



FATIAS | CUBOS | DESFIADOS | GRANULADOS | MOAGEM/PURÉS

O seu Parceiro em Produtividade

A Urschel desenvolveu ao longo dos anos, uma reputação mundial de excelência, trabalhando em parceria com os clientes por forma a atender à ampla gama de desafios enfrentados pelos processadores actuais. Consulte a tecnologia de corte da Urschel, a fim de descobrir a máquina certa para sua linha de produção.

A Urschel fabrica cortadoras higiénicas de cubos, fatias e equipamentos de moagem adequados para todas as necessidades de redução de dimensões. Cada máquina, possui capacidade de corte de precisão, operação contínua para produção ininterrupta e de alta capacidade. As nossas máquinas são projectadas para operação em ambientes de produção exigentes. Os painéis articulados e deslizantes em aço inoxidável, garantem fácil higienização. Além das máquinas apresentadas nesta brochura, pode ver mais máquinas de corte da Urschel no nosso site em www.urschel.com.

PRODUTOS EM DESTAQUE



1. Abóbora

Corte de abóbora em tiras onduladas tipo Noodle
DiversaCut 2110A® Dicer

2. Pimentos

Rodelas de 1/4" (6,4 mm)
E Translicer® Cutter

3. Alho

Cubos de 1/8" (3,2 mm) e
Fatias de 1/16" (1,6 mm)
Affinity® Dicer

4. Couve Roxa

Tiras de 0,90" (2,3 mm)
Modelo CC Slicer

5. Cebolinho

Rodela de 1/4" (6,4 mm)
E Translicer Cutter

6. Pimento Serrano

Corte em 4 Segmentos
Cortadora Modelo VSC

7. Cebola Vermelha

Rodela de 1/8" (3,2 mm)
E Translicer Cutter

8. Cenoura

Corte de 2" (50,8 mm)
E Translicer Cutter

9. Feijão Verde

Fatia de 1" (25,4 mm)
E Translicer Cutter

10. Batata

Tiras onduladas profundas
de 3/8" (9,5 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

11. Aipo

Bastão de 3" (76,2 mm) e
Rodela 1/2" (12,7 mm)
Translicer® 2510 Cutter

12. Arroz de Couve-flor e brócolos

DiversaCut 2110A Dicer

13. Morango

1/8" (3,2 mm)
Affinity Integra® Dicer

14. Limão

Rodelas de 1/8" (3,2 mm)
E Translicer Cutter

15. Cogumelo

Fatia de 1/4" (6,4 mm)
Sprint 2® Dicer

16. Cenoura

Ralados de 1/4" (6,4 mm)
Modelo CC Slicer

17. Espargos

Rodela lisa oblíqua
de 3/8" (9,5 mm)
Modelo OC

18. Alface Iceberg

Tiras de 1/8" (3,2 mm) &
Quadrados de 1-3/8 x 1-1/2"
(34,9 x 38,1 mm)
Translicer 2510 Cutter

19. Tomate

Cubos de 5/8" (15,9 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

20. Couve em folhas

1/4" (6,4 mm)
Translicer 2510 Cutter

21. Pimenta Banana

Rodela Ondulada
de 5/16" (7,9 mm)
E Translicer Cutter

22. Batata

Tiras onduladas
de 9/32" (7,1 mm)
DiversaCut Sprint® Dicer

23. Cenoura e Beterraba

Corte em forma de laço
DiversaCut 2110A Dicer

24. Manga

Cubos de 3/4" (19,1 mm)
Sprint 2 Dicer

25. Pickle

Corte de fatias
de 3/16" (4,8 mm)
Modelo VSC Cutter

26. Azeitona

Rodelas de 1/8" (3,2 mm)
Modelo CC Slicer

27. Acelga e Espinafres

Tiras 3/8" (9,5 mm)
Translicer 2510 Cutter

28. Molhos de Vegetais picados

3/16 x 1/8 x 5/32" (4,7 x 3,2
x 4 mm) Affinity Dicer

29. Pimento

Rodela de 1/4" (6,4 mm)
E Translicer Cutter

30. Alho- francês

1/4 x 3/8" (6,4 x 9,5 mm)
Modelo M6 Dicer



EXPLORAR PRECISÃO URSCHEL

A Urschel disponibiliza equipamentos fabricados com elevada qualidade e de construção sólida. As máquinas de corte da Urschel, são construídas a partir do zero com todos os componentes cruciais produzidos na nossa fábrica por forma a garantir as tolerâncias rigorosas e o funcionamento correcto de cada máquina de corte. Da chapa de metal, a intrincadas cabeças de corte, porcas e parafusos – todas as peças são montadas debaixo do mesmo tecto. Nas fundições da nossa fábrica, derretem-se metais para produzir peças robustas e de qualidade, nas novas instalações fabris o foco está no fluxo de trabalho ergonômico empregando-se métodos de produção de última geração.

Para além de uma força de vendas global e profissionais de manutenção dedicados, a Urschel mantém um inventário de muitos milhões de dolares das peças mais vendidas. Esse inventário, embora de dispendiosa manutenção, garante que as peças podem ser enviadas no momento em que os clientes delas precisam. Assim se contribui para diminuir os tempos de inactividade dos clientes por falta de peças, os quais são sempre tão onerosos.





COMPROMISSO COM A EXCELÊNCIA

Rede Global de Vendas & Serviços Técnicos

ver a contracapa para encontrar a localização

A nossa rede mundial de equipas de vendas e serviços de assistência técnica, é altamente especializada e preparada. Tem uma vasta experiência com milhares de aplicações e processos de fabrico e está pronta para atender a quaisquer requisitos exclusivos de redução de dimensões. Conte com a Urschel para um serviço de qualidade antes e após a venda. A Urschel é sua parceira de produtividade a longo prazo.

Desde a instalação e arranque do equipamento até ao treino dos operadores, as nossas máquinas são totalmente suportadas com manuais de instrução detalhados e técnicos de manutenção competentes. Os nossos clientes podem-nos consultar telefonicamente e fazer as perguntas técnicas que julgarem necessárias. Além disso, disponibilizamos ainda

serviços de assistência técnica completa aos nossos clientes. O serviço técnico certificado da Urschel, além de reduzir os onerosos tempos de paragem do cliente, permitem que as máquinas trabalhem com desempenho máximo aumentando a sua vida útil, além de garantir a tranquilidade do cliente.

Serviços de reparação de componentes / peças especializadas, também estão disponíveis para sua conveniência. Técnicos devidamente treinados, inspeccionam e reparam minuciosamente peças danificadas ou desgastadas; como caixas de engrenagens, eixos de corte transversal, eixos de transmissão e impulsores do Comitrol e afiam facas Urschel. Entre em contacto com o escritório mais próximo de si para obter mais informações.

PRODUTOS EM DESTAQUE

1. Biscoitos recheados

Granulados de 3/8" (9,5 mm)
Affinity Integra® Dicer

2. Pão

1/4 x 1/8 x 1/8" (6,4 x 3,2 x 3,2 mm)
Affinity® Dicer

3. Batata

Rodelas de Trelça Grossa
Modelo CCL Lattice Slicer

4. Noz

Granulados de 1/4" (6,4 mm)
Modelo N Granulator

5. Brownie

Cubos de 1/4" (6,4 mm)
DiversaCut 2110A® Dicer

6. Redução de Pretzel

Crivo de Malha #7
Modelo CC Slicer

7. Tortilha

Tiras de 1/4" (6,4 mm) e
Quadrados 1 x 1" (25,4 x
25,4 mm) Modelo J9-A Dicer

8. Casca De Citrinos

Tiras de 1/4" (6,4 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

9. Coco

3/4" (19,1 mm)
Sprint 2® Dicer

10. Arando Desidratado

Tiras de 1/8" (3,2 mm)
Affinity Dicer

11. Couro de Porco

1 x 1-1/2" (25,4 x 38,1 mm)
Modelo M6 Dicer

12. Pêssego

Cubos de 1/4" (6,4 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

13. Batata

Rodela Lisa-V®
Modelo CC Slicer

14. Biscoito Graham

Granulados de
3/16" (4,8 mm)
Sprint 2 Dicer

15. Coco Fresco

Ralados de 070" (1,8 mm)
Modelo CC Slicer

16. Carne de Vaca Seca

3/4 x 1-1/4" (19,1 x 38,1 mm)
Modelo M6 Dicer

17. Casca de Frutas

3/16" (4,8 mm)
Modelo M6 Dicer

18. Massa De Biscoito De Chocolate

Cubos de 3/8" (9,5 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

19. Mandioca

0,030" (0,8 mm)
E Translicer® Cutter

20. Banana - da - terra

Rodela de 0,080" (2,0 mm)
E Translicer Cutter

21. Granulados de noz Pecan

Modelo CD-A Dicer

22. Pão

Granulados de 1/4" (6,4 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

23. Barra de chocolate

Granulados de 1/2" (12,7 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

24. Bombons de Casca Dura

Granulados
DiversaCut 2110A Dicer

25. Pão tipo Panini

1 x 3/4 x 1" (25,4 x 19,1 x 25,4 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

26. Copos de Manteiga de amendoim

Granulados de 3/4" (19,1 mm)
Sprint 2 Dicer

27. Amêndoa (Acondicionada)

Rodela Lisa & "V"
de 0,080" (2,0 mm)
Modelo CC Slicer

28. Ananás

1/16 x 1/8 x 1/8"
(1,6 x 3,2 x 3,2 mm)
DiversaCut Sprint® Dicer

29. Barra de Chocolate

Granulação de
1/4" (6,4 mm)
Affinity Integra Dicer

30. Palitos de Pão

3/16" (4,8 mm)
E Translicer Cutter





AVALIAÇÃO TESTE DE CORTE DO SEU PRODUTO

Com as tendências de consumo em constante mudança, os produtos processados são mais diversificados do que nunca. As características variam muito, assim como os objectivos do cliente.

A Urschel, disponibiliza as suas instalações localizadas em locais chave para a realização de testes de corte de produto. Este serviço, ajuda o cliente a seleccionar a máquina Urschel que melhor se adequa à sua aplicação e linha de processamento.

Este é um benefício gratuito para nossos clientes. Os clientes, enviam-nos os seus produtos para efectuarmos os ensaios de corte. Recomenda-se mas não é obrigatório que os clientes estejam presentes aquando da realização dos ensaios. Dessa forma quaisquer questões de processamento podem ser abordadas. Além disso, os clientes podem explicar as características pretendidas para o produto final bem como os seus objectivos específicos.

Após o ensaio, é elaborado um relatório detalhado o qual é entregue ao cliente. Fotos e videos, podem acompanhar este relatório consoante a preferência do cliente.

Este serviço, é uma óptima forma de; pesquisar e desenvolver, compra de novas máquinas ou experimentar novas peças de corte / métodos de corte na sua máquina Urschel.





AVANÇANDO NO FUTURO

Mais de 100 anos e contando...

Invenção encontra inovação enquanto a história da Urschel continua. Fundada pelo inventor William E. Urschel em 1910, o seu espírito dinâmico permaneceu como uma parte central da nossa empresa.

Os engenheiros actuais da Urschel, apostam na inovação e trabalham com as mais avançadas tecnologias de produção. A Urschel, tem promovido uma expansão lado a lado com os seus clientes de longa data. Desde desenhos CAD até ao

mapeamento de cada fase da produção, cada novo componente circula na nossa empresa até à sua conclusão, funcionários dedicados da Urschel trabalham em conjunto para criar cada uma das peças cruciais tudo sob o mesmo tecto.

Este empenho e dedicação, foi recentemente recompensado em 2016, a Família Urschel recorrendo a um ESOP, converteu orgulhosamente a sua empresa privada numa empresa 100% propriedade dos funcionários.



