

JAK KROIĆ

PRODUKTY SPOŻYWCZE



URSCHEL®

Światowy lider technik krojenia produktów spożywczych

Kostkownica Sprint 2[®]

ZAINSPIROWANA PRZEZ MODEL G FIRMY URSCHEL



PAPRYKA
9,5 x 25,4 mm



CEBULA
Kostka i Słupki 6,4 mm



SAŁATA
Siekane 19,1 mm



BURAKI
Plastry 3,2 mm

Nowa kostkownica [®]Sprint 2[®] bazuje na popularności DiversaCut Sprint i została zainspirowana długotrwałym sukcesem Kostkownicy Model G firmy Urschel. Sprint 2 stanowi alternatywę dla Kostkownicy Model G firmy Urschel, która udowodniła swoje znaczenie dla przetwórców produktów spożywczych oraz oferuje dodatkowe korzyści w porównaniu z poprzedniczką DiversaCut Sprint. Sprint 2 kroi w jednolite kostki, słupki, granulki lub paski wiele rodzajów warzyw, owoców, wypieków i mięs.

Możliwość wyboru silnika to między innymi silnik ze stali nierdzewnej o mocy 3 KM (2,2 kW) z VFD (napędem o zmiennej częstotliwości), zapewniającym więcej mocy w porównaniu do standardowego Modelu G, a nawet DiversaCut Sprint. Nowy sposób ustawiania grubości plastrów w formie pokrętła z blokową gałką zapewnia możliwość utrzymania ścisłych tolerancji ustawiania wymiarów w toku produkcji. Projekt maszyny uwzględnia kwestie sanitarne: obszar cięcia produktów jest całkowicie odizolowany od strefy mechanicznej; rama z profili rurowych i spadziste powierzchnie osłon przyczyniają się do zachowania ogólnych warunków sanitarnych. Zamontowane na zawiasach obudowy ułatwiają dostęp, utrzymanie higieny i konserwację. Do maszyny można podawać produkty, jeżeli ich wielkość nie przekracza 165,1 mm w żadnym kierunku.

WERSJA BEZ TAŚMOCIĄGU WYRZUTOWEGO

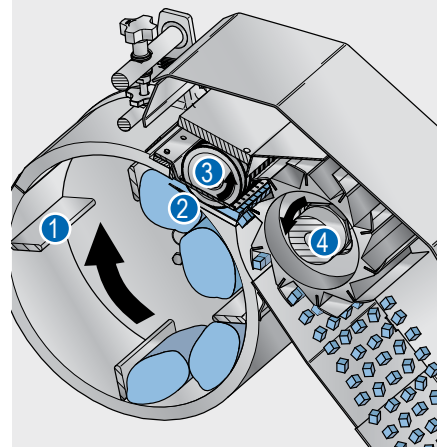
- Zwarty obszar cięcia i szeroka gama cięć
- Wersja tańsza niż wersja z taśmociągami.
- Dostępna z silnikami 3 KM (2,2 kW) VFD, 3 KM (2,2 kW) z urządzeniem soft start lub 1,5 KM (1,1 kW) z urządzeniem soft start.

WERSJA Z TAŚMOCIĄGIEM WYRZUTOWYM

- Zwarty obszar cięcia i szeroka gama cięć
- Stanowi lepszą wersję i jest potencjalnym następcą kostkownicy Model G lub H o podobnej powierzchni zabudowy.
- Wbudowany przenośnik zapewnia optymalizację kontrolowanego, kompletnego odbioru pociętego produktu, co pozwala zmniejszyć ilość odpadów.
- Dostępna z silnikami 3 KM (2,2 kW) z VFD lub 3 KM (2,2 kW) z urządzeniem soft start.
- Jeden silnik napędza zarówno części tnące, jak i taśmociąg.

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Łopatkę wirnika
2. Nóż plastrujący
3. Noże krążkowe
4. Noże poprzeczne



MARKIZY
Małe Granulki



SZYNKA
Kostka 9,5 mm



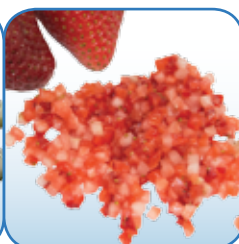
PAPRYKA
Kostka 9,5 mm



OLIWKI
Kostka 3,2 mm



ZIEMNIAKI
Słupki 3.2 mm



TRUSKAWKI
Kostka 3,2 mm

Sprint 2[®] z taśmociągim wyrzutowym

KORZYŚCI DIVERSACUT SPRINT[®] W ZAKRESIE CIĘCIA



DANE TECHNICZNE

WERSJA Z TAŚMOCIĄGIEM

Długość: 1786 mm
Szerokość: 1564 mm
Wysokość: 1548 mm
Waga netto: 476 kg
Silnik: 3 KM (2,2 kW)
z VFD lub 3 KM (2,2 kW) z
urządzeniem soft start

WERSJA BEZ TAŚMOCIĄGU

Długość: 1786 mm
Szerokość: 1481 mm
Wysokość: 1548 mm
Waga netto: 454 kg
Silnik: 3 KM (2,2 kW) z
VFD, 3 KM (2,2 kW) z urządzeniem
soft start lub 1,5 KM (1,1 kW) z
urządzeniem soft start

Wymiary szafki elektrycznej mogą
się różnić w zależności od silnika

RODZAJE CIĘĆ

Plastry: uzyskiwane po usunięciu głowicy noży poprzecznych i głowicy noży krążkowych.

Plastry proste: 1,6 do 25,4 mm

Plastry faliste: 3,2 do 25,4 mm

Słupki: Proste i faliste słupki uzyskuje się przez usunięcie głowicy noży poprzecznych lub głowicy noży krążkowych. Kombinacja noży krążkowych i poprzecznych może być użyta do skrócenia długości słupków.

Kostka/ granulowanie: Nóż plastrujący, głowica noży krążkowych i głowica noży poprzecznych są stosowane do krojenia w kostkę. Zmianę wielkości kostki wprowadza się poprzez wymianę stosowanych głowic do pożądanego wymiaru i dostosowanie grubości plastrów.

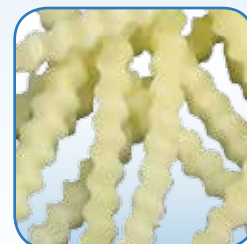
Cięcia noży krążkowych: 3,2 do 76,2 mm

Cięcia noży poprzecznych: 2,4 do 38,1 mm

Cięcia faliste noży poprzecznych: 7,1 do 14,3 mm



KIELBASA PEPPERONI
Kostka 9,5 mm



ZIEMNIAKI
Słupki Faliste 7,1 mm



MANGO
Kostka 19,1 mm



ZIEMNIAKI
Kostka 6,4 mm



PIECZARKI
Plastry 6,4 mm



MARCHEW
Kostka 6,4 mm



**HERBATNIKI
PIEGUSKI**
Duże Granulki



ZIEMNIAKI
Plastry 3,2 mm



KAPUSTA
Kostka 9,5 mm



TRUSKAWKI
Plastry 6,4 mm

Kostkownica DiversaCut 2110A®

WSZECHSTRONNA I WYDAJNA MASZYNA DO KROJENIA W PLASTRY, SŁUPKI I KOSTKĘ



CEBULA
Kostka 6,4 mm



LUKROWANE DRAŻETKI
Granulki



ZIEMNIAKI
Frytki Faliste 9,5 mm



PAPRYKA
Kostka 25,4 mm

Największa maszyna w linii krajalnic DiversaCut, tj. Kostkownica [®]DiversaCut 2110A® kroi produkty w kostkę, słupki, plastry, granulki i rozdrabnia je, zachowując przy tym wysoką wydajność. Ponieważ maksymalne wymiary zadawanego produktu mogą wynosić 254 mm, maszyna daje możliwość oszczędności, eliminując potrzebę wstępnego cięcia produktów. Ta nowa kostkownica zapewnia możliwość dokładniejszego ustawienia plastra i blokady ustawień. Maszynę można także precyzyjnie dostosować poprzez nastawne kołnierze na obu głowicach tnących. Powszechnie poddawane krojeniu produkty to: ziemniaki, marchew, cebula, kapusta, papryka, seler, pomidory, aloes, jabłka, gotowany bekon, gotowany indyk lub pieczeń wołowa, granulowane batoniki, papaja, chleb, granulowane herbatniki, szynka, ryba, kiełbasa pepperoni, kabaczek, karma dla zwierząt, maniok, kalarepa, ogórki, bakłażan, cukinia, mango, imbir, jarmuż, por, brzoskwinie, ananas i truskawki.

