modo da formare un filetto corrugato.

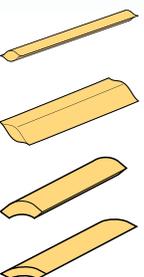


FILETTI PIENI E RIDOTTI A "V"

Filetti pieni: sezione trasversale a rombo disponibile in quattro spessori: 0,070, 0,097 o 0,125 in, *285 in (1,8, 2,5, 3,2 o *7,2 mm).

Filetti a "V" ridotti: sezione trasversale a forma di "V".

*Disponibilità limitata a seconda dell'applicazione del cliente. Contatti l'ufficio Urschel di zona per verificare la disponibilità.



FILETTI A PROFILO OVALE ED OVALE RIDOTTO (A MEZZALUNA)

Filetti con profilo ovale 0,250: sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0,125 in (3,2 mm) e larga 0,250 in (6,4 mm).

Profilo ovale ampio 0,480: 0,152 in (3,7 mm) di spessore per 0,480 in (12,2 mm) di larghezza.

Filetti a mezzaluna: sezione trasversale a forma di mezzaluna.

Filetti a mezzaluna ampia: sezione trasversale a forma di mezzaluna ampia.



STRISCE

Sezione trasversale rettangolare.

Larghezze: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 e 3/4 in (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 e 19 mm)



OPZIONI PER GRATTUGIARE

Le teste per grattugiare permettono di ottenere formati di vario tipo, da parmigiano in polvere a granuli a grana grossa, nonché un'ampia varietà di scaglie e filetti.



PATATE

Fette con taglio a "V" da 0,080 in (2 mm)



MANDORLE

Fette lisce e con taglio a "V" da 0,080 in (2 mm) e 0,125 in (3,2 mm)



COCCO

Scaglie con profilo a "V" da 1/16 in (1,6 mm)

Serie Modello CC

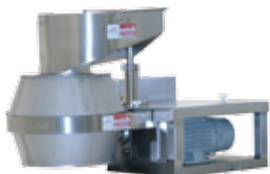
TAGLIERINE, FILETTATRICI E GRANULATRICI VERSATILI



MODELLO CCX-D

Lunghezza: ... 58,58 in (1.488 mm), involucro diam. 24 in 65,33 in (1.659 mm), involucro diam. 32 in
Larghezza: ... 32,95 in (837 mm)
Altezza: 32,35 in (822 mm), involucro diam. 24 in 33,91 in (861 mm), involucro diam. 32 in **Peso netto:** 1.000 lb (454 kg)
Motore: 10 HP (7,5 kW)
 Approvata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), sezione Prodotti caseari.

La CCX-D è la grattugia di qualità superiore della linea CC. Offre una combinazione tra motore a 10 HP interamente chiuso, tramoggia di alimentazione oscillante a manovella ed è disponibile con camera di taglio da 24 o 32 in.



MODELLO CC TRAMOGGIA STANDARD

Lunghezza: 48,03 in (1.220 mm) – 2 o 5 HP 51,74 in (1.314 mm) – 10 HP
Larghezza: 35,26 in (896 mm)
Altezza: 31,47 in (799 mm) – 2 o 5 HP 30,28 in (769 mm) – 10 HP
Peso netto: 550 lb (250 kg) – 2 o 5 HP 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motore: ... 2, 5 o 10 HP (1,5, 3,7 o 7,5 kW)

La CC rappresenta lo standard del settore nell'affettatura di patate ed è anche utilizzata per un'ampia varietà di altri prodotti. Presenta una tramoggia oscillante ed è disponibile con motore da 2, 5 o 10 HP.



MODELLO CC-DL

Lunghezza: 62,40 in (1.585 mm)
Larghezza: 35,59 in (904 mm)
Altezza: 33,93 in (862 mm)
Peso netto: 700 lb (318 kg)
Motore: 10 HP (7,5 kW)
 Approvata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), sezione Prodotti caseari.

La grattugia CC-DL è simile alla CC-D, ma è dotata di tramoggia di alimentazione oscillante a manovella, motore da 10 HP e camera di taglio da 32 in.



MODELLO CC TRAMOGGIA A IMBUTO CON ESTENSIONE

Lunghezza: 48,59 in (1.234 mm) – 2 o 5 HP 52,23 in (1.327 mm) – 10 HP
Larghezza: 35,60 in (904 mm)
Altezza: 38,95 in (989 mm) – 2 o 5 HP 40,39 in (1.026 mm) – 10 HP
Peso netto: ... 550 lb (250 kg) – 2 o 5 HP 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motore: 2, 5 o 10 HP (1,5, 3,7 o 7,5 kW)

La CC con tramoggia a imbuto è ampiamente utilizzata in tutta Europa per la riduzione in filetti dei formaggi e per un'ampia varietà di altre applicazioni. Presenta una tramoggia oscillante ed è disponibile con motore da 2, 5 o 10 HP.