PRODUTOS EM DESTAQUE

1. Queijo Cheddar

Cubos de 1/8" (3,2 mm)
& 1/8 x 1/8 x 1-1/2"
(3,2 x 38,1 x 3,2 mm)
Strip Affinity® Dicer

2. Fiambre

Cubos de 1/8 x 1/8 x 1"
(3,2 x 3,2 x 25,4 mm)
Affinity Dicer

3. Seitan

1/2" (12,7 mm), Sprint 2® Dicer

4. Peito de Carne Temperada Congelado

1 x 1" (25,4 x 25,4 mm)
Modelo M6 Dicer

5. Queijo Minas

Ralado, Modelo CCX-D

6. Pedacos de Bacon Cozido

1/4 x 1/4" (6,4 x 6,4 mm)
Affinity Integra® Dicer

7. Desfiados Frango Cozido

Fatias 1/2" (12,7 mm)
E Translicer® Cutter

8. Mistura de Queijo

Ralados finos
Modelo CCX-D Shredder

9. Salame sem pimenta

Rodela ondulada de
1/8" (3,2 mm)
E Translicer Cutter

10. Queijo Cheddar Branco

Tira ondulada de
3/8 x 1-1/4 x 3/8"
(9,5 x 31,8 x 9,5 mm)
Affinity Dicer

11. Peito De Peru Cozido

Desfiados curtos
DiversaCut 2110A® Dicer

12. Queijo Cheddar

Fatia ondulada de 0,480"
(12,2 mm) Modelo CCX-D

13. Salmão Temperado Congelado

Cubos de 3/4" (19,1 mm)
DiversaCut 2110A Dicer

14. Fiambre

Cubos de 1/8" (3,2 mm)
Affinity Dicer

15. Peito de Carne Cozido

Desfiados longos
grosseiros, Modelo M6

16. Barriga de Porco

Cubos de 1/4" (6,4 mm)
Affinity Integra Dicer

17. Salame

1/8 x 1 x 1/8"
(3,2 x 25,4 x 3,2 mm)
Affinity Dicer

18. Queijo Azul

Granulados de
3/8" (9,5 mm)
Affinity Integra Dicer

19. Bacon Temperado Congelado

1 x 1" (25,4 x 25,4 mm)
Modelo M6 Dicer



LINHA DO TEMPO CRESCIMENTO ATRAVÉS DOS ANOS



1908

O inventor William E Urschel requer uma patente para o Gooseberry

Snipper. Esta máquina removia os pedúnculos e as flores das groselhas muito popular nessa época.

1910 >> William E Urschel cria a fábrica Urschel Gooseberry Snipper e vende muitos destes equipamentos para os industriais de conservas em lata no Michigan. William continua a inventar outros tipos de máquinas.



1920 >> A segunda geração da Urschel (Joe e Gerald) começa a projectar máquinas de corte de produtos alimentares e são-lhe concedidas mais de 70 patentes durante sua vida.



'30's, '40's, '50's

A produção da Urschel continua com o Modelo 30 Cortadora de Feijão Verde, Modelo 6 Cortadora de vegetais em cubos, Modelo M cortadora em rodela de cogumelos, Modelo B cortadora de vegetais; Modelo L & SL cortadoras em cubos de frango / carne, Modelo R para misturas de vegetais em conserva, Modelo G Dicer para corte em cubos de frutas / vegetais, Modelo OV Slicer e o original Modelo CC cortadora de batata tipo Chips, a qual continua sendo a cortadora para batata tipo Chips mais vendida actualmente.



1957 >> Urschel muda-se da Napoleon Street para uma instalação de 22,250 s.f., recentemente construída situada na Calumet Avenue em Valparaíso, Indiana, EUA.

Anos 60

Moinho MG que evoluiu para a nossa linha de equipamentos de moagem Comitrol® Process. Vasto crescimento e escritórios de vendas regionais dos EUA e criação dos agentes de vendas internacionais.



Anos 70 >> A liderança da empresa muda para a terceira geração da Urschel (Dan, Bob e Elena Urschel); A Urschel International Limited é formada e escritórios subsidiários abrem em toda a Europa; Após uma série de ampliações, a Urschel Laboratories excede agora os 110.000 s.f.

Anos '80's & '90's >> Modelo M, cortadora em cubos / desfiadora de carne / frango, Modelos CC-D & RA-D para ralar e cortar cubos de queijo, Comitrol® Processor Modelo 9300 moinho para manteiga de amendoim, TranSlicer® 2500 cortadora para saladas frescas, TranSlicer® 2000 e QuantiCut® Dicer; início da Expansão na Ásia.

Anos 2000 >> A quarta geração Urschel (Rick e Andy Urschel e Heather Lynch) desempenham funções-chave na empresa.



Início dos anos 2000

DiversaCut 2110® Dicer, M6 Dicer substitui o M, CCX-D Raladora para queijo, DiversaCut Sprint® Dicer, e a TranSlicer® 2510 Cutter; Escritórios directos abrem em toda a Ásia; continua a ampliação das instalações na sede em Valparaíso nos EUA; criada a Urschel Equipment dedicada à compra e venda de máquinas Urschel reconcondicionadas.

2010 >> Urschel comemora 100 anos de existência

2011 >> Urschel Latino América S.R.L. abre na Argentina; Urschel Italia abre na Itália

2012 >> Affinity® Dicer e crescimento contínuo de vendas e serviços de assistência técnica em todo o mundo

2013 >> Rick Urschel assume o cargo de presidente / CEO e Bob Urschel torna-se presidente do conselho de administração; Expansão de escritórios directos e crescimento contínuo à medida que mais agentes de vendas e subagentes são formados em todas as partes do mundo. A Urschel mantém relações fortes e de longa data com a sua equipa de vendas. Esta é um recurso valioso que fortalece a nossa empresa.



2014 >> DiversaCut 2110A® Dicer, Sprint 2® Dicer; Depois de anos de expansão contínua, a sede / fábrica sediada nos EUA tem seu crescimento bloqueado por falta

de espaço, por essa razão a Urschel adquire uma parcela de 160 acres na vizinha Coffee Creek - Chesterton, Indiana; iniciando o processo de construção.



2015 >> Urschel faz a mudança gradual, departamento por departamento para a 1200 Cutting Edge Drive, Chesterton, Indiana. Este novo espaço de construção de 385.000 s.f., permitirá práticas simplificadas de fabrico.

2016 >> A Família Urschel converteu uma empresa de negocio privado numa empresa 100% propriedade dos empregados.



2017 >> Affinity Integra® Dicer

Verão de 2018 >> Expansão de 28.000 s.f. para a sede / fábrica dos EUA para incorporar a Urschel Equipment, um departamento de reparação maior, um centro de fitness

e um espaço adicional destinado a Engenharia / Laboratório de Testes.



A linha ^{RS}Affinity® é constituída por 3 máquinas, a Affinity aprovada pela U.S.D.A., Divisão de Lactínios, a Affinity com transportador incorporado e a Affinity Integra Dicer. O que diferencia esta linha, é a capacidade de processar produtos com alto teor de gordura, baixas temperaturas e por outro lado, produtos normalmente difíceis de trabalhar. A vantagem desta linha está na assistência adicional de alimentação, obtida através do rolo de alimentação e do tambor de alimentação, à medida que o produto faz a transição por toda a zona de corte. As zonas de corte, são completamente separadas das zonas mecânicas. Uma estrutura de tubos arredondados, limita a superfície de potencial desenvolvimento microbiano, promovendo ainda a auto-drenagem. São possíveis o corte bidimensional ou tridimensional, através do ajustamento da espessura da fatia, do eixo de corte transversal e dos eixos das facas circulares para uma gama completa de cubos, pedaços / granulados ou tiras.

AFFINITY® DICER

CORTADORA ROBUSTA E RESISTENTE COM ASSISTÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO

A Affinity Dicer é fabricada em dois Modelos diferentes - (A) standard e (B) com um transportador incorporado. O transportador incorporado auxilia na alimentação e orientação do produto. A Affinity, aceita uma ampla variedade de produtos alimentados com diferentes formas e tamanhos. A tremonha de alimentação maior, dependendo do tipo de produto em questão; aceita produtos até 7" (178 mm) ou até 10" (254 mm), medidos na maior dimensão. Alimentador de produto de grande dimensão, combinada com um poderoso motor de 25 CV (18 kW), garante capacidade máxima de trabalho.



TIPOS DE CORTES

Fatias Lisas: 1/8 – 3/4" (3,2 – 19,1 mm)

Cubos / Pedaços - granulados / Tiras: Cortes bi e tridimensionais são conseguidos através do ajustamento da espessura da fatia e da utilização dos eixos de corte circulares ou transversais adequados.

Cortes Faca Circular: 1/8 – 3" (3,2 – 76,2 mm)

Cortes Faca Transversal: 1/8 – 2" (3,2 – 50,8 mm)

Desfiados: Finos, médios e grossos, podem ser produzidos em produtos de carne cozidos, quentes ou refrigerados, usando o veio de desfiados no lugar do eixo de corte transversal.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Porta de corte ajustável
2. Pás do Impulsor
3. Faca de Corte
4. Rolo de Alimentação
5. Tambor de alimentação
6. Facas Circulares
7. Facas Transversais
8. Pente de Separação

ESPECIFICAÇÕES

A. AFFINITY

Aprovada pela U.S.D.A.,
Divisão de Lactínios

Comprimento:64,92" (1649 mm)

Largura:62,52" (1588 mm)

Altura:69,46" (1764 mm)

Peso Líquido:2800 lb (1270 kg)

Motores:25 CV (18 kW)

.....5 CV (3,6 kW) -

Conjunto do Eixo de
Corte Transversal

B. AFFINITY

Com tapete de alimentação

Comprimento:71,46" (1815 mm)

Largura:62,52" (1588 mm)

Altura:69,45" (1764 mm)

Peso Líquido:2800 lb (1270 kg)

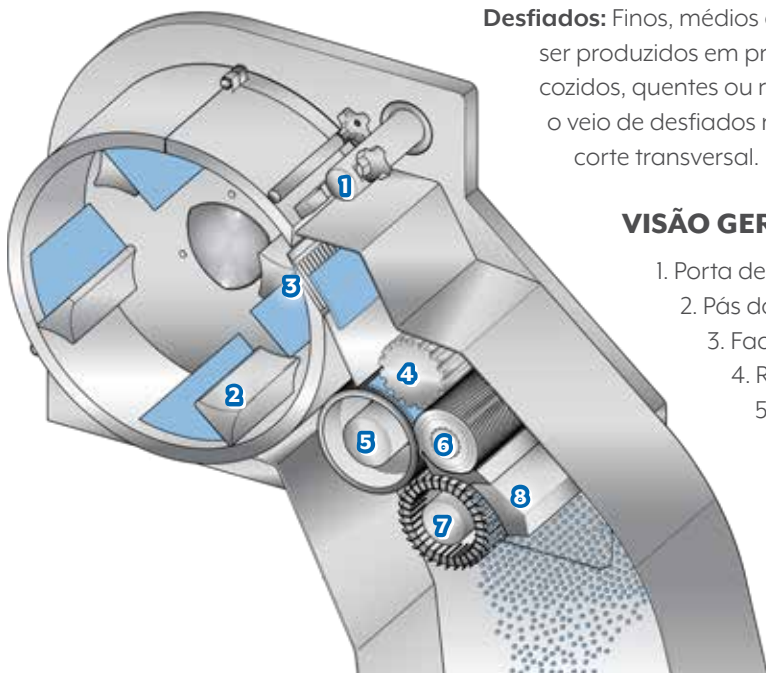
Motores:25 CV (18 kW)

.....5 CV (3,6 kW) -

Conjunto do Eixo de
Corte Transversal

.....1/6 CV (0,12 kW) -

Transportador de
Alimentação



A cortadora Affinity Integra® Dicer, é a mais nova da linha de cortadoras Affinity e permite cortes de tamanho pequeno a médio. Uma versão ligeiramente reduzida da Affinity grande, esta cortadora incorpora elementos de projecto das séries RA e Affinity. A Integra, foi projectado para substituir em linha as máquinas da série RA - oferecendo aos processadores um “upgrade” com uma tremonha de alimentação maior, uma caixa de impulsor maior, um design mais recente, melhor sanitização e, permitindo em condições ideais aumentos de capacidade de 20 a 50%. A nova Integra, eleva os pequenos e médios cortadores a outro nível.

AFFINITY INTEGRA® DICER

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE CORTE DÍFICIL

A Affinity Integra Dicer, aceita a alimentação de produtos com tamanhos até 4,5" (114 mm). Com características similares às da Affinity maior, também assume o desafio de trabalho em aplicações difíceis. Vem equipado com um motor de 10 CV (7,5 kW).

TIPOS DE CORTES

Fatias Lisas: 1/8 a 1/2" (3,2 a 12,7 mm)

Cubos / Granulados / Tiras: Cortes bi e tridimensionais são conseguidos através do ajustamento da espessura da fatia e da utilização dos eixos de corte circulares ou transversais adequados.