RODZAJE CIĘĆ

Plastry: Maszyna może ciąć produkty w szereg różnych plastrów dzięki zdemontowaniu głowicy noży poprzecznych oraz krążkowych. Plastry proste lub faliste: 1,6 do 25,4 mm

Kostka/granulki: Do cięcia w kostkę wykorzystywany jest nóż plastrujący, głowica noży krążkowych i głowica noży poprzecznych. Zmianę wielkości kostki wprowadza się poprzez wymianę stosownych głowic do pożądanego wymiaru i dostosowanie grubości plastra.

Cięcia noży krążkowych: 3,2 do 76,2 mm Cięcia noży poprzecznych: 2,4 do 38,1 mm Faliste cięcia noży poprzecznych (głębokość 0,076"): 7,1 do 14,8 mm

Głębokie faliste cięcia noży poprzecznych (głębokość 0,125 lub 0,145"): 9,5 do 12,7 mm

Cięcia noży poprzecznych w kształcie V: 7,9 do 12,7 mm

Cięcie w słupki: Cięcia w proste i faliste słupki różnych grubości można uzyskać usuwając głowicę noży poprzecznych lub głowicę noży krążkowych.

Rozdrabnianie na włókna: Gorące lub zimne mięsa gotowane mogą być rozdrabniane na drobne, średnie lub grube włókna.

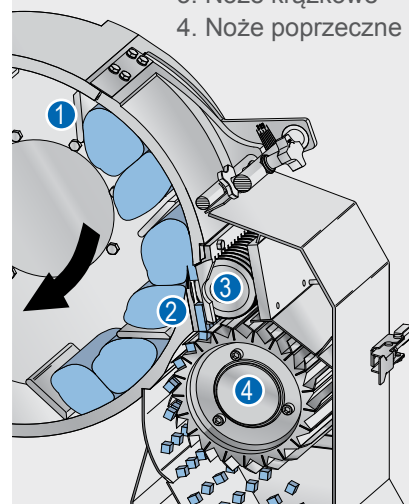
DANE TECHNICZNE

Długość: 1627 mm
Szerokość: *1616 mm
Wysokość: 1738 mm
Waga netto: 681 kg
Silnik: 5 lub 10 KM
(3,7 lub 7,5 kW)

*Dostępne są różne leje wylotowe. Szerokość maszyny jest różna w zależności od rodzaju leja wylotowego. Podana szerokość to maksymalna dostępna szerokość maszyny.

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Łopatkę wirnika
2. Nóż plastrujący
3. Noże krążkowe
4. Noże poprzeczne



SZYNKA
Kostka 9,5 mm



KAPUSTA
3,2 x 38,1 x 38,1 mm



POMIDORY
Kostka 15,9 mm



BAKŁAŻAN
Kostka 19,1 mm



CHLEBEK PANINI
25,4 x 19 x 25,4 mm



MARCHEW
Słupki 3,2 mm

Kostkownica DiversaCut Sprint®

WYSOKOWYDAJNA MAŁA KOSTKOWNICA

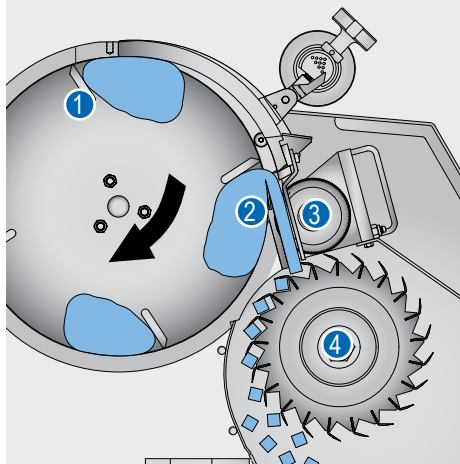


DANE TECHNICZNE

Długość: 1367 mm
Szerokość: 1368 mm
Wysokość: 1666 mm
Waga netto: 390 kg
Silnik: 1,1 kW (1,5 KM)

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Łopatkę wirnika
2. Nóż plastrujący
3. Noże krążkowe
4. Noże poprzeczne



Kostkownica [®]DiversaCut Sprint® to wysokowydajna kostkownica zaprojektowana do krojenia w jednolite kostki, słupki i plastry szerokiej gamy warzyw, owoców i mięs. Kluczowe cechy Kostkownica Sprint to wydajność i elastyczność. Małe rozmiary maszyny w połączeniu z łatwością, z jaką można ją przestawić z jednego rodzaju cięcia na inny, zapewniają nieskończone możliwości produkcyjne.

Maszyna charakteryzuje się ciągłym działaniem zapewniającym nieprzerwaną produkcję i jest zaprojektowana w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i konserwację. Maksymalna wielkość zadawanego produktu to około 165,1 mm w każdym kierunku.

RODZAJE CIĘĆ

Plastry: Po zdemonstrowaniu głowicy noży poprzecznych oraz głowicy noży krążkowych maszyna może kroić produkty w plastry o różnych grubościach.

Plastry proste: 1,6 do 25,4 mm

Plastry faliste: 3,2 do 25,4 mm

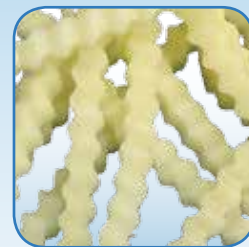
Słupki/paski: Cięcia w słupki proste i faliste o różnych szerokościach można uzyskać przez wyjęcie zespołu głowicy noży poprzecznych lub zespołu głowicy noży krążkowych.

Kostka/ granulowanie: Do krojenia w kostkę wykorzystywany jest nóż plastrujący, głowica noży krążkowych i głowica noży poprzecznych. Zmiana wielkości kostki następuje przez zamontowanie odpowiednich głowic tnących i ustawienie grubości plastra.

Cięcia nożami krążkowymi: 3,2 do 76,2 mm

Cięcia nożami poprzecznymi: 2,4 do 25,4 mm

Cięcia faliste nożami poprzecznymi: 7,1 do 14,3 mm



ZIEMNIAKI
Faliste Frytki 7,1 mm



POMIDORY
Kostka 6,4 mm



ŁOSOŚ
Paski 6,4 mm



HERBATNIKI MARKIZY
Granulowanie 7,9 mm



KORNISZONY
Kostka 9,5 mm



TRUSKAWKI
Kostka 3,2 mm



POMIDORY
Kostka 19,1 mm



SUROWE MANGO
Kostka 12,7 mm



MARCHEW
Słupki 3,2 x 38,1 x 3,2 mm



ZIEMNIAKI
Słupki 6,4 mm

Model serii CC

WSZECHSTRONNE MASZYNY PLASTRUJĄCE, WIÓRKUJĄCE I GRANULUJĄCE

#Modele maszyn serii CC tną na jednolite plastry, słupki, wiórki i granulują szeroką gamę produktów spożywczych. Pracują z dużą wydajnością i osiągają doskonałe wyniki. Wśród tych produktów są ziemniaki krojone na chipsy, ser żółty wiórkowany lub tarty do pizzy, pieczarki, kapusta, sałata, cebula i marchew na sałatki oraz wiele rodzajów orzechów wchodzących w skład wypieków. Każda z maszyn posiada wymienne głowice tnące, umożliwiające osobie obsługującej zmianę rodzaju cięcia w

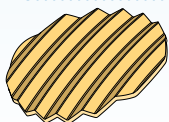
kilka minut. Specjalnie zaprojektowane noże jednorazowe nie wymagają ostrzenia, a ich wymiana nie jest kosztowna. Każdy model charakteryzuje się ciągłym działaniem zapewniającym nieprzerwaną produkcję i jest zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i konserwację. Model CC może przyjmować produkty o wymiarach do 101,6 mm w każdą stronę. Modele CCX-D, CC-DL i CC-D mogą przyjmować produkty o wymiarach do 88,9 mm w każdą stronę.