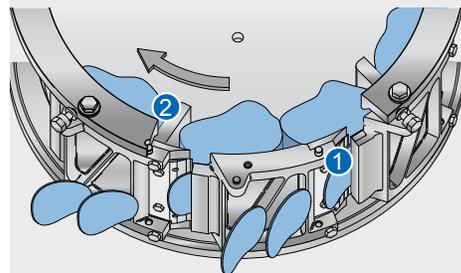
MODELLO CC-D

Lunghezza: 48,03 in (1.220 mm) – 5 HP 51,74 in (1.314 mm) – 10 HP
Larghezza: 35,59 in (904 mm)
Altezza: 29,92 in (760 mm) – 5 HP 31,36 in (797 mm) – 10 HP
Peso netto: 550 lb (250 kg) – 5 HP 680 lb (310 kg) – 10 HP
Motore: 5 o 10 HP (3,7 o 7,5 kW)
 Approvata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.), sezione Prodotti caseari.

La grattugia CC-D rappresenta lo standard del settore. È dotata di tramoggia di alimentazione verticale, motore da 5 o 10 HP e di una camera di taglio standard da 24 in.

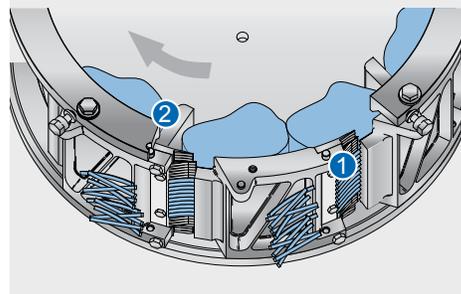
COMPONENTI PER AFFETTATURA

1. Lama di taglio
2. Girante



COMPONENTI PER TAGLIO A FILETTI

1. Lama di taglio
2. Girante



CAROTE

Filetti da 1/4 in (6,4 mm)



MOZZARELLA

Filetti pieni da 0,070 in (1,8 mm)



PARMIGIANO

Profilo ovale ampio 0,480 in (12,2 mm)



PATATE DOLCI

0,076 in (1,7 mm)
Fette lisce con taglio a "V"

Robot Comitrol®

MACINA E RIDUCE IN GRANULI, FIOCCHI O PUREA IN MODO UNIFORME



PASTA D'AGLIO
Modello 1700



SALSA CHILI
Modello 1700



BURRO DI ARACHIDI
Modello 1700



BISCOTTI RIPIENI DI GELATINA
Modello 1700



KETCHUP
Modello 1500

Il robot Comitrol® è usato in tutto il mondo come soluzione efficace per un gran numero di applicazioni di riduzione dimensionale a secco, in pasta o liquide. Per soddisfare diverse applicazioni sono disponibili vari modelli. I robot Comitrol differiscono l'uno dall'altro per le configurazioni di alimentazione e scarico, per le opzioni di teste di taglio e giranti e per i cavalli vapore. Tutti i modelli sono caratterizzati dal funzionamento continuo, per garantire un elevato rendimento e la semplicità delle operazioni di pulizia. Le operazioni standard comprendono: riduzione in granuli, fiocchi e purea, affettatura, macinazione, filettatura, liquefazione e dispersione.

La parola "Comitrol" significa comminazione controllata. La comminazione è il processo con cui un oggetto viene ridotto in dimensioni minori. Il Comitrol sfrutta il principio del taglio incrementale; il prodotto viene ridotto gradualmente in modo efficiente e uniforme mentre continua a ruotare e passare attraverso una testa di riduzione fissa.

TIPI DI TAGLIO

MODELLO 1700

La serie di teste per affettatura da 6 in permette di ottenere spessori compresi tra 0,020 e 0,060 in (da 0,5 a 1,5 mm)

MODELLI 1500 E 1700

La serie di teste di taglio Microcut da 6 in consente di ottenere particelle di dimensioni estremamente ridotte con misure comprese tra 0,0012 e 0,0237 in (da 0,03 a 0,6 mm)

MODELLI 1700 E 3600

La serie di teste di taglio da 6 in offre spessori da 0,010 a 1,5 in (da 0,254 a 38,1 mm)

MODELLO 9300

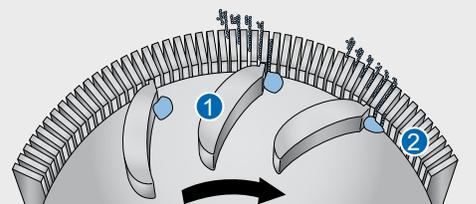
La serie di teste di taglio Microcut da 12 in consente di ottenere una gamma di dimensioni da microscopiche a 0,0420 in (1,1 mm).