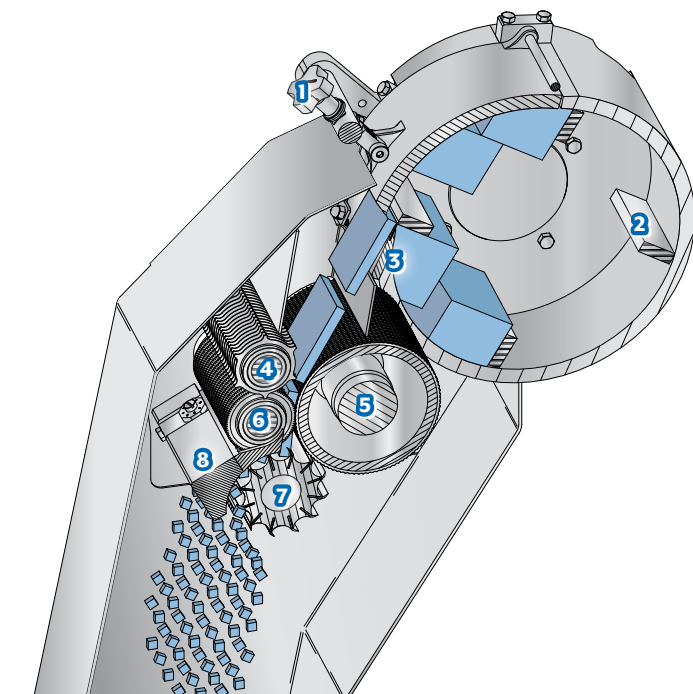
Cortes Faca Circular: 1/8 – 2-1/2" (3,2 – 63,5 mm)

Cortes Faca Transversal: 1/8 – 1-1/2" (3,2 – 38,1 mm)



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:54,45" (1383 mm)
Largura:54,05" (1373 mm)
Altura:70,97" (1803 mm)
Peso Líquido:1500 lb (681 kg)
Motores:10 CV (7,5 kW)



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Maçaneta de Ajustamento de Corte
2. Pás do Impulsor
3. Faca de Corte
4. Eixo de Alimentação
5. Tambor de Alimentação
6. Facas Circulares
7. Facas Transversais
8. Pente de Separação

A linha de cortadoras ^{BB}DiversaCut[®], inclui os Modelos DiversaCut 2110A[®] Dicer e DiversaCut Sprint[®] Dicer; bem como duas versões da Sprint 2[®] — Sprint 2 sem transportador e a Sprint 2 com tapete de descarga. O eixo de corte transversal em conjunto com os outros componentes de corte, criam uma zona de corte compacta originando cortes de precisão à medida que o produto se movimenta ao longo do processo.

DIVERSACUT 2110A[®] DICER

CORTADORA VERSÁTIL DE CUBOS/TIRAS/DESFIADOS

A DiversaCut 2110A Dicer, aceita a alimentação de produtos com tamanhos até ao máximo de 10" (254 mm) medidos em qualquer dimensão. Pelo facto de não exigir o pré-corte dos produtos alimentados, garante desde logo uma significativa redução de custos e rapidez de processo. Esta cortadora, pode ser equipada com motores de 5 CV (3,7 kW) ou 10 CV (7,5 kW). Esta máquina permite operação contínua e ininterrupta e foi projectada para garantir uma fácil higienização e manutenção.



TIPOS DE CORTES

Fatias Lisas e Onduladas: 1/16 – 1" (1,6 – 25,4 mm)

Cubos / Granulados / Tiras: Cortes bi e tridimensionais são conseguidos através do ajustamento da espessura da fatia e do ajustamento ou remoção dos eixos de corte circulares ou transversais.

Cortes Faca Circular: 1/8 – 3" (3,2 – 76,2 mm)

Cortes Faca Transversal: 3/32 – 3-1/2" (2,4 – 88,9 mm)

Cortes Faca Transversal Ondulados: (0,076" (1,9 mm) depth): 9/32 – 0,583" (7,1 – 14,8 mm)

Cortes Faca Transversal Ondulados Profundos: (0,125" – 0,145" (3,2 – 3,7 mm) profundidade): 3/8 – 1/2" (9,5 – 12,7 mm)

Cortes Faca Transversal V-Cuts:

5/16 – 1/2" (7,9 – 12,7 mm)

Desfiados: finos, médios e grossos; podem ser produzidos em produtos de carne cozidos, quentes ou refrigerados, usando o veio de desfiados no lugar do eixo de corte transversal.

ESPECIFICAÇÕES

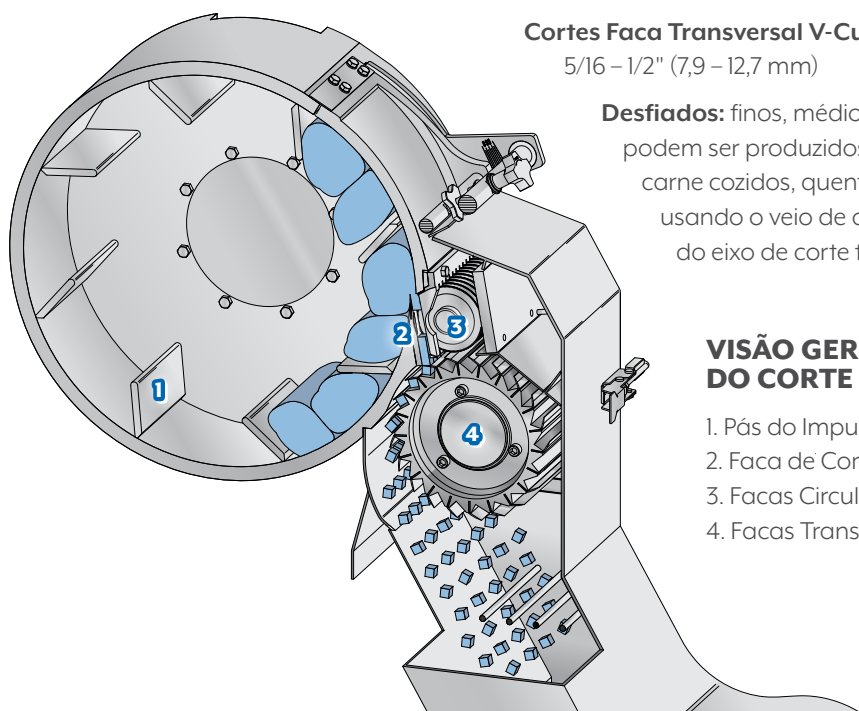
Comprimento: 64,07" (1627 mm)

Largura: 63,62" (1616 mm)

Altura: 68,44" (1738 mm)

Peso Líquido: 1500 lb (681 kg)

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



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais

As zonas de corte são completamente separadas das zonas mecânicas. Uma estrutura de tubos arredondados, contribui para facilitar a higienização e limpeza, promovendo ainda a auto-drenagem. Permite o corte em fatias, através da remoção dos eixos de corte circular e transversal. Permite efectuar corte bidimensional ou tridimensional, através do ajustamento da espessura da fatia, do eixo de corte transversal e dos eixos das facas circulares pode produzir uma gama completa de cubos, granulados ou tiras. Uma variada gama de desfiados é igualmente possível.

SPRINT 2® DICER

2 MODELOS: COM OU SEM TAPETE TRANSPORTADOR DE DESCARGA

Ambas as versões da Sprint 2 Dicer, aceitam a alimentação de produto com um tamanho máximo medido em qualquer dimensão de 6,5" (165 mm). Ambas as versões podem ser equipadas com VFD (variador de velocidade) ou com arranque suave, ambos os casos num motor de 3 CV (1,5 kW). Outra opção na versão sem tapete transportador, é arranque suave num motor de 1,5 CV (1,1 kW). A versão com tapete transportador, permite uma descarga completa e otimizada do produto cortado, por forma a reduzir os desperdícios.

TIPOS DE CORTES

Fatias Lisas ou Onduladas: 1/16 – 1" (1,6 – 25,4 mm)

Cubos / Granulados / Tiras: Cortes bi e tridimensionais são conseguidos através do ajustamento da espessura da fatia e do ajustamento ou remoção dos eixos de corte circulares ou transversais.

Cortes Faca Circular: 1/8 – 3" (3,2 – 76,2 mm)

Cortes Faca Transversal: 3/32 – 1" (2,4 – 25,4 mm)

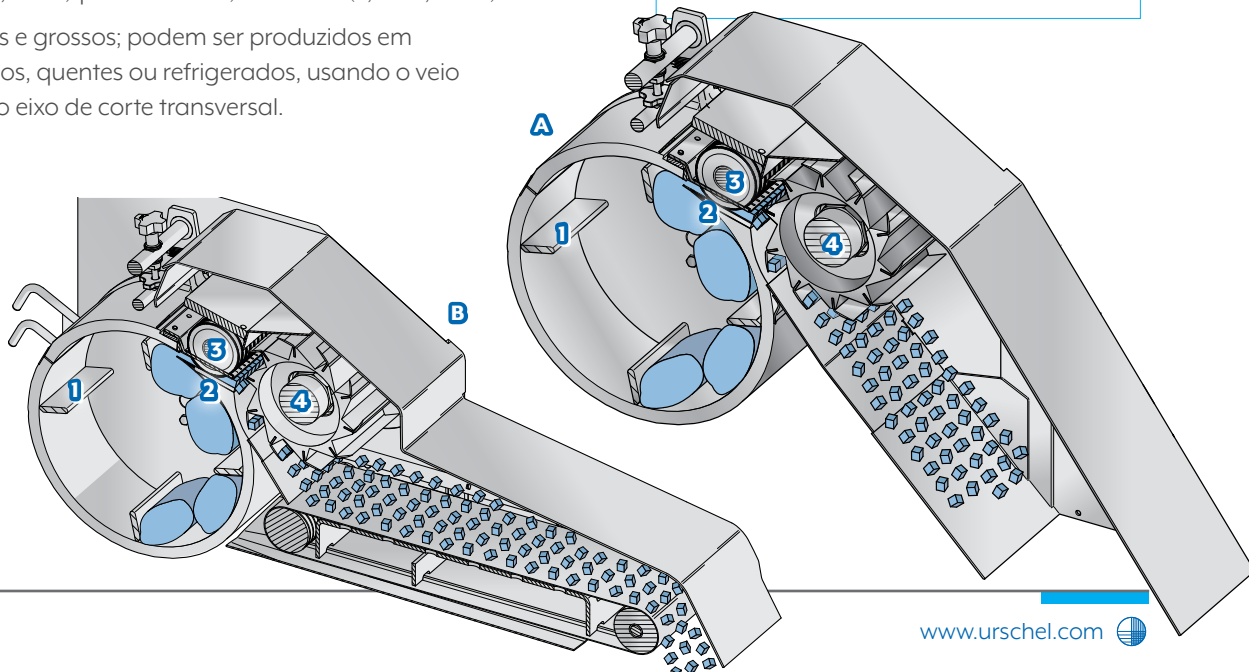
Cortes Faca Transversal Ondulados:
(0,076" (1,9 mm) profundidade): 9/32 – 9/16" (7,1 – 14,3 mm)

Cortes Faca Transversal Ondulados Profundos:
(0,125" – 0,145" (3,2 – 3,7 mm) profundidade): 3/8 – 1/2" (9,5 – 12,7 mm)

Desfiados: finos, médios e grossos; podem ser produzidos em produtos de carne cozidos, quentes ou refrigerados, usando o veio de desfiados no lugar do eixo de corte transversal.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



ESPECIFICAÇÕES

A. VERSÃO SEM TAPETE TRANSPORTADOR

Comprimento:70,31" (1786 mm)

Largura:58,30" (1481 mm)

Altura:60,95" (1548 mm)

Peso Líquido:1000 lb (454 kg)

Motor:3 CV (2,2 kW) com VFD,
3 CV (2,2 kW) com arranque suave, ou 1,5 CV (1,1 kW) com arranque suave

B. VERSÃO COM TAPETE TRANSPORTADOR

Comprimento:70,31" (1786 mm)

Largura:61,56" (1564 mm)

Altura:60,95" (1548 mm)

Peso Líquido:1050 lb (476 kg)

Motor:3 CV (2,2 kW) com VFD,
ou 3 CV (2,2 kW) com arranque suave

Cada Modelo DiversaCut oferece diferentes vantagens no processo de produção.

Confie no estilo sucinto da DiversaCut Sprint® Dicer para uma abordagem simplificada com um motor de 1,5 CV (1,1 kW). Vire-se para o estilo aprimorado do Sprint 2 Dicer com opções de motor de maior potência e assistência de descarga opcional. Por fim, a DiversaCut 2110A oferece a versão mais poderosa permitindo alimentar produto de maior dimensão.

DIVERSACUT SPRINT® DICER

PEQUENA CORTADORA DE ELEVADA PERFORMANCE

A DiversaCut Sprint Dicer é uma cortadora de alto desempenho, projectada para cortar uniformemente em cubos, tiras e fatias uma grande variedade de vegetais, frutas e carnes. Eficiência e flexibilidade, são características fundamentais da Sprint. O tamanho compacto da máquina, combinado com a facilidade de passar de um tamanho ou tipo de corte para outro, oferece infinitas possibilidades de produção.

A máquina tem características destinadas a uma operação contínua para produção ininterrupta e é projectada para fácil limpeza e manutenção. O tamanho máximo do produto à entrada, é de aproximadamente 6,5" (165,1 mm) medidos em qualquer dimensão.

TIPOS DE CORTES

Fatias: Ao remover o eixo de corte transversal e o eixo de corte circular, a máquina pode fazer fatias em toda a gama de espessuras de corte.