RODZAJE CIĘĆ



*PLASTRY W KSZTAŁCIE SPŁASZCZONEJ LITERY V®

Grubość plastra do 4,6 mm z 2,1 karbowaniami na cal. Głębokość karbowania 3,2 mm; środki: 12 mm.



*PLASTRY Z-CUT

Grubość plastra do 8,3 mm z 2,1 karbowaniami na cal. Głębokość karbowania 3,4 mm; środki: 10 mm.



PLASTRY W KSZTAŁCIE LITERY V

Grubość plastra do 12,7 mm

Plastry 0,125" : 8 grzbietów „V” na cal.

Głębokość plastra „V” 1,3 mm; Środki: 3,2 mm.

Plastry 0,212" : 4,7 grzbietów „V” na cal.

Głębokość plastra „V” 2,1 mm; Środki: 5,4 mm.



PLASTRY KARBOWANE / FALISTE

Grubość plastra do 12,7 mm z 3,5 falami na cal.

Plaster 0,175": głębokość karbowania 2,1 mm, środki 4,4 mm,

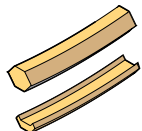
Plaster 0,300": głębokość karbowania 2,0 mm. Środki 7,6 mm.

Plaster 0,480": głębokość karbowania 1,9 mm, środki 12,2 mm.



PLASTRY PROSTE

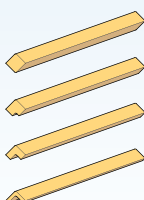
Grubość plastra do 12,7 mm



PEŁNE I PODCIĘTE WIÓRKI PROSTE O PRZEKROJU SPŁASZCZONEJ LITERY V®

Pełne proste wiórki w kształcie spłaszczonej litery V: Przekrój w kształcie sześciokąta o średnicy 3,8 mm ze wszystkich stron.

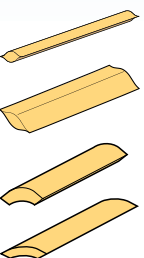
Podcięte proste wiórki w kształcie spłaszczonej litery V: Spłaszczona góra i dół, przez co tworzą się fałdowane podłużne wiórki.



PEŁNE I PODCIĘTE WIÓRKI W KSZTAŁCIE LITERY V

Pełne wiórki: Przekrój w kształcie rombu, dostępny w czterech grubościach 1,8; 2,5; 3,2 lub *7,2 mm.

Podcięte wiórki w kształcie litery V: przekrój w kształcie litery „V”.



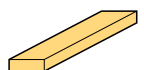
WIÓRKI OWALNE I PODCIĘTE (PÓŁKSIĘŻYCE)

Wiórki owalne 0,250: Przekrój owalny o grubości ok. 3,2 mm i szerokości 6,4 mm.

Wiórki owalne szerokie 0,480: Przekrój owalny o grubości ok. 3,7 mm i szerokości 12,2 mm.

Wiórki w kształcie półksiężyca: Przekrój w kształcie półksiężyca.

Wiórki w kształcie szerokiego półksiężyca: Przekrój w kształcie szerokiego półksiężyca.



CIĘCIE W SŁUPKI

Przekrój prostokątny.

Szerokości : 2,4; 3,2; 4,8; 6,4; 9,5; 12,7; 14,3 i 19 mm)



OPCJE TARCIA

Głowice do tarcia zapewniają cięcia obejmujące ścieranie na proszek parmezanu, grube granulki i różne rodzaje rozdrabniania i ścierania.

*Ograniczona dostępność zależy od rodzaju zastosowania przez klienta. Proszę skontaktować się z lokalnym biurem Urschel, by sprawdzić możliwość sprzedaży.



ZIEMNIAKI
Plastry w kształcie litery „V” 2 mm



MIGDAŁY
Plastry w kształcie litery „V” i proste 2 mm i 3,2 mm



KOKOS
Rozdrabnianie na wiórki w kształcie litery „V” 1,8 mm

Model serii CC

WSZECHSTRONNE MASZyny PLASTRUJĄCE, WIÓRKUJĄCE I GRANULUJĄCE



MODEL CCX-D

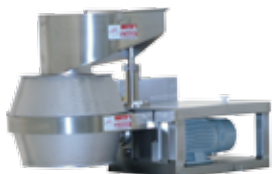
Długość:...1488 mm, średnica obudowy 24"
1659 mm, średnica obudowy 32"
Szerokość: 837 mm
Wysokość: 822 mm, średnica obudowy 24"
861 mm, średnica obudowy 32"

Waga netto: 454 kg

Silnik:.....10 KM (7,5 kW)

Zatwierdzony przez Amerykański Departament Rolnictwa, Oddział wyrobów mleczarskich

CCX-D to najlepsza wiórkownica do serów twardych w linii CC. Łączy w pełni zabudowany silnik o mocy 10 koni mechanicznych, podnoszony i obracany za pomocą korbki lej zasypowy, jest dostępny z komorą tnącą o średnicy 24 lub 32 cale.



MODEL CC LEJ STANDARDOWY

Długość:..... 1220 mm – 2 lub 5 KM
 1314 mm – 10 KM

Szerokość:... 896 mm

Wysokość:... 799 mm – 2 lub 5 KM

..... 769 mm – 10 KM

Waga netto:...250 kg – 2 lub 5 KM

..... 310 kg – 10 KM

Silnik: 2, 5 lub 10 HP (1,5; 3,7 lub 7,5 kW)

CC to standard dla branży w krojeniu ziemniaków w plastry a także wielu innych produktów. Posiada obrotowy lej zasypowy i jest dostępny z silnikami o mocy 2, 5 lub 10 koni mechanicznych.



MODEL CC-DL

Długość:..... 1585 mm

Szerokość: 904 mm

Wysokość:.....862 mm

Waga netto: 318 kg

Silnik:..... 10 KM (7,5 kW)

Zatwierdzony przez Amerykański Departament Rolnictwa, Oddział wyrobów mleczarskich

Wiórkownica do serów twardych CC-DL jest podobna do CC-D, lecz jest wyposażona w podnoszony i obracany za pomocą korbki lej zasypowy, silnik o mocy 10 koni mechanicznych i komorę tnącą o średnicy 32 cale.



MODEL CC LEJ ZASYPOWY Z PRZEDŁUŻENIEM

Długość:..... 1234 mm – 2 lub 5 KM

..... 1327 mm – 10 KM

Szerokość: 904 mm

Wysokość:..... 989 mm – 2 lub 5 KM

..... 1026 mm – 10 KM

Waga netto:... 250 kg – 2 lub 5 KM

..... 310 kg – 10 KM

Silnik:..... 2, 5 lub 10 HP
 (1,5; 3,7 lub 7,5 kW)

Model CC z lejem zasypowym jest powszechnie wykorzystywany w Europie do wiórkowania sera i wielu innych zastosowań. Posiada obrotowy lej zasypowy i jest dostępny z silnikami o mocy 2, 5 lub 10 koni mechanicznych.