COMPONENTI DI TAGLIO

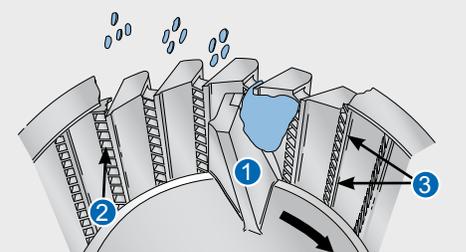
Testa Microcut

1. Girante
2. Lame di taglio



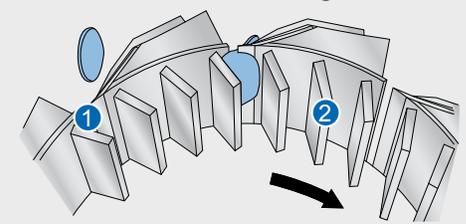
Testa di taglio

1. Girante
2. Separatori orizzontali
3. Lame verticali



Testa per l'affettatura

1. Girante
2. Lama di taglio



LATTE DI SOIA
Modello 9300



CRACKER CON BURRO DI ARACHIDI
Modello 3600

La testa Microcut e la girante utilizzate nel Modello 9300 (a sinistra) presentano un diametro di 12 in (304,8 mm) e sono pertanto grandi il doppio rispetto alla testa Microcut e alla girante in uso nel Modello 1700 (a destra).



MODELLO 1500

Lunghezza: ... 51,42 in (1.306 mm)
Larghezza:..... 33,31 in (846 mm)
Altezza: ... *72,13 in (1.832 mm)
Peso netto: .. 1.100 lb (500 kg)
Motore: 15, 30 o 40 HP
 (11,2, 22,4 o 30 kW)

*Altezza con motore da 40 HP. Questa altezza varia a seconda dei cavalli vapore e del produttore del motore.

Il robot Comitrol® Modello 1500 è consigliato per applicazioni specifiche di raffinazione o liquidazione di liquidi a flusso libero o impasti viscosi. Le applicazioni comprendono: burro di arachidi, latte di nocciola, fagioli di soia per latte di soia, purea per succhi di frutta, impasto di peperoncino per purea o salse piccanti, pomodori per il ketchup, frutta e verdura per zuppe e omogeneizzati.

La misura massima del prodotto in entrata è 3/8 in (9,5 mm), ma può variare a seconda della testa Microcut e della girante in uso.



MODELLO 1700

Lunghezza: 50,69 in (1.288 mm)
Larghezza:... 33,31 in (846 mm)
Altezza: ... *72,13 in (1.832 mm)
Peso netto: ... 1.100 lb (500 kg)
Motore: 15, 30 o 40 HP
 (11,2, 22,4 o 30 kW)

*Altezza con motore da 40 HP. Questa altezza varia a seconda dei cavalli vapore e del produttore del motore.

Il robot Comitrol® Modello 1700 è la macchina più versatile della linea Comitrol. L'ampia gamma di applicazioni comprende la riduzione di spezie, aromi naturali, zuppe, paste, salse, condimenti e bevande. L'involucro a due pezzi semplifica le operazioni di smontaggio e pulizia. Se installati in una rete di raccolta, i componenti opzionali aiutano a creare una zona di taglio chiusa, in modo da evitare la fuoriuscita di polvere, vapore e liquidi. Le dimensioni massime dei prodotti in entrata variano a seconda del tipo di testa e girante utilizzati.



MODELLO 3600

MODELLO 3600 SLANT
Lunghezza: *35,69 in (907 mm)
Larghezza:... *29,21 in (742 mm)
Altezza:..... *38,64 in (981 mm)
Peso netto:..... *400 lb (180 kg)
Motore:..... 10, 40, 60 o 75 HP
 (7,5, 29,8, 44,8 o 56 kW)

¥Indica il Modello 3600 Slant con motore da 10 HP. Le specifiche variano in base al motore.

MODELLO 3600F
Lunghezza: 61,18 in (1.554 mm)
Larghezza:... 32,13 in (816 mm)
Altezza:..... 69,41 in (1.763 mm)
Peso netto:..... 820 lb (372 kg)
Motore:
 Girante: 10 HP (7,5 kW)
 Alimentatore a vite: 2 HP (1,5 kW)

Le dimensioni compatte del robot Comitrol® Modello 3600 lo rendono uno strumento che coniuga in modo ideale un volume ridotto con elevate capacità produttive. Le applicazioni comprendono la riduzione di prodotti da forno, frutta e verdura per paste, aromi naturali, granulati, salse, condimenti e cibi a pezzetti.

La misura massima del prodotto in entrata è 2,5 in (63,5 mm) in qualsiasi dimensione.



MODELLO 9300

MODELLO 9300
Lunghezza: 59,74 in (1.517 mm)
Larghezza: 60,06 in (1.526 mm)
Altezza:..... 88,00 in (2.235 mm)
Peso netto: 3.146 lb (1.427 kg)
Motore:..... 150 o 200 HP
 (112 o 149,1 kW)

MODELLO 9300 CON ALIMENTATORE
 (in figura)
Lunghezza: 94,06 in (2.389 mm)
Larghezza: 60,06 in (1.526 mm)
Altezza:..... 88,00 in (2.235 mm)
Peso netto: 3.500 lb (1.590 kg)
Motore:..... 150 o 200 HP
 (112 o 149,1 kW)

Il robot Comitrol Modello 9300 è il più grande della linea Comitrol. La macchina è stata progettata per la riduzione dimensionale in particelle con un solo passaggio; il prodotto finale può essere un impasto, una pasta, un liquido o in polvere.