Fatias Lisas: 1/16 a 1" (1,6 a 25,4 mm)

Fatias Onduladas: 1/8 a 1" (3,2 a 25,4 mm)

Corte de Tiras: Cortes de tiras lisas e onduladas em uma variedade de larguras, podem ser feitos removendo-se o eixo de corte transversal ou o conjunto do eixo de corte circular.

Cubos / Granulados: Uma faca de laminagem, um eixo de corte circular e um eixo de corte transversal, são usados para o corte em cubos. A mudança do tamanho dos cubos é conseguida usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da fatia.

Cortes de faca circulares: 1/8 a 3" (3,2 a 76,2 mm)

Cortes de faca transversais: 3/32 a 1" (2,4 a 25,4 mm)

Corte de faca transversal ondulados: 9/32 a 9/16" (7,1 a 14,3 mm)

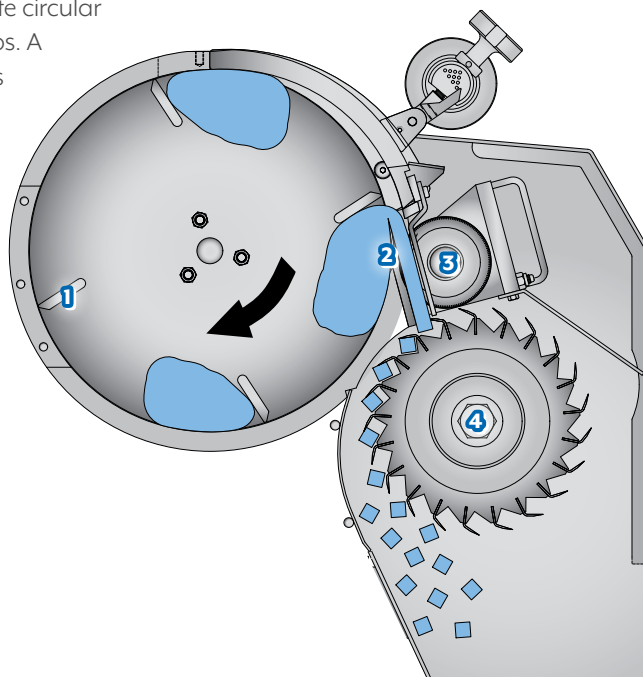
VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Corte
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:..... 53,81" (1367 mm)
Largura:..... 53,86" (1368 mm)
Altura:..... 65,59" (1666 mm)
Peso Líquido:..... 860 lb (390 kg)
Motor:..... 1,5 CV (1,1 kW)



A série CC †† é composta pelos Modelos CC, CC-D, CC-DL, CCX-D e CC-L. Os Modelos CC nas páginas 13 e 14 operam através de força centrífuga, usando um impulsor rotativo dentro de uma cabeça de corte fixa para reduzir uniformemente os ingredientes à medida que o produto passa por uma estação de corte, de ralado ou numa superfície em treliça. Estes Modelos, oferecem igualmente facas baratas e permitem uma troca rápida de cabeças de corte. Todos os Modelos, tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e são projectados para fácil limpeza e manutenção.

MODELOS CC, CC-D, & CC-DL

CORTADORA VERSÁTIL RODELAS, RALADOS, & GRANULADOS

Enquanto o Modelo CC continua a ser a cortadora de batata frita mais vendida no mundo, outras aplicações comuns incluem a redução de dimensões de uma variedade de vegetais, frutas, frutos secos, ingredientes de panificação e alimentos para animais de estimação. Veja o Modelo CC como um meio de obtenção de cortes uniformes de grande precisão do tipo; rodela, tiras, ralados e granulados com elevada capacidade de produção e com excelentes resultados. O Modelo CC aceita a alimentação de produtos com tamanhos até 4" (101,6 mm) medidos em qualquer dimensão.

Desenvolvimentos recentes nos serviços de engenharia da Urschel, incluem o desenho da nova MicroAdjustable™ Slicing Head (SL-14), a qual aumenta significativamente a capacidade de amplificar a sua produção. Este novo conceito de corte em rodela, tem o potencial de quase duplicar a capacidade existente, recorrendo à substituição da cabeça de corte standard de 8 estações pela nova versão de 14 estações - sem necessidade de ferramentas ou adaptadores especiais para o efeito.

Os Modelos CC-D e CC-DL, aceitam a alimentação de produtos que medem até 3-1/2" (89 mm) medidos em qualquer dimensão e processam aplicações similares às do Modelo CC. A CC-DL oferece uma câmara de corte maior em relação à CC-D. Contacte a Urschel para mais informações.

>> Consulte as páginas 14 e 15 para obter informações sobre os tipos de cortes da Série CC.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Corte
3. Faca de Ralados



ESPECIFICAÇÕES

A. MODELO CC

Comprimento: 48,03" (1220 mm) - 2 ou 5 CV
51,74" (1314 mm) - 10 CV
Largura:35,26" (896 mm)
Altura:31,47" (799 mm) - 2 ou 5 CV
30,28" (769 mm) - 10 CV
Peso Líquido:550 lb (250 kg) - 2 ou 5 CV
680 lb (310 kg) - 10 CV
Motor:2, 5 ou 10 CV (1,5, 3,7 ou 7,5 CV)

B. MODELO CC-D

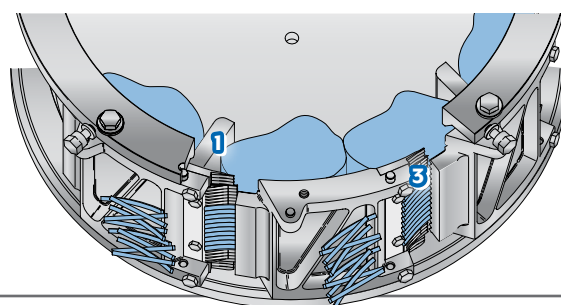
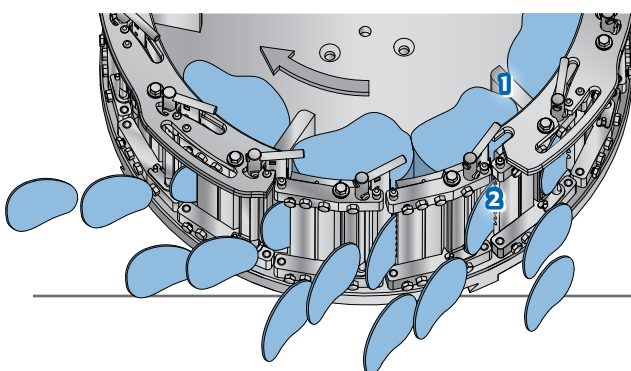
Câmara de Corte de 24" (610 mm)

Comprimento: 48,03" (1220 mm) - 5 CV
51,74" (1314 mm) - 10 CV
Largura:35,59" (904 mm)
Altura:29,92" (760 mm) - 5 CV
31,36" (797 mm) - 10 CV
Peso Líquido:550 lb (250 kg) - 5 CV
680 lb (310 kg) - 10 CV
Motor:5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW)

C. MODELO CC-DL

Câmara de Corte de 32" (813 mm)

Comprimento: 62,40" (1585 mm)
Largura:35,59" (904 mm)
Altura:33,93" (862 mm)
Peso Líquido:700 lb (318 kg)
Motor:10 CV (7,5 kW)



A U.S.D.A., Divisão de Lactínios aprova o Modelo CCX-D, o qual produz ralados com alta capacidade.

Combinando um poderoso motor de 10 CV com uma grande câmara de corte de 32-polegadas, esta cortadora - raladora de queijos, oferece cortes de precisão ideais com desenho em aço inoxidável de fácil higienização e sanitização. O anel duplo de bloqueio rápido intercambiável e as cabeças de corte de ajuste único, permitem que se altere o tipo de ralado obtido em apenas alguns minutos. As máquinas têm características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e são projectadas para fácil limpeza e manutenção. O produto na entrada, deve ter no máximo um tamanho de aproximadamente 3-1/2" (89 mm) medidos em qualquer dimensão.

MODELO CCX-D

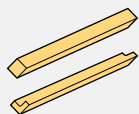
APROVADA PELA U.S.D.A. DIVISÃO DE LACTICINIOS CORTADORA / RALADORA VERSÁTIL

O Modelo Modelo CCX-D aumenta a sua produtividade, tem um motor de 10 CV e permite a escolha de uma câmara de corte de 24 ou 32 polegadas (610 ou 813 mm). Para otimizar o fluxo do produto, a opção maior é a recomendada. Esta grande câmara de corte, alivia a acumulação de produto e aumenta o fluxo do produto à medida que este sai da cabeça de corte.

A tremonha de alimentação articulada e amovível ajuda nos processos de sanitização e manutenção. Motor e peças da transmissão são totalmente fechadas e estão separadas da zona de corte, sendo facilmente acessíveis por meio de painéis articulados rigidamente fixados. O quadro eléctrico é integrado na caixa obtendo-se um desenho elegante. Todas as superfícies são inclinadas e as superfícies de contacto com o produto, são altamente polidas com um acabamento Ra-32 destinado a impedir o crescimento microbiano. Estrutura de tubo redondo opcional, está disponível para várias especificações do cliente.



TIPOS DE CORTES: MODELOS CC, CCX-D, CC-D e CC-DL



RALADOS COMPLETOS E REDUZIDOS, RALADOS EM V

Ralado Completo: Secção transversal em forma de diamante, disponível em quatro espessuras: 0,070, 0,097, 0,125, 0,285" (1,8, 2,5, 3,2 ou 7,2 mm).

Desfiado Reduzido em V: secção transversal em "V"



RALADOS OVAL

Ralado secção oval 0,250: Secção em forma de oval com aproximadamente 0,125" (3,2 mm) de espessura por 0,250" (6,4 mm) de largura.



RALADOS CRESCENTE

Secção transversal em forma de crescente.



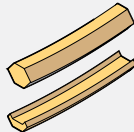
RODELAS LISAS

Rodela com espessura até 0,500" (12,7 mm)



RALADOS CRESCENTE LARGO

Secção transversal larga em forma de crescente



RALADOS COMPLETOS & REDUZIDOS LISOS-V

Ralado Completo Liso-V: secção transversal em formato hexagonal de aproximadamente 0,150" (3,8 mm) em todos os lados.

Ralado Reduzido Liso-V: Parte superior e inferior achatadas formando um ralado ondulado.



RODELAS *LISAS-V®

Espessura da rodela até 0,180" (4,6 mm) com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade da ondulação de 0,125" (3,2 mm); Centros: 0,473" (12 mm).



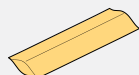
RODELAS V

Espessura da rodela até .500" (12,7 mm)

Rodela de 0,125": 8 " V's " completos por polegada. Profundidade do " V " de 0,050" (1,3 mm); Centros: 0,125" (3,2 mm).

Rodela de .212": 4,7 " V's " por polegada. Profundidade do " V " de 0,084" (2,1 mm); Centros: 0,212" (5,4 mm).

Pode acontecer que nem todos os componentes listados nos seguintes tipos de corte, estejam disponíveis no aço inoxidável altamente polido aprovado pela U.S.D.A., Divisão de Lactínios:



RALADOS OVAL LARGO

0,480 Ralado Oval Largo: 0,192" (3,7 mm) de espessura por 0,480" (12,2 mm) de largura.

*Disponibilidade limitada com base na aplicação do cliente. Entre em contacto com o escritório local da Urschel para verificar a disponibilidade.



Veja mais produtos cortados com os equipamentos Urschel em : www.urschel.com/cutting-applications

O Modelo CCL produz rodela de treliça únicas com espessura variável. Ambos os lados da rodela têm ondulação, com as ondulações de cada lado da fatia a fazer cerca de 90° entre si para criar rodela de treliça de batata ou waffle grossas de batatas fritas. O corte envolve um impulsor giratório composto por 4 tubos de retenção - enquanto o impulsor gira, o mesmo acontece com os tubos, de modo que as batatas giram simultaneamente nos eixos vertical e radial. A força centrífuga mantém as batatas no local para um corte preciso das ondulações.



ESPECIFICAÇÕES

MODELO CCX-D com Câmara de Corte de 32"

Comprimento: ...65,33" (1659 mm)

Largura:32,95" (837 mm)

Altura:33,91" (861 mm)

Peso Líquido:.....1,000 lb (454 kg)

Motor:.....10 HP (7,5 kW)

Aprovada pela U.S.D.A., Divisão de Lactínios

(visite www.urschel.com para consulta das dimensões do Modelo CCX-D com Câmara de Corte de 24")

MODELO CCL

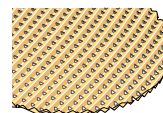
CORTADORA TRELIÇA ÚNICO



MODELO CCL

Corte de treliça é uma aplicação única. A alimentação correcta da máquina é necessária para garantir uma produção contínua. Batatas de alta qualidade formato ovais ou lisas medindo entre 2 - 4 polegadas (51 - 102 mm) são as mais adequadas. As Cortadoras do Modelo CC podem ser convertidas em Cortadoras de Treliça do Modelo CCL.