MODEL CC-D

Długość:.....1220 mm – 5 KM

.....1314 mm – 10 KM

Szerokość: ...904 mm

Wysokość:.....760 mm – 5 KM

.....797 mm – 10 KM

Waga netto: 250 kg – 5 KM

.....310 kg – 10 KM

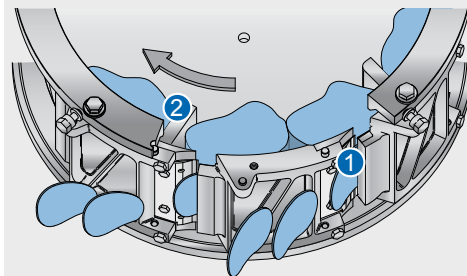
Silnik:.....5 lub 10 KM (3,7 lub 7,5 kW)

Zatwierdzony przez Amerykański Departament Rolnictwa, Oddział wyrobów mleczarskich

Wiórkownica do serów twardych CC-D to standard dla branży. Jest wyposażona w podnoszony lej zasypowy, silnik o mocy 5 lub 10 koni mechanicznych i komorę tnącą o średnicy 24 cale w standardzie.

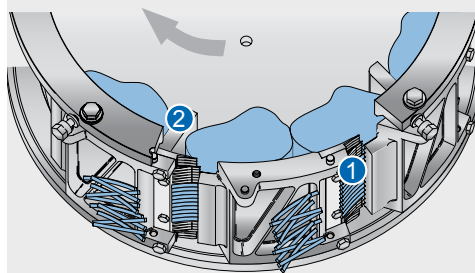
PRZEGLĄD UKŁADU KROJĄCEGO W PLAstry

1. Nóż plastrujący
2. Wirnik



PRZEGLĄD UKŁADU WIÓRKUJĄCEGO

1. Nóż plastrujący
2. Wirnik



MARCHEW
Słupki 6,4 mm



MOZZARELLA
Pełne Wiórki 1,8 mm



PARMEZAN
Szerokie Owalne
Wiórki 12,2 mm



BATATY
Plastry w Kształcie
Spłaszczony V 1,7 mm

Rozdrabniacze Comitrol®

JEDNOLICIE MIELĄ, GRANULUJĄ, TNĄ W PŁATKI I ROZDRABNIAJĄ NA PUREE



PASTA CZOSNKOWA
Model 1700



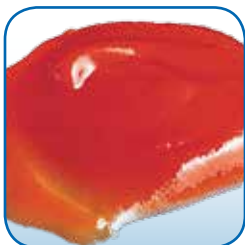
SOS CHILI
Model 1700



MASŁO ORZECHOWE
Model 1700



CIASTECZKA Z GALARETKĄ
Model 1700



KETCHUP
Model 1500

Rozdrabniacze Comitrol® są powszechnie stosowane na świecie jako skuteczne rozwiązanie przy produktach suchych, pastach i do redukcji zawieszin. Dostępnych jest kilkanaście różnych modeli nadających się do różnych zastosowań. Rozdrabniacze Comitrol różnią się pod względem konfiguracji podawania/ wyrzucania produktów, opcji głowic tnących i wirników oraz mocy w koniach mechanicznych. Każdy model jest zdolny do ciągłego działania, by uzyskać duży przerób oraz zapewnić możliwość prostego czyszczenia. Standardowe działania obejmują granulowanie, krojenie w płatki, mielenie, rozdrabnianie, upłynnianie, przerabianie na puree i rozpraszanie. Słowo „Comitrol” oznacza kontrolowane rozdrabnianie, czyli proces sprowadzania czegoś do mniejszych rozmiarów. Comitrol stosuje zasadę stopniowego ścinania. Rozmiary produktu są skutecznie i jednolicie zmniejszane, gdy poddany ruchowi wirowemu przemieszcza się on wewnątrz nieruchomej głowicy rozdrabniającej.

RODZAJE CIĘĆ

MODEL 1700

Różnorodność głowic plastrujących o średnicy 6" zapewnia grubości plastrów od 0,5 do 1,5 mm

MODELE 1500 & 1700

Różnorodność mikro-tnących głowic o średnicy 6" zapewnia możliwość osiągnięcia najmniejszych rozmiarów cząstek od 0,03 do 0,6 mm

MODELE 1700 & 3600

Różnorodność głowic tnących o średnicy 6" zapewnia wielkości od 0,254 do 38,1 mm

MODEL 9300

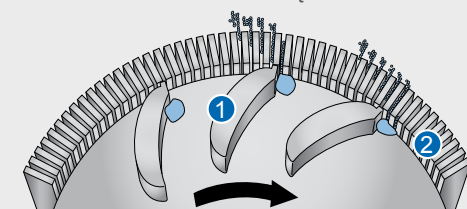
Różnorodność mikro-tnących głowic o średnicy 12" zapewnia możliwość osiągnięcia mikrowymiarów do 1,1 mm.



PRZEGLĄD RODZAJÓW ROZDRABNIANIA

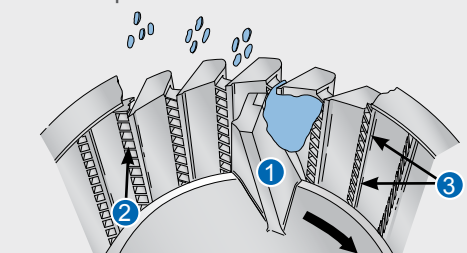
Głowica mikro-tnąca

1. Wirnik 2. Ostrza tnące



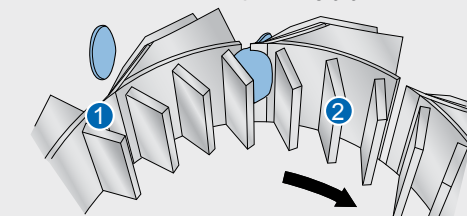
Głowica tnąca

1. Wirnik 2. Separatory poziome 3. Noże pionowe



Głowica plastrująca

1. Wirnik 2. Nóż plastrujący



MLEKO SOJOWE
Model 9300



KRAKERSY Z MASŁEM ORZECHOWYM
Model 3600

◀ Głowica mikro-tnąca o średnicy 12" (304,8 mm) wraz z wirnikiem stosowana w Modelu 9300 (po lewej) jest dwukrotnie większa od głowicy mikro-tnącej / wirnika stosowanego w Modelu 1700 (po prawej stronie).

Rozdrabniacze Comitrol®

ROZWIĄZANIA DOTYCZĄCE ZMNIEJSZANIA ROZMIARÓW PRODUKTÓW SUCHYCH, PÓLSUCHYCH I PŁYNNYCH



MODEL 1500

Długość: 1306 mm
Szerokość: ... 846 mm
Wysokość: *1832 mm
Waga netto: .. 500 kg
Silnik: 15, 30, lub 40 KM
(11,2; 22,4 lub 30 kW)

*Wysokość dla maszyny z silnikiem o mocy 40 KM.
Wysokość ta może się różnić w zależności od mocy i producenta silnika.

Rozdrabniacz Comitrol® Model 1500 jest zalecany w przypadku zastosowań związanych z udoskonaleniem lub wykończeniem rzadkich cieczy lub kleistych zawiesin. Stosuje się go do masła orzechowego, różnych rodzajów mleka z orzechów, przeróbki soi na mleko sojowe, przecierów na soki owocowe, pulpy z papryki na papkę lub ostry sos, pomidorów na ketchup, owoców i warzyw do posiłków i zup dla dzieci.

Maksymalna wielkość podawanego surowca to 9,5 mm, lecz może to zależeć od zastosowanej mikro-tnącej głowicy i wirnika.