Utilizzando ben 200 HP (149 kW) è possibile ottenere un rendimento di gran lunga superiore. L'avvio progressivo standard alimenta la macchina gradualmente: in questo modo, la corrente di inserzione si riduce ed è possibile gestire le utenze in modo più efficiente. La misura massima del prodotto in entrata è 3/8 in (9,5 mm).

Cubettatrice AFFINITY®

CUBETTATRICE ECCEZIONALMENTE ROBUSTA PER SERVIZIO GRAVOSO



FORMAGGIO LAVORATO

Strisce da 1 in (25,4 mm)



FETA

Briole da 1/2 in (12,8 mm)



CHEDDAR

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



FORMAGGIO SVIZZERO

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



MIRTILLI ROSSI ESSICCATI

Strisce da 1/8 in (3,2 mm)



PROSCIUTTO

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



PANE

1/4 x 1/8 x 1/8 in
(6,4 x 3,2 x 3,2 mm)



SALSA A BASE DI CETRIOLI

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



CAROTE

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



SALUMI

1/8 x 1 x 1/8 in
(3,2 x 25,4 x 3,2 mm)

Il modello Affinity è la cubettatrice per formaggio più grande prodotta da Urschel. La macchina è progettata per un uso intensivo ed è caratterizzata da costruzione sanitaria, portata ottimizzata e prestazioni di taglio di precisione. Questa macchina robusta è particolarmente indicata per la lavorazione di prodotti difficili da tagliare, quali formaggio, prodotti simil-caseari, carni tenere, frutta candita, applicazioni a basse temperature e prodotti ad alto contenuto di grasso. È disponibile in due diversi modelli: il primo è approvato dal Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (U.S.D.A.), divisione prodotti caseari (A); l'altro modello, dotato di nastro trasportatore integrato con scivolo di alimentazione (B), non ha ricevuto la certificazione U.S.D.A. Affinity accetta un'ampia gamma di prodotti in entrata di forme e dimensioni diverse. La versione approvata dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (U.S.D.A.) accetta dimensioni massime dei prodotti in entrata fino a 7 in (178 mm). La versione con nastro trasportatore accetta singoli blocchi in entrata di dimensioni massime fino a 7 in (178 mm) o 10 in (254 mm).

TIPI DI TAGLIO

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

Cubetti: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Per modificare la dimensione dei cubetti occorre regolare lo spessore di taglio delle fette, l'azionamento a frequenza variabile e i mandrini di taglio in base alle esigenze.

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)

Strisce: Rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il mandrino delle lame circolari è possibile ottenere semplici strisce. Per ridurre la lunghezza delle strisce è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.

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

SPECIFICHE

VERSIONE APPROVATA DAL DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA DEGLI STATI UNITI (U.S.D.A.), SEZIONE PRODOTTI CASEARI

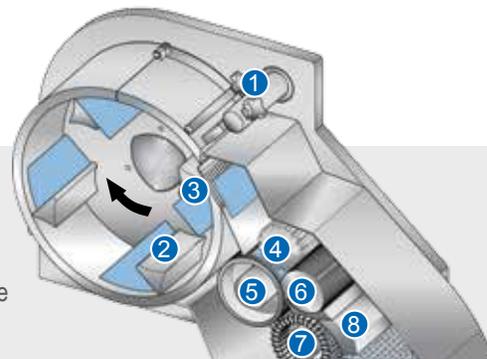
Lunghezza: 64,92 in (1.649 mm)
Larghezza: 62,52 in (1.588 mm)
Altezza: 69,46 in (1.764 mm)
Peso netto: 2.800 lb (1.270 kg)
Motori: 5 HP (3,7 kW), 25 HP (18 kW)

VERSIONE NASTRO TRASPORTATORE INTEGRATO CON SCIVOLO DI ALIMENTAZIONE

Lunghezza: 71,46 in (1.815 mm)
Larghezza: 62,52 in (1.588 mm)
Altezza: 69,46 in (1.764 mm)
Peso netto: 2.900 lb (1.315 kg)
Motori: 5 HP (3,7 kW), 25 HP (18 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Paratoia regolabile | 5. Tamburo alimentatore |
| 2. Girante | 6. Lame circolari |
| 3. Lama di taglio | 7. Lame per taglio trasversale |
| 4. Rullo di alimentazione | 8. Piastra di estrazione |