TIPOS DE CORTES



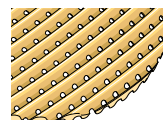
Treliça

Fina:

Aparência translúcida

com pequenos orifícios

treliçados visíveis após a fritura. 8 ondulações por polegada (25,4 mm). Aproximadamente 0,125" (3,2 mm) pico a pico.



Treliça Grossa:

Pequenos orifícios de treliça visíveis. 5,7 ondulações por polegada (25,4 mm). Aproximadamente 0,175" (4,4 mm) pico a pico.

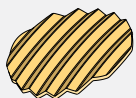
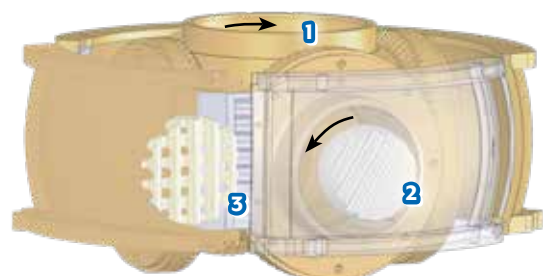


Treliça Profunda:

Orifícios treliçados ligeiramente maiores. 2,25 ondulações por polegada (25,4 mm). Aproximadamente 0,446" (11,2 mm) pico a pico.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Conjunto de impulsor giratório
2. Um dos quatro tubos rotativos de retenção
3. Uma das quatro estações de faca de corte ondulada



RODELAS CORTE EM *Z

Espessura da rodela até 0,325" (8,3 mm) com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de 0,135" (3,4 mm); Centros 0,394" (10 mm).



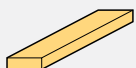
RODELAS ONDULADAS

Espessura de rodela até 0,500" (12,7 mm) com 3-1/2 ondas por polegada.

Rodela .175: Profundidade da Ondulação 0,084" (2,1 mm), Centros 0,175" (4,4 mm),

Rodela .300: Profundidade da Ondulação 0,080" (2,0 mm), Centros 0,300" (7,6 mm).

Rodela .480: Profundidade da Ondulação 0,076" (1,9 mm), Centros 0,480" (12,2 mm).



CORTES DE TIRAS

Secção transversal retangular.

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



OPÇÕES DE CRIVOS

Cabeças de granulados, oferecem cortes incluindo parmesão em pó, grânulos grosseiros e uma variedade de granulados.

A linha **TranSlicer®**, alimentada por tapete, oferece diferentes configurações de roda de corte para produzir uma gama completa de fatias e ralados. Os tapetes de alimentação sincronizam com a roda de corte para um movimento de avanço e precisão de corte adequados. A zona mecânica é completamente separada da zona de corte. Os painéis de acesso articulados e deslizantes e as superfícies inclinadas, ajudam na limpeza e manutenção. De menor dimensão nesta linha, a cortadora E TranSlicer® usa rodas de corte intercambiáveis de 20" (508 mm) de diâmetro e é ideal para vegetais alongados, frutas, produtos de panificação e carnes cozidas. As opções incluem mesa de preparação dobrável e função de paragem remota (ambos mostrados).

CORTADORA E TRANSLICER®

ESPECIALIZADA EM PRODUTOS LONGOS

A E TranSlicer, aceita produtos firmes até 4" (101,6 mm) de diâmetro e produtos compressíveis do tipo folhosos até 6" (152,4 mm) de diâmetro. O conjunto do tapete superior estático opcional não motorizado ou conjuntos de tapetes superiores estáticos motorizados estão disponíveis para garantir a alimentação positiva.

As rodas de corte intercambiáveis de aço inoxidável incluem: roda de corte, roda **MicroSlice®** patenteada e roda juliana. O número, posicionamento, grau de inclinação e tipo de facas, coordenada com a roda de corte e a velocidade do tapete de alimentação são determinantes no tamanho do corte. A roda exclusiva de MicroSlice permite cortar rodela ultrafinas para aplicações comuns, como "chips" de mandioca e inhame. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta.



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:	100,78" (2560 mm)
	 117,26" (2978 mm) com mesa de preparação
Largura:	 35,31" (897 mm)
Altura:	 61,79" (1569 mm)
	 66,36" (1686 mm) com paragem remota
Peso Líquido:	... 1300 lb (560 kg)
Motor de roda de corte:	3 CV (2,2 kW)
Motor do tapete de alimentação:	1 CV (0,75 kW)

TIPOS DE CORTES

A. RODA DE CORTE

Rodelas Lisas e onduladas: 1/32 a 3" (0,8 a 76,2 mm) Rodelas onduladas têm 4-2/3 ondas por polegada e com uma profundidade de 1/16" (1,6 mm).

B. RODA JULIANA

Cortes tipo Juliana variando de 1/2 x 1/2" (12,7 x 12,7 mm) a 2 x 2" (50,8 x 50,8 mm)

C. RODA MICROSlice®

Rodelas Lisas: 0,20 a 0,240" (0,5 a 6 mm)

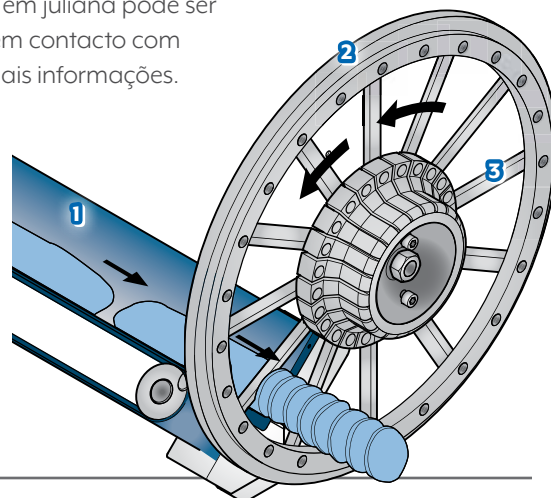
Rodelas Onduladas: espessura de 0,69" (1,8 mm) com 3-1/3 ondas por polegada e uma profundidade da ondulação de 0,080" (2,0 mm)

Ralados Oval: Este ralado tem uma secção transversal oval medindo aproximadamente 0,125" (3,2 mm) de espessura por 0,250" (6,4 mm) de largura.

Tiras Juliana: Uma vasta gama de tiras em juliana pode ser feita a partir de produtos firmes. Entre em contacto com seu representante local para obter mais informações.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete de alimentação
2. Roda de Corte
3. Facas de Corte



A cortadora **TranSlicer® 2510**, representa o equipamento de maior capacidade nesta linha. Com rodas de corte intercambiáveis de diâmetro de 25" (635 mm), a cortadora 2510 destaca-se no processamento de uma grande variedade de produtos, incluindo vegetais folhosos, frutas, alho-francês, batatas, abóbora e aipo. Para acomodar diferentes produtos, os clientes podem escolher entre três diferentes configurações do tapete de alimentação: apenas tapetes primários, tapetes primários e secundários ou tapetes primários de comprimento total. A máquina opera através de um variador de velocidade (VFD).

CORTADORA TRANSLICER® 2510

CORTADORA / RALADORA DE ALTA CAPACIDADE PARA PRODUTOS DE GRANDES DIMENSÕES

A cortadora TranSlicer 2510 aceita produtos alimentares compressíveis de diâmetro até 8" (203 mm), ou produtos firmes de diâmetro até 6-3/4" (171 mm) - pré-cortes podem ser necessários. O conjunto do tapete superior estático opcional está disponível para manter a assistência de alimentação positiva.

Rodas de corte de aço inoxidável intercambiáveis incluem: roda de corte, roda juliana e roda de ralar. O número, posicionamento, grau de inclinação e tipo de facas coordenada com a roda de corte e a velocidade do tapete de alimentação determinam o tamanho do corte. A cortadora TranSlicer 2510, continua a dominar a indústria de saladas frescas, sendo ideal para o processamento de todos os diferentes tipos de vegetais folhosos e "kits" de saladas embaladas. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta.



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: 150,82" (3831 mm)
Largura:49,88" (1267 mm)
Altura:66,75" (1695 mm)
Peso Líquido: ...1,500 lb (680 kg)
Motor de Roda de Corte: 3 CV (2,2 kW)
Motores do Tapete de Alimentação (2): 1 CV (0,75 kW)

TIPOS DE CORTES

A. RODA DE CORTE

Rodelas Lisas e Onduladas: 1/32 a 3" (0,8 a 76,2 mm)

B. RODA JULIANA

Cortes Juliana variando de 3/8 x 3/8" a 3 x 2" (9,5 x 9,5 mm a 76,2 x 50,8 mm) podem ser produzidos montando facas juliana na roda de corte.

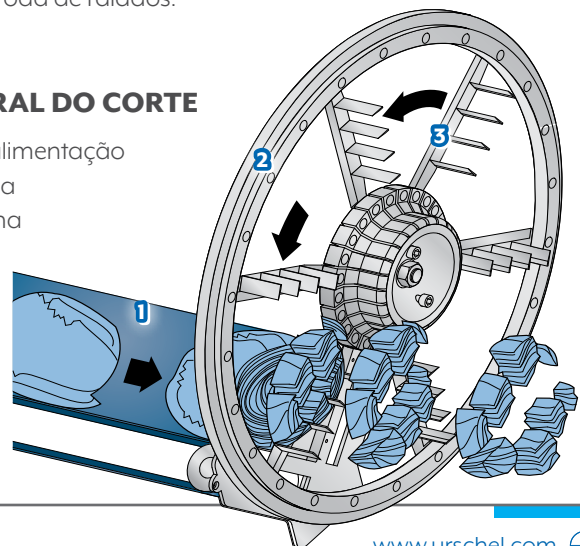
C. RODA DE RALADOS

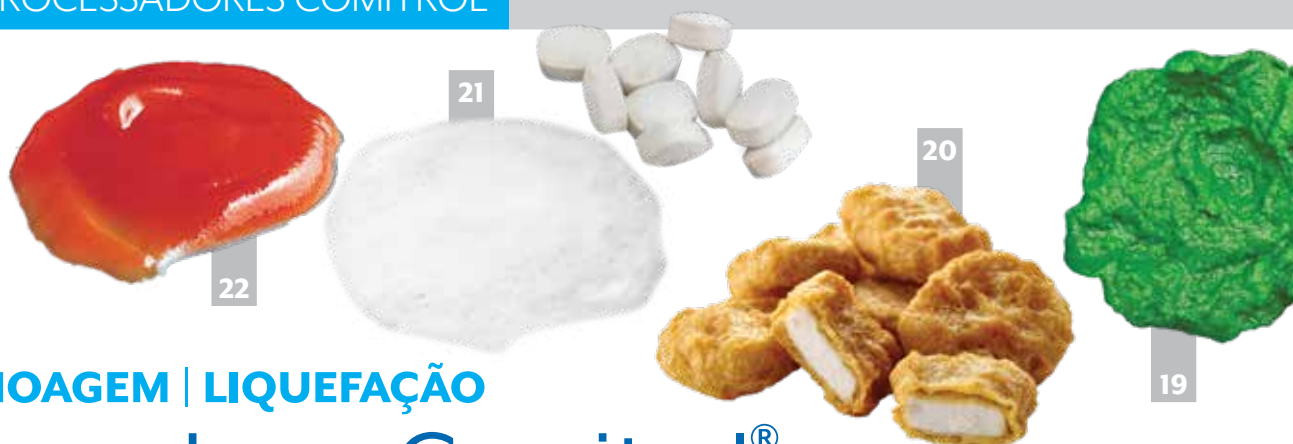
Cortes de ralados variando de 3/8" (9,5 mm) a aproximadamente 3" (76,2 mm) de comprimento e 1/32 a 9/32" (0,8 a 7,1 mm) em espessura de corte podem ser produzidos usando uma combinação de facas juliana e de corte para compor a roda de ralados.



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete de alimentação
2. Roda Juliana
3. Facas Juliana





PURÉS | MOAGEM | LIQUEFAÇÃO

Processadores Comitrol®: Especialistas em Redução de Dimensões

O processador Comitrol®, oferece uma abordagem revolucionária no que respeita à redução controlada do tamanho de partículas. As operações de rotina incluem; granulação, moagem, floculação, trituração, laminagem, liquefação, dispersão, emulsificação, mistura, homogeneização e puré.

O rendimento de alta capacidade destes equipamentos, alinha-se com o corte incremental de precisão para

reduzir gradualmente os ingredientes e, ao mesmo tempo, garantir a integridade do produto final. São milhares, as provas de sucesso comprovadas em todo o mundo. Trata-se de uma solução eficaz para aplicações secas, semi-secas e líquidas.