MODEL 1700

Długość: 1288 mm
Szerokość: 846 mm
Wysokość: *1832 mm
Waga netto: 500 kg
Silnik: 15, 30, lub 40 KM
(11,2; 22,4 lub 30 kW)

*Wysokość dla maszyny z silnikiem o mocy 40 KM.
Wysokość ta może się różnić w zależności od mocy i producenta silnika.

Rozdrabniacz Comitrol® Model 1700 to najbardziej wszechstronny w linii maszyn Comitrol. Szeroki wachlarz jego zastosowań obejmuje rozdrabnianie surowców na przyprawy, aromaty, zupy, pasty, salsy, sosy i napoje. Dwuczęściowa obudowa ułatwia demontaż i czyszczenie. Części opcjonalne przyczyniają się do utworzenia zamkniętego obszaru do cięcia, by powstrzymać uwalnianie się pyłu, oparów i cieczy (gdy zainstalowany jest również układ zbierania produktów). Maksymalna wielkość podawanego surowca zależy od zastosowanej głowicy mikro-tnącej i wirnika.



MODEL 3600

MODEL 3600 SLANT

Długość: *907 mm
Szerokość: *742 mm
Wysokość: *981 mm
Waga netto: *180 kg
Silniki: 10, 40, 60 lub 75 KM
(7,5; 29,8; 44,8 lub 56 kW)

*Oznacza model 3600 slant z silnikiem o mocy 10 KM. Specyfikacje różnią się w zależności od silnika.

MODEL 3600F

Długość: 1554 mm
Szerokość: 816 mm
Wysokość: 1763 mm
Waga netto: 372 kg
Silniki: Wirnik-10 KM (7,5 kW)
Podajnik Ślimakowy -2 KM (1,5 kW)

Kompaktowy rozmiar maszyny przetwórczej Comitrol® Model 3600 idealnie nadaje się do zapewnienia wydajnej produkcji małej ilości produktów. Zastosowania obejmują rozdrabnianie produktów cukierniczych, owoców i warzyw na pasty, przyprawy, granulaty, salsy, dodatki do potraw i kawałków produktów.

Maksymalna wielkość zadawanego produktu to 63,5 mm w każdą stronę.



MODEL 9300

MODEL 9300

Długość: 1517 mm
Szerokość: 1526 mm
Wysokość: 2235 mm
Waga netto: ... 1427 kg
Silniki: 150 lub 200 KM
(112 lub 149,1 kW)

MODEL 9300 Z

PODAJNIKIEM (pokazano)

Długość: 2389 mm
Szerokość: 1526 mm
Wysokość: 2235 mm
Waga netto: 1590 kg
Silniki: 150 lub 200 KM
(112 lub 149,1 kW)

Rozdrabniacz Comitrol® Model 9300 jest największą maszyną z serii Comitrol. Maszyna jest zaprojektowana, by zmniejszać wielkość cząstek w jednym przez nią przejściu, jeżeli produktem końcowym jest zawiesina, pasta, ciecz lub proszek.

Korzystając z silnika o mocy 200 KM (149 kW), możliwe jest osiągnięcie dużo większej wydajności. Urządzenie soft start łagodnie rozpędza maszynę, zapewniając mniejszy szczytowy pobór prądu, co pozwala na wydajniejsze zarządzanie przyłączem urządzenia. Maksymalna wielkość zadawanego produktu to 9,5 mm w każdą stronę.

Kostkownica AFFINITY®

NAJSOLIDNIEJSZA KOSTKOWNICA DO ZADAŃ SPECJALNYCH



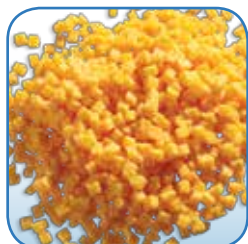
PRZETWORZONY SER

Słupki 25,4 mm



SER FETA

Kruszonka 12,7 mm



SER CHEDDAR

Kostka 3,2 mm



SER SZWAJCARSKI

Słupki 3,2 x 3,2 x 38,1 mm

Kostkownica Affinity to największa kostkownica do serów produkowana przez firmę Urschel. Ta, przeznaczona do specjalnych zadań kostkownica, została zaprojektowana z naciskiem na higienę. Jej wydajność jest zwiększona do maksimum a wykonywane przez nią cięcia są precyzyjne. Ta solidna maszyna specjalizuje się w trudnych do krojenia produktach, jak ser twardy, substytuty sera, miękkie mięsa, kandyzowane owoce, produkty przetrzymywane w niskich temperaturach i produkty o dużej zawartości tłuszczu. Dostępne są dwa modele: jeden jest zatwierdzony przez Amerykański Departament Rolnictwa (A), a drugi (B), ma wbudowany lej zasypowy z taśmociągiem lecz nie jest zatwierdzony przez Amerykański Departament Rolnictwa. Affinity kroi wiele rodzajów zadawanych produktów w różnych kształtach i rozmiarach. Wersja zatwierdzona przez Amerykański Departament Rolnictwa może kroić produkty o wielkości do 178 mm. Wersja z przenośnikiem do zadawania produktów może kroić maksymalne bloki do 178 mm lub produkty, których jeden najdłuższy wymiar wynosi do 254 mm.

RODZAJE CIĘĆ

Grubość plastra: 3,2 do 19,1 mm

Kostka: Do krojenia w kostkę wykorzystywany jest nóż plastrujący, głowica noży krążkowych i głowica noży poprzecznych. Zmiana wielkości kostki następuje poprzez stosowne ustawienie grubości plasterów, przeregulowanie napędu o zmiennej częstotliwości i założenie głowic tnących według potrzeb.

Cięcia noży krążkowych: 3,2 do 50,8 mm

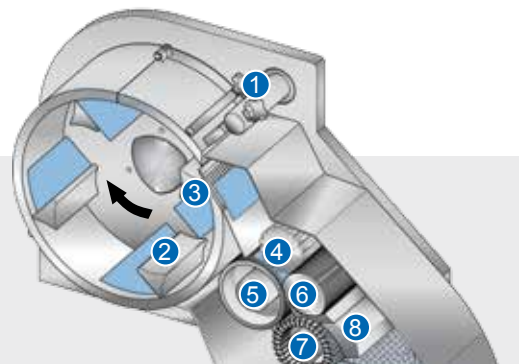
Cięcia noży poprzecznych: 3,2 do 50,8 mm

Cięcie w słupki: Proste słupki można uzyskać poprzez usunięcie głowicy noży poprzecznych lub głowicy noży krążkowych. Można korzystać z głowicy noży krążkowych lub głowicy noży poprzecznych, by skrócić długość słupków.