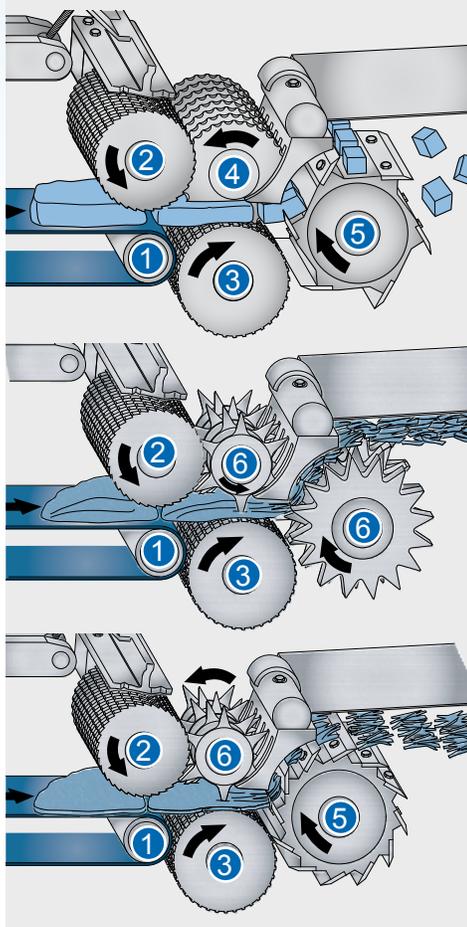
Cubettatrice Modello M6

CUBETTATRICE, FILETTATRICE E TAGLIASTRISCE



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Rullo di azionamento
2. Rullo di alimentazione
3. Tamburo alimentatore
4. Lame circolari
5. Lame per taglio trasversale
6. Dischi per filettatura



La taglierina a due dimensioni Modello M6 è una macchina versatile, progettata per tagliare svariati prodotti a cubetti, strisce e filetti a partire da un prodotto di spessore predeterminato. È perfetta per il taglio di manzo, maiale o pollame surgelato-decongelato, fresco-refrigerato o cotto caldo oltre a prodotti a base di verdure a foglia e prodotti da forno/snack.

TIPI DI TAGLIO

Cubetti: definiti dalle distanze tra le lame circolari e dalla configurazione del mandrino della lama per il taglio trasversale.

Tagli con lama circolare: da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 1/8 a 5,66 in (da 3,2 a 144 mm)

Strisce: si ottengono rimuovendo dalla macchina il mandrino della lama per il taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni originali del prodotto.

Filetti: l'azione combinata dei dischi di alimentazione con gli speciali dischi di taglio o con le lame smussate permette di ottenere filetti più o meno sottili. Sono possibili varie lunghezze dei filetti.

SPECIFICHE

Lunghezza: 119,03 in (3.023 mm)

Larghezza: 33,48 in (850 mm)

Altezza: 50,37 in (1.280 mm)

Peso netto: 1.640 lb (745 kg)

Motore: 5 HP (3,7 kW) o 7,5 HP (5,6 kW)



CROSTINI

Cubetti da 1 in (25,4 mm)



SPINACI

3/4 x 1 in (19,1 x 25,4 mm)



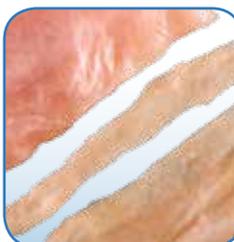
PUNTA DI PETTO DI MANZO

Filetti di dimensioni grosse



PETTO DI POLLO DECONGELATO

3/8 x 3/8 in (9,5 x 9,5 mm)



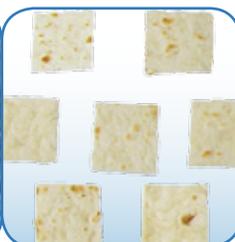
PETTO DI POLLO CRUDO

Strisce da 3/16 in (4,8 mm)



BACON COTTO CROCCANTE

1/4 x 3/8 in (6,4 x 9,5 mm)



PIADINA

Quadrotti da 1 in (25,4 mm)



BROWNIES

1/2 x 1/2 in (12,7 x 12,7 mm)



MAIALE COTTO

Filetti di lunghezza media



PORRO

1/4 x 3/8 in (6,4 x 9,5 mm)

Taglierina E TranSlicer®

AFFETTATURA DI PRECISIONE DI PRODOTTI DI FORMA ALLUNGATA



SEDANO

Bastoncini da 3 in (76 mm)
Fette da 1/2 in (12,7 mm)

La taglierina **E TranSlicer è l'ideale per la lavorazione di prodotti di forma allungata quali manioca, platano, radice di taro, patate e grissini. Le ruote da taglio intercambiabili in acciaio inossidabile offrono la massima versatilità. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione. E TranSlicer accetta prodotti compatti con diametro fino a 4 in (101,6 mm) e prodotti flessibili e comprimibili con diametro fino a 6 in (152,4 mm).

TIPI DI TAGLIO

Ruota per affettatura

Fette lisce e ondulate da 1/32 a 3 in (da 0,8 a 76,2 mm)

Ruota per taglio Julienne

Da 1/2 x 1/2 in a 2 x 2 in
(da 12,7 x 12,7 mm a 50,8 x 50,8 mm)

Ruota per filettatura

Strisce da 3/8 in (9,5 mm) a 3 in (76,2 mm)
di lunghezza e da 1/16 a 9/32 in (da 1,6 a 7,1 mm)
di spessore.