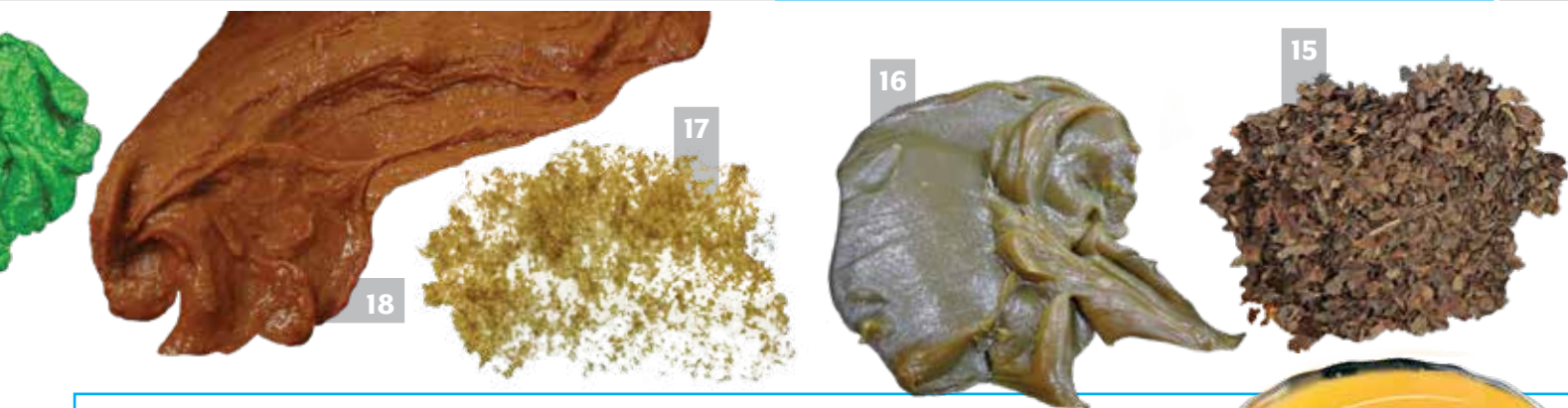
Para garantir a combinação adequada das peças de corte, a Urschel Laboratories, Inc. recomenda que teste o seu produto numa das nossas instalações espalhadas pelo mundo. Pode testar o seu produto gratuitamente, por forma a encontrar a solução mais eficiente para suas necessidades de redução de dimensões.



PRODUTOS EM DESTAQUE

- 1. Peróxido de Benzoílo**
Comitrol Processor Modelo 1500
- 2. Pão Ralado**
Comitrol Processor Modelo 3600F
- 3. Redução de Piso de Borracha**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 4. Pasta de Gengibre**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 5. Bife Salisbury (carne moída e especiarias)**
Comitrol Processor Modelo 2100
- 6. Restos de Peixe**
Comitrol Processor Modelo 3640
- 7. "Leite" de Amêndoa**
Comitrol Processor Modelo 9300
- 8. Polímero**
Comitrol Processor Modelo 3600
- 9. Puré de Ervilha**
Comitrol Processor Modelo 9300
- 10. Manteiga De Amendoim**
Comitrol Processor Modelo 9300
- 11. Tomatada / Puré de Cebola**
Comitrol Processor Modelo 3600
- 12. Suspensão de Farinha**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 13. Arroz de Couve-flor**
Comitrol Processor Modelo 3610
- 14. Puré de Manga**
Comitrol Processor Modelo 1500
- 15. Folhas de Tabaco**
Comitrol Processor Modelo 3640
- 16. Massa à base de argila**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 17. Algas Marinhas**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 18. Puré de Feijão Vermelho**
Comitrol Processor Modelo 3000
- 19. Puré de Couve**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 20. Nuggets de Frango**
Comitrol Processor Modelo 2100
- 21. Comprimidos mastigáveis**
Comitrol Processor Modelo 1700
- 22. Ketchup de Tomate**
Comitrol Processor Modelo 1500





REDUÇÃO DE DIMENSÕES COMPROVADA VERSÁTILIDADE DO COMITROL

Toda a linha Comitrol está disponível para atender às suas necessidades de produção. Cada Modelo destina-se a uma operação contínua sem necessidade de ajustes e oferece uma ampla gama de configurações de alimentação e descarga. A construção em aço inoxidável e outros materiais resistentes à corrosão, facilitam a limpeza do equipamento e promovem uma operação higiênica. Uma ampla gama de cabeças de redução e impulsores, estão disponíveis para responder aos requisitos individuais de tamanho de partícula.

Os Modelos Comitrol, utilizam diferentes estilos de cabeças de redução de diâmetro de 6" (152,4 mm): (1) Cabeça de corte, (2) Cabeça de microcorte ou (3) Cabeça de laminagem. As versões maiores do Comitrol Modelo 9300 utilizam cabeças de microcorte de 12" (304,8 mm) de diâmetro.

Os estilos das cabeças de redução, fornecem diferentes cortes utilizando no entanto o mesmo princípio de funcionamento: o produto entra na cabeça de redução estacionária. Um impulsor rotativo envolve o produto através da força centrífuga movendo-o para fora e contra a periferia interna das arestas de corte a fim de reduzir de forma precisa e incremental o produto (consulte os desenhos de 'Visão Geral de Corte' nas páginas 20–24).



O **Modelo 1700**, utiliza os três estilos diferentes de cabeças de redução de diâmetro de 6" (152,4 mm). Recomendado para aplicações de produtos secos e semi-secos, incluindo proteína vegetal texturizada, manteiga de amendoim, sopas (suspensões) de frango, surimi (pasta alimentar), alimentos para bebês e outros produtos. Este Modelo é o Comitrol mais vendido.



COMITROL® PROCESSOR MODELO 1700

PERMITE A MAIOR VERSATILIDADE

O Comitrol Processor Modelo 1700 oferece a maior versatilidade da linha Comitrol, capaz de usar qualquer um dos três estilos de cabeças de redução e uma variedade de opções de alimentação. A entrada do produto depende, do estilo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão, não deve exceder:

Cabeça de Corte: 2-1/2" (63,5 mm)

Cabeça Microcorte e Cabeça de Laminagem: 3/8" (9,5 mm)

A caixa selada evita a fuga de poeira, vapor e líquido quando o processador Comitrol é instalado em conjunto com um sistema de colecta de produto. A construção em aço inoxidável, garante máxima durabilidade e higienização. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectada para fácil limpeza e manutenção.

TIPOS DE CORTES



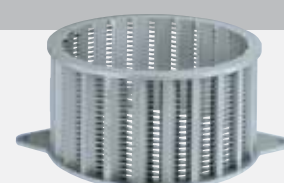
CABEÇA DE LAMINAR:

Fatias: 0,20 a 0,060" (0,5 a 1,5 mm)



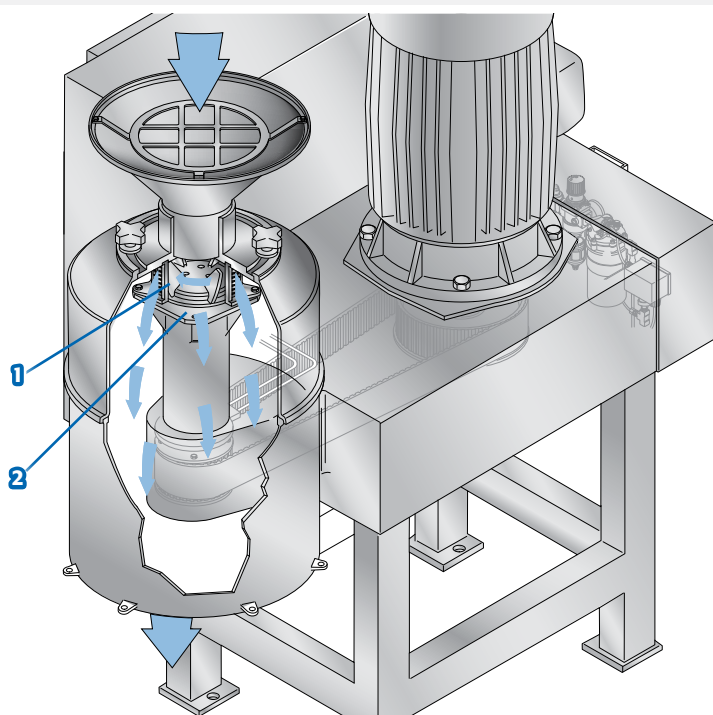
CABEÇA DE MICRO-CORTE:

Tamanhos de partículas de 0,0012 a 0,0237" (0,03 a 0,6 mm)



CABEÇA DE CORTE:

Tamanhos de partículas de 0,010 a 1,5" (0,254 a 38,1 mm)



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: ..50,69" (1288 mm)

Largura:.....33,31" (846 mm)

Altura:*72,13" (1832 mm)

Peso Líquido:1100 lb (499 kg)

Motor:.....15, 30 ou 40 CV
(11,2, 22,4 ou 30 kW)

*Altura com motor de 40 CV. Esta altura irá variar dependendo do fabricante do motor e da potência do motor.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Cabeça de Redução



O Modelo Comitrol 1500 utiliza cabeças de redução microcorte de diâmetro 6" (152,4 mm).

Recomendado para aplicações específicas, onde se pretende efectuar o refinamento ou o acabamento de líquidos de fluxo livre ou polpas viscosas.

O Modelo Comitrol 3000 utiliza cabeças de corte de 6" (152,4 mm) de diâmetro. Este Modelo é recomendado para aplicações com elevado teor de humidade.

COMITROL® PROCESSOR MODELO 1500

APLICAÇÕES COM LÍQUIDOS E ACABAMENTOS

O Comitrol Processor Modelo 1500 é projectado especificamente para aplicações de produtos viscosos e líquidos, incluindo o acabamento. A entrada do produto depende, do estilo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão, não deve exceder 3/8" (9,5 mm).

O Modelo 1500, é equipado com a cabeça de micro-corte e o impulsor correspondente para processar uma variedade de produtos, incluindo néctares de frutas, soja, ketchup de tomate, molho de churrasco, purés vegetais, concentrados de bebidas, cremes e pomadas. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectada para fácil limpeza e manutenção.

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: ...51,42" (1306 mm)
Largura:33,31" (846 mm)
Altura:*72,13" (1832 mm)
Peso Líquido:1100 lb (499 kg)
Motor:15, 30 ou 40 CV
 (11,2, 22,4 ou 30 kW)

*Altura com motor de 40 CV. Esta altura irá variar dependendo do fabricante do motor e da potência do motor.

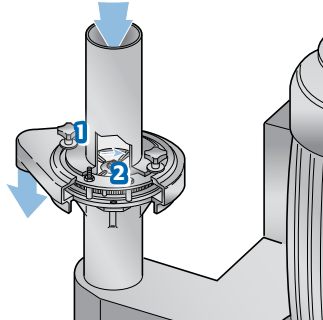
TIPOS DE CORTES

CABEÇA DE MICRO-CORTE:

Tamanhos de partículas de 0,0012 a 0,0237" (0,03 a 0,6 mm)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Cabeça de Micro-corte



COMITROL® PROCESSOR MODELO 3000

APLICAÇÕES PARA PRODUTOS COM ELEVADOS TEORES DE HUMIDADE

O processador Modelo Comitrol 3000, é ideal para produtos de moagem com elevado teor de humidade como milho integral, carnes cozidas e vegetais. A entrada do produto depende, do estilo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão, não deve exceder 2-1/2" (63,5 mm).

A cobertura de duas peças simplifica a desmontagem, a limpeza e os cuidados a ter com as peças de corte. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectada para fácil limpeza e manutenção.

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: 50,69" (1288 mm)
Largura:33,31" (846 mm)
Altura:*72,13" (1832 mm)
Peso Líquido:1100 lb (499 kg)
Motor:15, 30 ou 40 CV
 (11,2, 22,4 ou 30 kW)

*Altura com motor de 40 CV. Esta altura irá variar dependendo do fabricante do motor e da potência do motor.

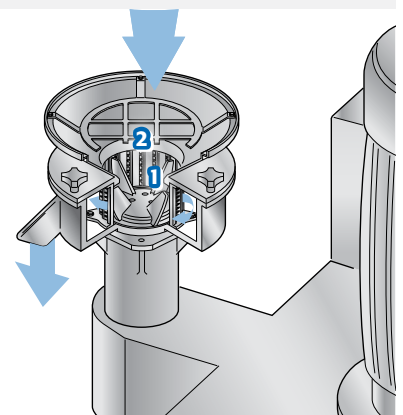
TIPOS DE CORTES

CABEÇA DE CORTE:

Tamanhos de partículas de 0,010 a 1,5" (0,254 a 38,1 mm)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Cabeça de Corte



O Modelo 3600F e vários Modelos 3600 Slant, são comuns em ambientes de produção de pequeno volume e grande escala. Todos eles utilizam cabeças de corte de 6" (152 mm) de diâmetro. O Modelo 3600 Slant e o Modelo 3600F, utilizam um motor de 10 CV (7,5 kW). Além disso, o Modelo 3600F também é equipado com um semfim de alimentação. Para maiores capacidades de produção, temos os Modelos slant 3640, 3660 ou 3675 (consulte www.urschel.com para especificações adicionais). Os processadores beneficiam de uma ampla selecção de cabeças de corte e impulsores para diversas aplicações, como picar, corte em flocos, granulação, puré e emulsificação. A série 3600 é frequentemente usada em conjugação com outros Modelos Comitrol como um pré-cortador em conjunto com um Comitrol processor equipado com cabeça de micro-corte. As máquinas apresentadas abaixo, tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e são projectadas para fácil limpeza e manutenção.