- 3,2 do 50,8 mm długości

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1. Nastawna prowadnica plasterów | 5. Bęben podający |
| 2. Wirnik | 6. Noże krążkowe |
| 3. Nóż plastrujący | 7. Noże poprzeczne |
| 4. Rolka podająca | 8. Grzebień |



DANE TECHNICZNE

WERSJA ZAAKCEPTOWANA PRZEZ AMERYKAŃSKI DEPARTAMENT ROLNICTWA, ODDZIAŁ NABIAŁU

Długość:1649 mm

Szerokość:1588 mm

Wysokość:1764 mm

Waga netto:1270 kg

Silniki: 5 KM (3,7 kW), 25 HP (18 kW)

WERSJA Z WBUDOWANYM TAŚMOCIĄGIEM W LEJU ZASYPOWYM

Długość:1815 mm

Szerokość:1588 mm

Wysokość:1764 mm

Waga netto:1315 kg

Silniki: 5 KM (3,7 kW), 25 HP (18 kW)



SUSZONA ŻURAWINA

Słupki 3,2 mm



SZYŃKA

Kostka 3,2 mm



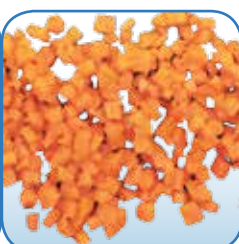
CHLEB

6,4 x 3,2 x 3,2 mm



RELISH Z KONSERWOWYCH OGÓRKÓW

Kostka 3,2 mm



MARCHEW

Kostka 3,2 mm



SALAMI

3,2 x 25,4 x 3,2 mm

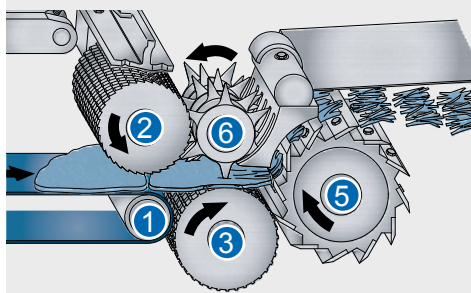
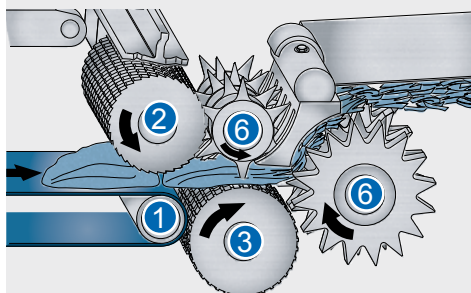
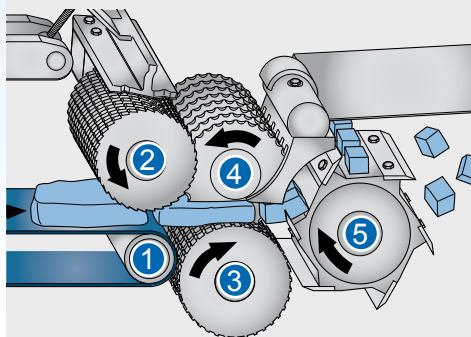


Kostkownica Model M6

KOSTKOWNICA, MASZYNA DO ROZDRABNIANIA I CIĘCIA W SŁUPKI

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Rolka pasa podającego
2. Rolka podająca
3. Bęben podający
4. Noże krążkowe
5. Noże poprzeczne
6. Tarcze rozdrabniające



Model M6 to wszechstronna maszyna zaprojektowana do dwuwymiarowego krojenia w kostkę, w słupki, do rozdrabniania produktu o wcześniej określonej grubości. Idealnie nadaje się do cięcia mrożonej - odpuszczonej, świeżej schłodzonej i gorącej gotowanej wołowiny, wieprzowiny lub drobiu, a także warzyw liściastych i wyrobów cukierniczych/ przekąsek.

RODZAJE CIĘĆ

Kostka: Zdefiniowana przez odległości pomiędzy nożami krążkowymi i użytą głowicę noży poprzecznych.

Cięcia noży krążkowych: 4,8 do 38 mm

Cięcia noży poprzecznych: 3,2 do 144 mm

Cięcie w słupki: Słupki uzyskuje się przez zdjęcie z maszyny głowicy noży poprzecznych. Długość i grubość słupków będzie zależać od wielkości zadanego surowca.

Rozdrabnianie: Tarcze podające pracują razem ze specjalnymi tarczami szarpiącymi lub tępyymi nożami by uzyskać grubo lub drobno szarpane włókna produktu. Możliwe jest uzyskanie różnych długości rozdrabnianych produktów.

DANE TECHNICZNE

Długość:3023 mm

Szerokość:850 mm

Wysokość:1280 mm

Waga netto:745 kg

Silnik:5 KM (3,7 kW)
lub 7,5 KM (5,6 kW)



GRZANKI
Kostka 25,4 mm



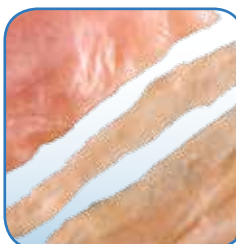
SZPINAK
19,1 x 25,4 mm



ANTRYKOT
Grube Włókna



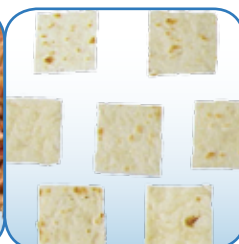
**MROŻONA-ODPUSZCZONA
PIEŚ Z KURCZAKA**
9,5 x 9,5 mm



**ŚWIEŻA PIEŚ
Z KURCZAKA**
Paski 4,8 mm



**GOTOWANE SPLATANE
KAWAŁKI BEKONU**
6,4 x 9,5 mm



PODPŁOMYKI
Kwadraty 25,4 mm



**CZEKOLADOWE
CIASTO BROWNIES**
12,7 x 12,7 mm



**GOTOWANA
WIEPRZOWINA**
Średnio Długie Włókna



POR
6,4 x 9,5 mm

Maszyna do krojenia plastrów E TranSlicer®

PRECYZYJNE PLASTROWANIE PODŁUŻNYCH PRODUKTÓW



SELER NACIOWY

Słupki 76 mm
Plastry 12,7 mm



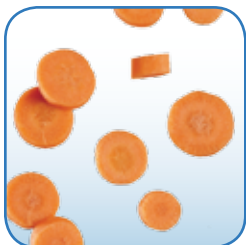
CEBULA (POŁÓWKI)

9,5 x 38,1 mm



KORNISZONY

Plastry 3,2 mm



MARCHEW

Plastry 6,4 mm



PAPRYKA (POŁÓWKI)

9,5 x 38,1 mm



GOTOWANE KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA

19,1 mm



FASOLKA SZPARAGOWA

plastry 25,4 mm



KIELBASA PEPPERONI BEZ PIEPRZU

Plastry karbowane 3,2 mm



DŁUGA PAPRYKA

Plastry karbowane 7,9 mm



KORZEŃ TARO (KOŁOKAZJI JADALNEJ)

Plastry 1,5 mm

Maszyna do krojenia **E TranSlicer jest idealnie dopasowana do podłużnych produktów takich jak ogórek, banan, marchew, cukinia, ziemniaki lub bagietki. Wymienne koła tnące ze stali nierdzewnej zapewniają maksymalną wszechstronność. Maszyna charakteryzuje się ciągłym działaniem zapewniającym nieprzerwaną produkcję. E TranSlicer kroi zwarte produkty o średnicy do 101,6 mm oraz produkty ściśliwe o średnicy do 152,4 mm.

RODZAJE CIĘĆ

Koło plastrujące

płaskie lub karbowane od 0,8 do 76,2 mm

Koło do słupków Julienne

od 12,7 x 12,7 mm do 50,8 x 50,8 mm

Koło rozdrabniające

długość od 9,5 mm do 76,2 mm
a grubość plastra od 1,6 do 7,1 mm.