Ruota MicroSlice®

Fette lisce: da 0,020 a 0,240 in (da 0,5 a 6,4 mm)
Strisce Julienne: spessore compreso tra 3/32 e 3/4 in (tra 2,4 e 19,1 mm) per 0,020-0,120 in (tra 0,5 e 3,0 mm)

SPECIFICHE

Lunghezza:..... 100,78 in (2.560 mm)
..... 117,26 in (2.978 mm) con
.....tavolo preparazione
Larghezza:..... 35,31 in (897 mm)
Altezza:..... 61,79 in (1.569 mm)
..... 66,36 in (1.686 mm) con
..... arresto a distanza
Peso netto:..... 1.328 lb (600 kg)
Motore: 3 HP (2,2 kW)
Motore del nastro di alimentazione:... 1 HP (0,75 kW)



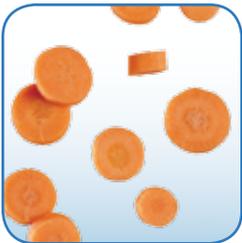
CIPOLLE

(TAGLIATE A METÀ)
3/8 x 1-1/2 in (9,5 x 38,1 mm)



CETRIOLI SOTTACETO

Fette da 1/8 in (3,2 mm)



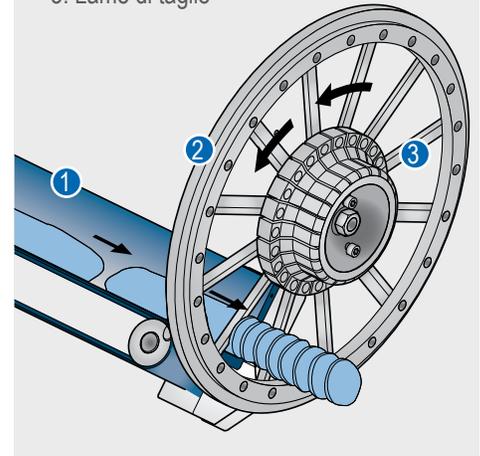
CAROTE

Fette da 1/4 in (6,4 mm)



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Ruota per affettatura
3. Lame di taglio



PEPERONI VERDI
(TAGLIATI A METÀ)

3/8 X 1-1/2 IN (9,5 X 38,1 MM)



BOCCONCINI DI
POLLO COTTO

3/4 in (19,1 mm)



FAGIOLINI

Fette da 1 in (25,4 mm)



SALAME PICCANTE
SENZA PEPE
IN GRANI

Fette ondulate da 1/8 in (3,2 mm)



PEPERONCINI
BANANA PEPPERS

Fette ondulate da
5/16 in (7,9 mm)



RADICE DI TARO

Fette da 0,060 in (1,5 mm)

Taglierina TranSlicer® 2510

IDEALE PER TAGLIARE VERDURE A FOGLIA



SPECIFICHE

Lunghezza:..... 150,82 in (3.831 mm)

Larghezza:..... 49,88 in (1.267 mm)

Altezza:..... 66,75 in (1.695 mm)

Peso netto:..... 1.500 lb (680 kg)

Motore:..... 3 HP (2,2 kW)

Motori del nastro di alimentazione (2):.....1 HP (0,75 kW)

La taglierina **TranSlicer® 2510 rappresenta il modello più grande nella linea di macchinari da taglio TranSlicer. Perfetta per le verdure a foglia, trova largo impiego per la lavorazione dei seguenti prodotti: lattuga romana e lattuga iceberg, cavolo, cavolo a midollo, radicchio, spinaci, sedano, cetrioli, melanzane, melone e porri. Le ruote da taglio intercambiabili di diametro 25 in (635 mm) producono un'ampia varietà di fette, filetti e tagli Julienne, assicurando la massima capacità produttiva della linea TranSlicer. Per agevolare l'introduzione del prodotto è disponibile un gruppo statico di posizionamento opzionale. La TranSlicer 2510 accetta prodotti solidi con un diametro fino a 6-3/4 in (171 mm) e prodotti a foglia con un diametro fino a 8 in (203 mm).



LATTUGA ICEBERG
1-3/8 x 1-1/2 in (34,9 x 38,1 mm)



PAPAYA
3/4 in (19,1 mm)



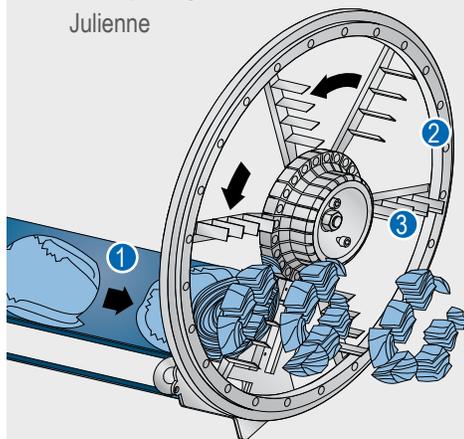
PORRO
Fette da 3/16 in (4,8 mm)



BIETOLE E SPINACI
Strisce da 3/8 in (9,5 mm)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Ruota per taglio Julienne
3. Lame per taglio Julienne



TIPI DI TAGLIO

Ruota per affettatura

Fette lisce o ondulate: da 1/32 a 3-1/2 in (da 0,8 a 88,9 mm)

Ruota per filettatura

Fette da 3/8 a 3 in (da 9,5 a 76,2 mm) di lunghezza e da 1/16 a 9/32 in (da 1,6 a 7,1 mm) di spessore.