COMITROL® PROCESSOR MODELOS 3600 SLANT, 3640 SLANT, 3600F

PEQUENO VOLUME PARA AMBIENTES DE ALTA CAPACIDADE

Essas máquinas oferecem um tamanho compacto ideal para pequenos volumes em ambientes de produção de alta capacidade. Motores de diferentes tamanhos, suportam uma ampla gama de linhas de produção - de 10 CV (7,5 kW) até 75 CV (56 kW). O 3600F vem equipado com um semfim de alimentação controlado por um VFD (variador de velocidade) para assistência de alimentação positiva.

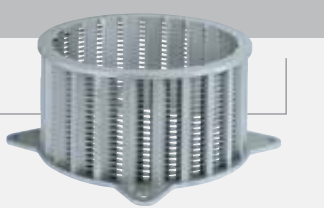
Aplicações comuns, incluem reprocessamento de produtos de panificação, frutos secos, pão, biscoitos, mistura de bolo e bombons quebrados, vegetais, queijo, cereais, pasteis de frango processado, produtos de padaria / biscoitos / reprocessamento de massas, carne de aves, carne bovina e derivados, alimentos para animais de estimação, peixe, restos de peixe, materiais bio-farmacêuticos, comprimidos, polímeros, ervas, batatas, flocos de batata, produtos de carne reprocessados e outros produtos.

A entrada do produto depende, do estilo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão não deve exceder 2-1/2" (63,5 mm).

TIPOS DE CORTES

CABEÇA DE CORTE:

Tamanhos de partículas de 0,010 a 1,5" (0,254 a 38,1 mm)



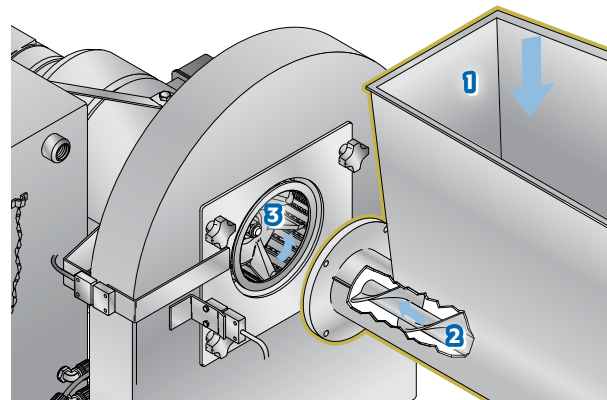
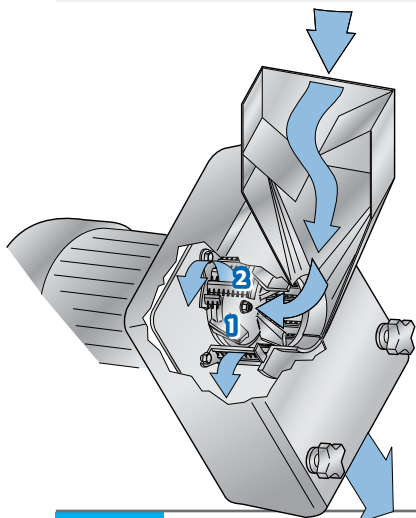
VISÃO GERAL DO CORTE

< MODELO 3600 SLANT

1. Impulsor
2. Cabeça de Corte

MODELO 3600F >

1. Tremonha de Alimentação
2. Semfim de Alimentação
3. Cabeça de Corte



ESPECIFICAÇÕES

A. MODELO 3600 SLANT

Comprimento: 35,69" (907 mm)
Largura: 29,21" (742 mm)
Altura: 38,64" (981 mm)
Peso Líquido: 400 kg (181 kg)
Motor: Impulsor - 10 CV (7,5 kW)

B. MODELO 3640 SLANT

Comprimento: 51,30" (1303 mm)
Largura: 40,98" (1041 mm)
Altura: 62,43" (1586 mm)
Peso Líquido: 1196 lb (542 kg)
Motor: Impulsor - 40 CV (29,8 kW)

C. MODELO 3600F

Comprimento: 61,18" (1554 mm)
Largura: 32,13" (816 mm)
Altura: 69,41" (1763 mm)
Peso Líquido: ... 800 lb (363 kg)
Motor: Impulsor - 10 CV (7,5 kW)
 Semfim de Alimentação - 2 CV (1,5 kW)

Os Modelos 2100 e 5600, utilizam Cabeças de Corte de 6" (152,4 mm) de diâmetro. Cada Modelo, utiliza assistência adicional de alimentação através do uso de semfims de alimentação controlados por um variador de velocidade - VFD. Enquanto o Modelo 5600 maximiza a capacidade usando um grande motor de 100 CV (75 kW) com um semfim de alimentação de 2 CV (1,5 kW), o Modelo 2100 oferece um alimentador maior, usando um motor até 40 CV (30 kW) com um semfim de alimentação de 5 CV (3,7 kW) e um agitador. Ambos os equipamentos, têm características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e são projectados para fácil limpeza e manutenção.

COMITROL® PROCESSOR MODELO 2100

TREMONHA DE GRANDE CAPACIDADE, ASSISTÊNCIA POSITIVA À ALIMENTAÇÃO

O Comitrol Processor Modelo 2100, está equipado com uma tremonha de alimentação de grande capacidade bem como uma alimentação positiva do produto.

Aplicações comuns incluem, processamento de vegetais, carne bovina, aves, produtos do mar, subprodutos de carne bovina e de aves, pastas de pimentão / alho / gengibre / feijão, reproprocessamento de biscoitos / padaria e algas marinhas.

A entrada do produto, depende do tipo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão não deve exceder 2-1/2" (63,5 mm).



ESPECIFICAÇÕES

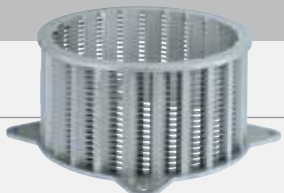
Comprimento: 69,04" (1754 mm)
Largura:*65,00" (1651 mm)
Altura:70,24" (1784 mm)
Peso Líquido: ...2260 lb (1025 kg)
Motores:.....Impulsor - 40 CV (30 kW) ou
opcional 30 ou 60 CV (22,4 ou 44,7 kW)
Semfim de Alimentação - 5 CV (3,7 kW)
Agitador - 2 CV (1,5 kW)

*Largura com motor de 40 CV. Esta largura irá variar dependendo do fabricante do motor e da potência do motor.

TIPOS DE CORTES

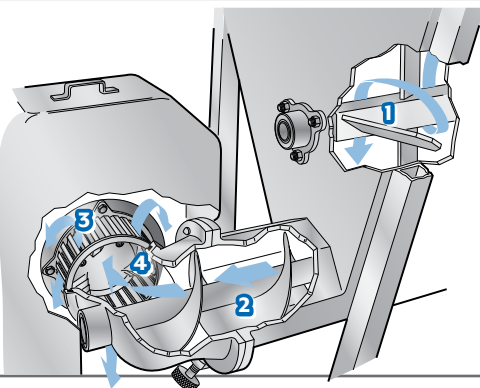
CABEÇA DE CORTE:

Tamanhos de partículas
 0,010 a 1,5" (0,254 a 38,1 mm)



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Agitador
2. Semfim de Alimentação
3. Cabeça de Corte
4. Impulsor



COMITROL® PROCESSOR MODELO 5600

MOTOR MAIOR E SEMFIM DE ALIMENTAÇÃO

O Modelo Comitrol 5600, tem todos os benefícios do princípio exclusivo de redução de tamanho de partículas característico do Comitrol, além de tolerâncias de corte muito apertadas a uma velocidade de impulsor de 5.600 rotações por minuto.

Aplicações comuns incluem: polpa de coco, subprodutos do mar, carne bovina e aves, proteína vegetal texturizada, bife reconstituído, carne de peru cozidos e coalhada de queijo.

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: ...91,38" (2321 mm)
Largura:56,57" (1437 mm)
Altura:67,63" (1718 mm)
Peso Líquido:3126 lb (1418 kg)
Motores:.....Impulsor - 100 CV (75 kW)
 Semfim de Alimentação - 2 CV (1,5 kW)

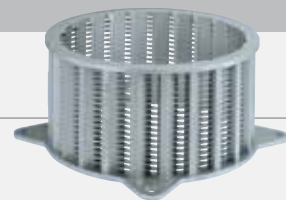


A entrada do produto depende do tipo de cabeça de redução, selecção do impulsor e espaçamento dentro da cabeça. Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão não deve exceder 2-1/2" (63,5 mm).

TIPOS DE CORTES

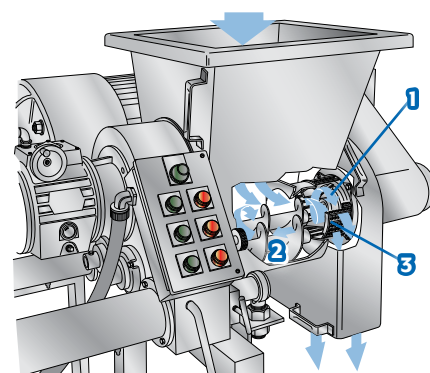
CABEÇA DE CORTE:

Tamanhos de partículas
 0,010 a 1,5" (0,254 a 38,1 mm)



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Semfim de Alimentação
3. Cabeça de Corte



O **Comitrol Processor Modelo 9300**, é equipado com a cabeça de micro-corte de 12" (304,8 mm) de diâmetro e está disponível num Modelo para alimentação por bomba ou semfim de alimentação. Esta cabeça de micro-corte de grande tamanho combinada com um poderoso motor de até 200 CV (149,1 kW), dão origem a uma super redução de tamanho de partícula em termos de precisão e de elevada capacidade.

COMITROL® PROCESSOR MODELO 9300

REDUÇÃO CONTROLADA DE TAMANHO DE PARTÍCULAS DE ELEVADA CAPACIDADE

O processador Comitrol 9300, é recomendado para a redução do tamanho de partículas quando o produto final for uma pasta, suspensão ou líquido. Equipado com uma cabeça de micro-corte de 12" (304,8 mm) e um impulsor, o Modelo 9300 foi projectado para a redução do tamanho das partículas numa só passagem.

Amplamente vendido para aplicações como "leites" de frutos secos, purés de frutas, alimentos infantis, "manteigas" de frutos secos, polímeros, sumos vegetais, carnes, aves, derivados de carne e aves, redução de grãos de soja e redução de ingredientes farmacêuticos activos. Pode escolher entre o 9300 equipado com um semfim de alimentação ou a versão alimentada por bomba.

Geralmente o tamanho máximo do produto de entrada medido em qualquer dimensão, não deve exceder 3/8" (9,5 mm). Ambos os Modelos tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e são projectados para fácil limpeza e manutenção.