Koło MicroSlice®

Plastry proste: od 0,5 do 6,4 mm

Słupki Julienne: od 2,4 do 19,1 mm
przy grubości od 0,5 do 3,0 mm



DANE TECHNICZNE

Długość: 2560 mm
..... 2978 mm ze stołem
do przygotowań

Szerokość: 897 mm

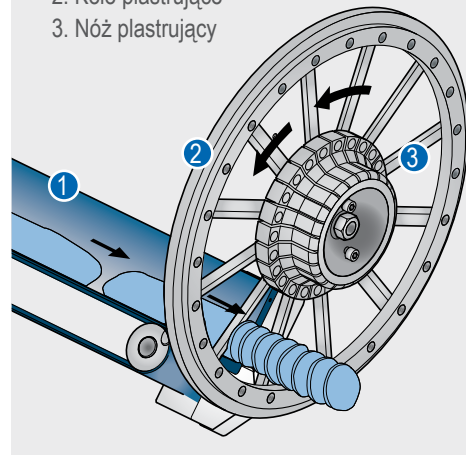
Wysokość: 1569 mm
..... 1686 mm z opcjonalnym
dodatkowym
przyciskiem STOP

Waga netto: 600 kg

Silnik: 3 KM (2,2 kW)
Silnik pasów podających
1 KM (0,75 kW)

PRZEGLĄD CIĘCIA

1. Pas podający
2. Koło plastrujące
3. Nóż plastrujący



Plastownica TranSlicer® 2510

SPECJALNIE DO CIĘCIA WARZYW LIŚCIASTYCH



DANE TECHNICZNE

Długość:3831 mm
Szerokość:1267 mm
Wysokość:1695 mm
Waga netto:680 kg
Silnik:3 KM (2,2 kW)
Silniki pasów do podawania produktów (2 szt): 1 KM (0,75 kW)

Plastownica ++TranSlicer® 2510 to największa maszyna tnąca z serii TranSlicer. Jest idealnie przystosowana do cięcia warzyw liściastych, a popularne zastosowania obejmują: sałatę rzymską, sałatę lodową, jarmuż, radicchio, kapustę, szpinak, ogórki, bakłażany, melony i pora. Wymienne koła tnące o średnicy 635 mm tną produkty na wiele rodzajów plastrów, słupków Julienne oraz rozdrabniają z najwyższą wydajnością wśród maszyn z serii TranSlicer. Do wsparcia zadawania produktu dostępny jest opcjonalny docisk statyczny. Maszyna TranSlicer 2510 kroi zwarte produkty o średnicy do 171 mm oraz produkty liściaste o średnicy do 203 mm.

RODZAJE CIĘĆ

Koło plastrujące

Proste lub karbowane od 0,8 do 88,9 mm

Koło wiórkujące

długość od 9,5 mm do 76,2 mm
 a grubość plastra od 1,6 do 7,1 mm.

Koło do pasków Julienne

od 9,5 x 9,5 mm do 76,2 x 50,8 mm



SALAATA LODOWA
 Prostokąty 34,9 x 38,1 mm



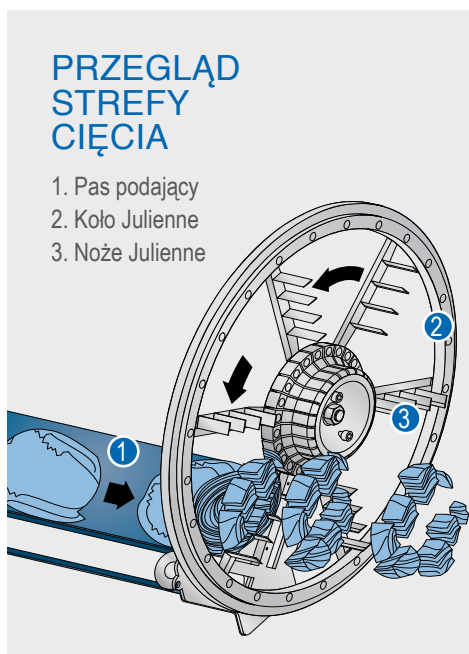
PAPAJA
 19,1 mm



POR
 Plastry 4,8 mm



BOTWINA I SZPINAK
 Paski 9,5 mm



PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Pas podający
2. Koło Julienne
3. Noże Julienne



KAPUSTA
 Plastry 4,8 mm



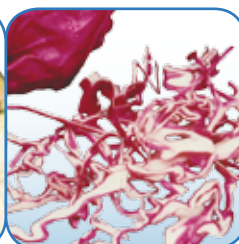
MELON CANTALOUPE (POŁÓWKI)
 Plastry 12,7 mm



SALAATA RZYMSKA
 Paski Julienne 9,5 mm



BAKLAŻAN
 Plastry 4,8 mm



CZERWONA KAPUSTA
 Plastry 3,2 mm



SALAATA RZYMSKA
 Kwadraty 25,4 mm

Kostkownica Model G-A

MASZYNA TNĄCA W KOSTKĘ I SŁUPKI

Trójwymiarowa kostkownica model G-A kroi na jednolite plastry, słupki lub kostkę różne produkty, w tym owoce i chleb. Maszyna może pracować w sposób ciągły i zaprojektowano ją tak, aby zapewnić jej łatwe czyszczenie i konserwację. Maksymalna wielkość zadawanego produktu to 140 mm w każdą stronę.

RODZAJE CIĘĆ

Plastry: 1,6 to 19,1 mm

Kostka: Do cięcia w kostkę wykorzystuje się nóż plastrujący, głowicę noży poprzecznych oraz głowicę noży krążkowych. Wielkość kostki zmienia się, stosując różne głowice tnące i dostosowując grubość plastra.

Grubość plastra: 3,2 do 19,1 mm

Cięcia noży poprzecznych: 7,1 do 22,2 mm

Cięcia noży krążkowych: 2,4 do 76 mm

Cięcie w słupki: Cięcie w słupki uzyskuje się poprzez wyjęcie głowicy noży poprzecznych z maszyny. Długość i grubość słupków zależy od wielkości surowca.



CHLEB
Kostka 12,7 mm



PAPAJA
Kostka 19,1 mm



JABŁKA
Kostka 9,5 mm



CUKINIA
Słupki Julienne 4,8 mm
(wstępnie pocięte do długości 51 mm)



DANE TECHNICZNE

Długość: 1873 mm

Szerokość: 1167 mm

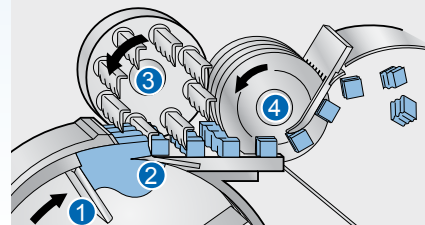
Wysokość: 1251 mm

Waga netto: 349 kg

Silnik: 2 KM (1,5 kW)

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA

1. Wirnik
2. Nóż plastrujący
3. Noże poprzeczne
4. Noże krążkowe



Kostkownica Model RA-A

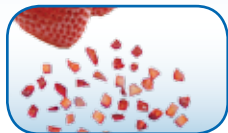
MASZYNA TNĄCA W KOSTKĘ I SŁUPKI



CHIPSY Z KUKURYZIANEJ TORTILLI
Kostka 6,4 mm



HERBATNIKI MARKIZY
Granulowanie 19 mm



TRUSKAWKI
Kostka 6,4 mm



SOS RELISH Z KONSERWOWYCH WARZYW
3,2 x 3,2 x 6,4 mm

Trójwymiarowa kostkownica model RA-A może kroić w kostkę, słupki i plastry wiele produktów, takich jak owoce, warzywa, orzechy i przetworzone mięso. Wymienne części napędu zapewniają maksymalną wszechstronność i optymalne rezultaty w przypadku produktów małych i średnich. Maszyna charakteryzuje się możliwością ciągłej pracy oraz jest zaprojektowana w sposób zapewniający jej łatwe czyszczenie i konserwację. Maksymalna wielkość zadawanego produktu to 88,9 mm w każdą stronę.

RODZAJE CIĘĆ

Plastry/ granulowanie

Grubość plastra: 1,6 do 9,5 mm

Cięcia noży krążkowych: 3,2 do 25,4 mm

Cięcia noży poprzecznych: 1,3 to 76,2 mm

Cięcie w słupki: po wyjęciu głowicy noży poprzecznych maszyna będzie produkować słupki różnej długości w zależności od wielkości zadawanego produktu. Przydać się może także głowica krążkowa.