Ruota per taglio Julienne

da 3/8 x 3/8 in a 3 x 2 in (da 9,5 x 9,5 mm a 76,2 x 50,8 mm)



CAVOLO
Fette da 3/16 in (4,8 mm)



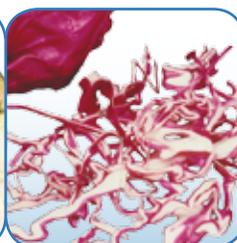
MELONE (METÀ)
Fette da 1/2 in (12,7 mm)



LATTUGA ROMANA
Strisce Julienne da 3/8 in (9,5 mm)



MELANZANA
Fette da 3/16 in (4,8 mm)



CAVOLO ROSSO
Fette da 1/8 in (3,2 mm)



CUORI DI LATTUGA ROMANA
Pezzettini da 1 in (25,4 mm)

Cubettatrice Modello G-A

CUBETTATRICE E TAGLIASTRISCE

Il Modello G-A tridimensionale permette di tagliare a fette, strisce e cubetti uniformi un'ampia gamma di prodotti, tra cui frutta e prodotti da forno. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. La dimensione massima dei prodotti in entrata (su qualsiasi lato) è di 5-1/2 in (140 mm).

TIPI DI TAGLIO

Fette: da 1/16 a 3/4 in (da 1,6 a 19,1 mm)

Cubetti: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama per il taglio trasversale e il mandrino delle lame circolari. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio.

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

Tagli con lama per taglio trasversale: da 9/32 a 7/8 in (da 7,1 a 22,2 mm)

Tagli con lama circolare: da 3/32 a 3 in (da 2,4 a 76 mm)

Strisce: le strisce si ottengono rimuovendo dalla macchina il mandrino della lama per il taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni del prodotto.



PANE

Cubetti da 1/2 in (12,7 mm)



PAPAYA

Cubetti da 3/4 in (19,1 mm)



MELE

Cubetti da 3/8 in (9,5 mm)



ZUCCHINI

Strisce Julienne da 3/16 in (4,8 mm)
[tagliate precedentemente alla
lunghezza di 2 in (51 mm)]



SPECIFICHE

Lunghezza: 73,73 in (1.873 mm)

Larghezza: 45,94 in (1.167 mm)

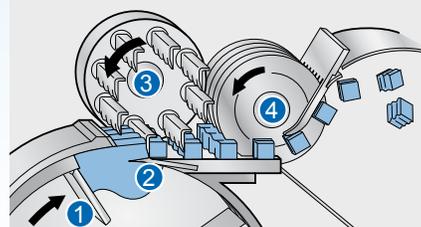
Altezza: 49,25 in (1.251 mm)

Peso netto: 770 lb (349 kg)

Motore: 2 HP (1,5 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Girante
2. Lama di taglio
3. Lame per taglio trasversale
4. Lame circolari



Cubettatrice Modello RA-A

CUBETTATRICE E TAGLIASTRISCE



CHIPS DI MAIS

Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



BISCOTTI FARCITI

Granuli da 3/4 in (19 mm)



FRAGOLE

Cubetti da 1/4 in (6,4 mm)



SALSA A BASE DI CETRIOLI

1/8 x 1/8 x 1/4 in (3,2 x 3,2 x 6,4 mm)

Il Modello RA-A tridimensionale permette di ottenere cubetti, strisce o fette da un'ampia gamma di prodotti, tra cui frutta, verdura, frutta secca con guscio e carni lavorate. I componenti intercambiabili della trasmissione offrono la massima versatilità e risultati ottimali nella fascia di dimensioni piccole/medie. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. La dimensione massima dei prodotti in entrata (su qualsiasi lato) è di 3-1/2 in (88,9 mm).

TIPI DI TAGLIO

Fette/granuli

Spessore di taglio: da 1/16 a 3/8 in (da 1,6 a 9,5 mm)

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 0,050 a 3 in (da 1,3 a 76,2 mm)

Strisce: Togliendo il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile produrre strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto introdotto. Potrebbe essere necessario anche sostituire il mandrino circolare.



SPECIFICHE

Lunghezza: 46,11 in (1.171 mm)

Larghezza: 36,93 in (938 mm)

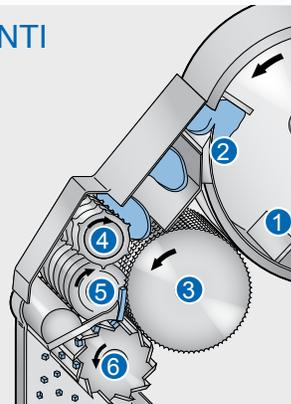
Altezza: 71,39 in (1.833 mm)

Peso netto: 700 lb (320 kg)

Motore: 5 HP (3,7 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Girante
2. Lama di taglio
3. Rullo di alimentazione
4. Mandrino di alimentazione
5. Lame circolari
6. Lame per taglio trasversale





Modello N

GRANULATRICE E SCARIFICATRICE

SPECIFICHE

Lunghezza:....39,96 in (1.015 mm)
Larghezza:.....26,67 in (677 mm)
Altezza:30,08 in (764 mm)
Peso netto:....450 lb (200 kg)
Motore:3/4 HP (0,56 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO



Il Modello N riduce in granuli frutta secca con guscio, biscotti e cracker e scarifica frutta congelata o disidratata. Gli elementi regolabili (paratoia, rullo di alimentazione e piastra di estrazione) permettono di accogliere prodotti di dimensioni variabili. Tagliando il prodotto invece di pestarlo o spaccarlo, la macchina limita la produzione di residui e permette di aderire maggiormente alle specifiche attese.

Il Modello N è caratterizzato dal funzionamento semplificato, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. La paratoia, la piastra di estrazione e il rullo di alimentazione possono essere regolati facilmente per ottenere particelle più piccole, a seconda delle dimensioni finali desiderate.

TIPI DI TAGLIO

Granulazioni:

da 3/32 a 3/8 in (da 2,4 a 9,5 mm) con mandrino della lama circolare con distanziatore.



MANDORLE
Granuli da 1/8 in (3,2 mm)



CRACKER
Granuli da 3/16 in (4,8 mm)



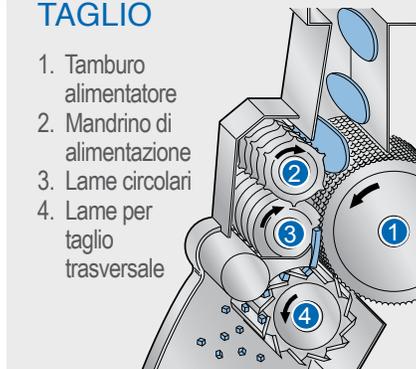
NOCI
Granuli da 1/4 in (6,4 mm)



SPECIFICHE

Lunghezza:...41,37 in (1.051 mm)
Larghezza:.....38,60 in (981 mm)
Altezza:49,21 in (1.250 mm)
Peso netto:...556 lb (250 kg)
Motore:2 HP (1,5 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO



CUBETTATRICE, GRANULATRICE E TAGLIASTRISCE

Il Modello CD-A bidimensionale permette di ottenere cubetti e strisce nella fascia di dimensioni piccole/medie. Il Modello CD-A taglia scorze di agrumi fresche o trattate, frutta secca con guscio, prugne secche e uvetta. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo e dal design che agevola la pulizia e la manutenzione. Lo spessore massimo in entrata è di 3/8 in (9,5 mm).

TIPI DI TAGLIO

Fette/granuli

Tagli con lama circolare: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: da 1/16 a 3 in (da 1,6 a 76,2 mm)

Strisce: togliendo il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile produrre strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto introdotto.



NOCI PECAN
Granuli da 3/16 in (4,8 mm)



BARRETTE AL MOU RICOPERTE DI CIOCCOLATO
Granuli da 3/16 in (4,8 mm)



WAFER RIPIENI DI CREMA
Granuli da 1/4 in (6,4 mm)

Modello CCL

TAGLIERINA A RETICOLO

Il Modello CCL produce un esclusivo taglio a reticolo. Ciascun lato della taglierina è dotato di lame ondulate intrecciate. Tra le applicazioni vi sono le patatine grigliate e i waffle di patate più spessi. Le taglierine Modello CC possono essere convertite in taglierine a reticolo Modello CCL.



SPECIFICHE

Lunghezza: 48,03 in (1.220 mm)
Larghezza:...35,26 in (896 mm)
Altezza:.....32,68 in (830 mm)
Peso netto:..540 lb (245 kg)
Motore:..2 o 5 HP (1,5 o 3,7 kW)



PATATE
Reticolo a grana grossa



PATATE
Reticolo a grana fine



PATATE
Reticolo profondo



LA INVITIAMO A PROVARE LE NOSTRE MACCHINE TAGLIANDO I SUOI PRODOTTI

Urschel si avvale di una rete globale di centri taglio di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale.

Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel di zona per prenotare senza impegno una prova di taglio completa su www.urschel.com.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SU QUESTE E ALTRE OPZIONI DI TAGLIO, LA INVITIAMO A CONTATTARE URSCHEL.



URSCHEL INTERNATIONAL LTD. ITALY
 Via F. LLI Vicari, 232, P. IVA: 10572400017
 IT-14054 Castagnole Delle Lanze (AT), Italy
 39-0141 87 86 36 | italia@urschel.com | www.urschel.com



URSCHEL®
 The Global Leader in Food Cutting Technology

© Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol e MicroSlice sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.

℞ Le cubettatrici DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint e Sprint 2 possono contenere parti protette da brevetto U.S. n. 6883411 e da brevetto europeo n. EP1377415.

†† La taglierina E TranSlicer può contenere parti protette da brevetto U.S. n. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 e 61487094, da brevetto europeo n. EP1042107 ed EP079837B1 e da brevetto in altri paesi.

¥ La ruota MicroSlice è protetta da brevetto U.S. n. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, da brevetto europeo n. EP1042107 e da brevetto in altri paesi.

‡‡ La taglierina Modello CC può contenere parti protette da brevetto U.S. n. 5694824, 7658133, da brevetto europeo n. EP0756534 e da brevetto in altri paesi.