DANE TECHNICZNE

Długość: 1171 mm

Szerokość: 938 mm

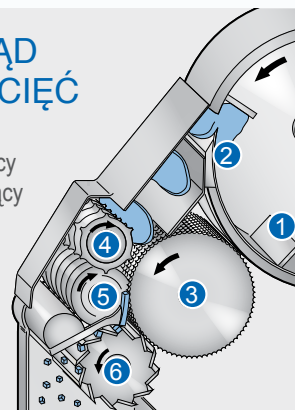
Wysokość: 1833 mm

Waga netto: 320 kg

Silnik: 5 KM (3,7 kW)

PRZEGLĄD STREFY CIĘĆ

1. Wirnik
2. Nóż plastrujący
3. Bęben podający
4. Głowica podająca
5. Noże krążkowe
6. Noże poprzeczne





Model N

KRAJALNICA DO GRANULOWANIA I NACINANIA

DANE TECHNICZNE

Długość: 1015 mm
Szerokość: 677 mm
Wysokość: 764 mm
Waga netto: 200 kg
Silnik: 3/4 KM (0,56 kW)

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA



Model N nadaje się do rozdrabniania na granulki orzechów, herbatników i krakersów oraz nacinania zmrożonych lub odwodnionych owoców.

Regulacyjną zasuwkę, rolkę podającą i grzebień dostosowuje się do wielkości produktu. Przy cięciu produktu zamiast jego uderzania czy siekania, produkuje się mniej drobnych frakcji i można sprostać surowszym specyfikacjom produktowym.

Model N charakteryzuje się uproszczonym działaniem, zapewniającym ciągłą produkcję, oraz jest zaprojektowany w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i konserwację. Dokonywanie zmian ustawienia zasuwki, grzebienia i rolki podającej pozwala uzyskać drobniejsze cząstki przy kolejnych przejściach produktu przez maszynę. W łatwy sposób udaje się uzyskać pożądane wymiary końcowego produktu.

RODZAJE CIĘĆ

Granulowanie: 2,4 do 9,5 mm – odstępy pomiędzy nożami głowicy noży krążkowych.



MIGDAŁY
Granulowanie 3,2 mm



KRAKERSY Z MAKI GRAHAM
Granulowanie 4,8 mm



ORZECHY WŁOSKIE
Granulowanie 6,4 mm



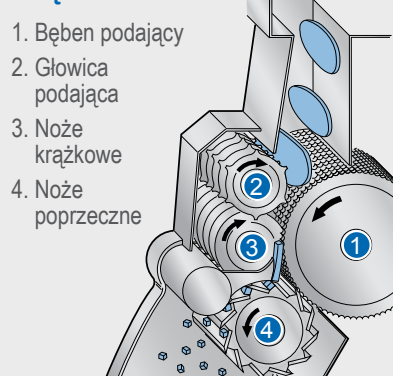
Model CD-A

MASZYNA DO CIĘCIA W KOSTKĘ, SŁUPKI I GRANULOWANIA

DANE TECHNICZNE

Długość: 1051 mm
Szerokość: 981 mm
Wysokość: 1250 mm
Waga netto: 250 kg
Silnik: 2 KM (1,5 kW)

PRZEGLĄD STREFY CIĘCIA



Krojący dwuwymiarowo Model CD-A kroi produkty w jednolitą kostkę i słupki małej lub średniej wielkości. Model CD-A kroi surowe i konserwowane w zalewie skórki cytrusowe, orzechy, suszone śliwki i rodzynki. Maszyna charakteryzuje się ciągłym działaniem zapewniającym nieprzerwaną produkcję i jest zaprojektowana w sposób umożliwiający łatwe czyszczenie i konserwację. Maksymalna grubość zadawanego produktu to 9,5 mm.

RODZAJE CIĘĆ

Kostki / Granulacja

Cięcie nożami krążkowymi od 3.2 do 25.4mm

Cięcie nożami poprzecznymi od 1.6 do 76.2mm

Krojenie pasków / słupków:

Zdjęcie głowicy noży poprzecznych umożliwi krojenie pasków / słupków o różnej długości, zależnej od rozmiaru zadanego produktu.



ORZECHY PECAN
Granulowanie 4,8 mm



CUKIERKI TOFFEE W POLEWIE CZOKOLADOWEJ
Granulowanie 4,8 mm



WAFLE NADZIEWANE KREMEM
Granulowanie 6,4 mm

Model CCL



MASZYNA KROJĄCA W KRATKĘ

Model CCL zapewnia niezwykle cięcie produktów w kratkę. Po obu stronach plastra znajdują się przeplatające się karbowania. Takie cięcie jest stosowane do chipsów ziemniaczanych i grubszych ażurowych plastrów chipsów ziemniaczanych. Maszyna model CC, krojąca w plastry, może zostać przekształcona w model CCL – maszynę krojącą w kratkę.

DANE TECHNICZNE

Długość: 1220 mm
Szerokość: 896 mm
Wysokość: 830 mm
Waga netto: 245 kg
Silnik: 2 lub 5 KM
 (1,5 lub 3,7 kW)



Model OC

PLASTROWNICA DO KROJENIA PLASTRÓW UKOŚNYCH

DANE TECHNICZNE

Długość: 3641 mm
Szerokość: 812 mm
Wysokość: 1141 mm
Waga netto: 400 kg
Silnik: 3 KM
 (2,2 kW)
Silnik pasa podającego:
 3/4 KM (0,56 kW)

Model OC to specjalna krawalnica do ukośnych plastrów z podłużnych produktów spożywczych, takich jak: korniszony, marchew, seler, rabarbar, okra, ziemniaki, dynia, itd. Model OC może kroić na ukośne plastry proste lub karbowane o wielu grubościach.



ZIEMNIAKI
Gruba kratka



ZIEMNIAKI
Drobna kratka



ZIEMNIAKI
Głęboka kratka



BANANY
Proste plastry ukośne 1,5 mm



MARCHEW
Proste plastry ukośne 3,2 mm



SZPARAGI
Proste plastry ukośne 9,5 mm



ZAPRASZAMY NA PRÓBY, POTNIJ SWOJE PRODUKTY

Urschel International Polska Sp. z o.o. dysponuje w Górze Kalwarii halą prób wyposażoną w szereg maszyn umożliwiających przeprowadzenie prób krojenia i rozdrabniania Państwa produktów. Nasz doświadczony personel opracuje wyniki i doradzi dobranie maszyny najlepiej odpowiadającej Państwa potrzebom. Skontaktuj się z nami w celu umówienia niezobowiązującego spotkania już dzisiaj na stronie www.urschel.com.



SKONTAKTUJ SIĘ Z URSCHEL, BY DOWIEDZIEĆ SIĘ WIĘCEJ O TYCH I INNYCH MOŻLIWOŚCIACH KROJENIA.

URSCHEL INTERNATIONAL POLSKA Sp. z o.o.

Telefon: +48 22 727 10 07

poland@urschel.com

pl.urschel.com



URSCHEL®

Światowy lider technik krojenia produktów spożywczych

© Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol, i MicroSlice są zarejestrowanymi znakami towarowymi Urschel Laboratories, Inc.

® The DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer oraz Sprint 2 Dicer mogą zawierać części chronione patentem amerykańskim nr 6883411 i patentem europejskim nr EP1377415.

†† Maszyna do krojenia E TranSlicer może zawierać części chronione patentem amerykańskim nr 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 i 61487094, patentem europejskim nr EP1042107 i EP079837B1, oraz innymi zagranicznymi patentami.

¥ Kolo MicroSlice Wheel jest chronione patentem amerykańskim nr 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, patentem europejskim nr EP1042107 oraz innymi zagranicznymi patentami.

‡ Model CC Slicer może zawierać części chronione patentem amerykańskim nr 5694824, 7658133, patentem europejskim nr EP0756534 oraz innymi zagranicznymi patentami.