TIPOS DE CORTES

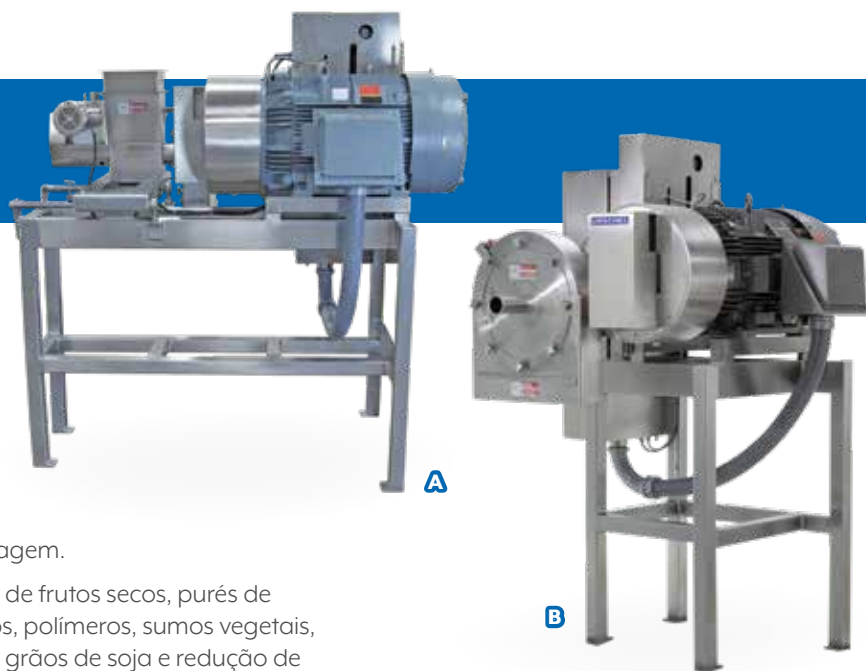
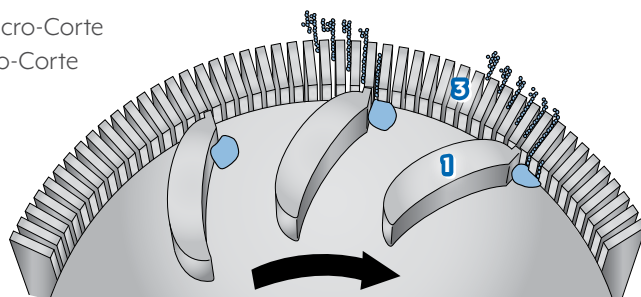
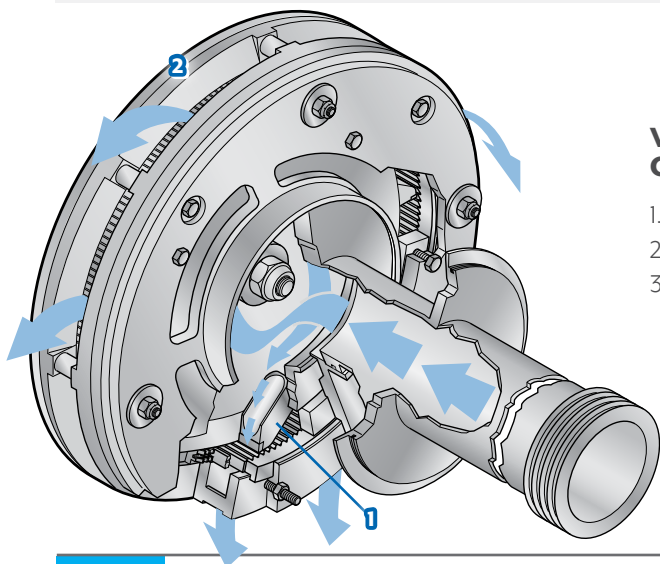
CABEÇA DE MICRO-CORTE:

Diâmetro da Cabeça de
Micro-Corte 12" (304,8 mm)



VISÃO GERAL DO CORTE

1. Impulsor
2. Cabeça de Micro-Corte
3. Lâminas Micro-Corte



ESPECIFICAÇÕES

A. MODELO 9300 COM SEMFIM ALIMENTAÇÃO

Comprimento: 94,06" (2389 mm)

Largura: 60,06" (1526 mm)

Altura: 88,00" (2235 mm)

Peso Líquido: 3500 lb (1588 kg)

Motor: 150 ou 200 CV
(112 ou 149,1 kW)

Semfim de Alimentação: 2 CV (1,5 kW)

B. MODELO 9300

Comprimento: 59,74" (1517 mm)

Largura: 60,06" (1526 mm)

Altura: 88,00" (2235 mm)

Peso Líquido: 3146 lb (1427 kg)

Motor: 150 ou 200 CV
(112 ou 149,1 kW)

O modelo M6 é uma cortadora bi-dimensional de alimentação por tapete, que permite cortar diferentes tipos de produtos em cubos, tiras e desfiados de diferentes tamanhos a partir de espessuras predefinidas. Ideal para cortar carne congelada, refrigerada ou carnes cozinhadas de vaca, porco e aves e ainda vegetais de folha produtos de padaria e snacks.

MODEL M6

ALIMENTAÇÃO POR TAPETE, CORTADORAS BI-DIMENSIONAIS

O Modelo M6 produz uma série de cubos, tiras e desfiados. O tamanho máximo do produto à entrada para produtos firmes não deve exceder 1" (25,4 mm).

Aplicações comuns, incluem o processamento de produtos folhosos, bacon, carne bovina, carne seca, brownies / bolos, carne de aves, alho-francês, alimentação animal, pele de porco, produtos do mar, proteína vegetal texturizada, carnes extrudidas, pedaços de carne e vários itens de padaria / e snacks. As opções de alimentação, incluem guia interna de produto para auxiliar na alimentação de produtos planos ou folhosos ou o uso de um conjunto de tapete superior com um tapete de alimentação inclinado para gradativamente comprimir o produto antes deste entrar na unidade de corte.

O Modelo M6 opera continuamente em alta capacidade de produção e é projetado para fácil limpeza e manutenção.



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: .. 119,03" (3023 mm)
Largura: 33,48" (850 mm)
Altura: 50,37" (1280 mm)
Peso Líquido: 1642 lb (745 kg)
Motor: 5 ou 7,5 CV
 (3,7 ou 5,6 kW)

TIPOS DE CORTES

CORTES DE CUBOS

São muitos os tamanhos de cortes possíveis, através da combinação de várias seleções de espaçamentos de facas circulares com diferentes eixos de corte transversais.

Facas Circulares: 3/16 a 1-1/2" (4,8 a 38 mm)

Facas de Corte Transversal: tamanhos padrão 1/8 a 3" (3,2 a 76,2 mm), até 5,66" (144 mm) disponível com utilização de carretos transmissão alternativos.

CORTES DE TIRAS

Cortes de tiras podem ser feitos removendo-se o eixo de corte transversal da máquina. O comprimento e a espessura das tiras dependerão do tamanho do produto original.

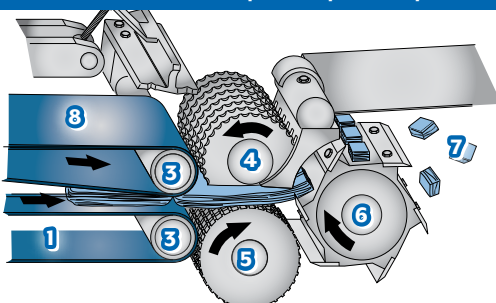
DESFIADOS

Estão disponíveis diferentes configurações de corte de desfiados. Devido ao elevado número de variáveis que influenciam o resultado final, é altamente recomendável que os clientes trabalhem conjuntamente com Urschel Laboratories para obter os melhores resultados.

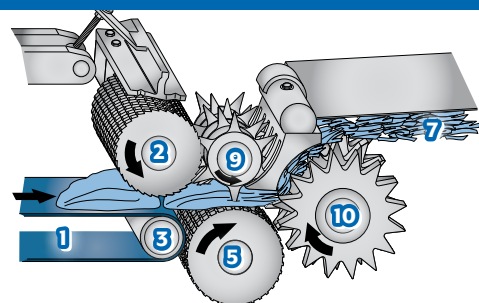
VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete de Alimentação
2. Rolo de Alimentação
3. Rolo de Transmissão
4. Facas Circulares
5. Tambor de Alimentação rotativo
6. Facas de Transversais
7. Produto
8. Tapete Superior
9. Veio de Desfiados
10. Discos de Desfiados

CORTADORA DE CUBOS: com tapete superior opcional



DESFIADOS: com eixo de desfiados



O Modelo RA-A é o precursor da nova Affinity Integra Dicer (consulte a página 9). A RA-A, produz cubos confiáveis e precisos e tal como o Modelo J9-A tem sido comprovado em produção para uma ampla gama de produtos. Consulte a Urschel para obter novas ideias em soluções de corte e para garantir longa duração às suas máquinas.

MODELO J9-A

CORTADORA COM TAPETE DE ALIMENTAÇÃO DE CUBOS E TIRAS



O Modelo J9-A, produz cubos ou tiras de diversos produtos, incluindo produtos de padaria / snacks, vegetais, pimentos verdes, casca de frutas cítricas, aipo, brócolos, salsa e carnes temperadas congeladas.

Ao alimentar um produto firme usando o Modelo J9-A equipado com peças standard, a espessura máxima de alimentação é de 3/8" (9,5 mm). Ao alimentar um produto firme usando o Modelo J9-A equipado com um rolo de alimentação opcional, a espessura máxima de alimentação é 1/2" (12,7 mm). O Modelo J9-A também aceita produtos mais espessos, dependendo do grau de compressibilidade dos mesmos. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectada para fácil limpeza e manutenção.

TIPOS DE CORTES

Cortes Facas Circulares:

3/16 a 3" (4,8 a 76,2 mm)

Cortes Facas

Transversais:

3/16 a 3" (4,8 a 76,2 mm)

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: 99,08" (2517 mm)

Largura: 44,34" (1126 mm)

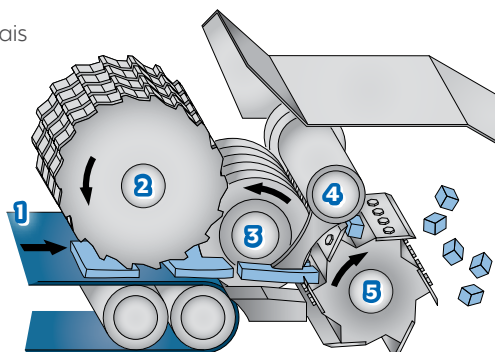
Altura: 61,92" (1573 mm)

Peso Líquido: 930 lb (420 kg)

Motor: 5 CV (3,7 kW)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete Transportador
2. Rolo de Alimentação
3. Facas Circulares
4. Placa de Alimentação Estacionária
5. Facas Transversais



SÉRIES CORTADORAS DE CUBOS RA

PRECURSOR ATÉ AO INTEGRA



Os Modelos RA-D e RA-A, produzem crumbles, cubos ou tiras de vários produtos, incluindo queijo, vegetais, nozes, produtos de panificação e carnes processadas. O tamanho máximo do produto na entrada é de 3-1/2" (88,9 mm) medido em qualquer dimensão. Estes Modelos oferecem um princípio de corte similar mas variam no tamanho do motor, opções de trabalho difícil, ligas usadas nos componentes de corte e estilos de alimentador.

TIPOS DE CORTES

CUBOS

Uma faca de laminagem, um eixo de corte circular e um eixo de corte transversal são usados para este corte. A alteração do tamanho dos cubos, é feita usando os eixos de corte necessários e ajustando a espessura da fatia.

Espessura da fatia: 1/16 a 3/8" (1,6 a 9,5 mm)

Cortes Faca Circular: 1/8 a 1" (3,2 a 25 mm)

Cortes Faca Transversal: 1/8 a 1-1/2" (3,2 a 38,1 mm)

ESPECIFICAÇÕES

MODELO RA-A

Comprimento: 46,11" (1171 mm)

Largura: 36,93" (938 mm)

Altura: 71,39" (1833 mm)

Peso Líquido: 700 lb (317,5 kg)

Motor: 5 HP (3,7 kW)

MODELO RA-D

Comprimento: 39,46" (1002 mm)

Largura: 36,93" (938 mm)

Altura: 70,78" (1798 mm)

Peso Líquido: 740 lb (336 kg)

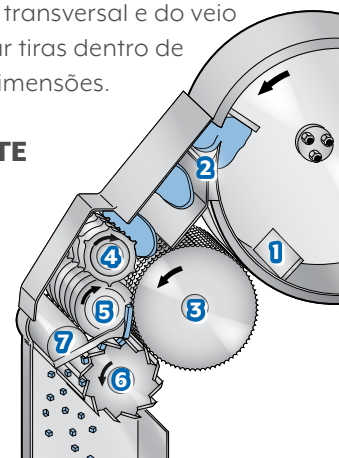
Motor: 5 CV (3,7 kW)

CORTES DE TIRAS

A remoção do eixo de corte transversal e do veio permitirá ao utilizador cortar tiras dentro de uma ampla variedade de dimensões.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Pás do Impulsor
2. Faca de Laminagem
3. Tambor de Alimentação
4. Eixo de Alimentação
5. Facas Circulares
6. Facas Transversais
7. Pente de Separação



Os Modelos CD-A e L-A oferecem cortes bidimensionais. Ambos os Modelos têm dado provas na produção, oferecendo vários cortes em uma ampla variedade de tamanhos. As características do produto a cortar, devem ser levadas em consideração ao escolher uma máquina Urschel, assim como o tipo de alimentação e o caminho percorrido pelo produto de um componente de corte para o próximo. O tambor de alimentação de maior tamanho no L-A permite obter uma maior capacidade. As tremonhas de alimentação de produto para ajudar na alimentação, estão disponíveis para ambos os Modelos. Um teste gratuito de corte do seu produto, pode ajudar na sua escolha de compra e fornecer informações sobre a configuração específica da máquina por forma a obter as características finais de produto desejadas.

MODELO CD-A

CORTADORA DE CUBOS, GRANULADOS E CORTADORA DE TIRAS

O Modelo CD-A, faz cortes bi-dimensionais de cubos uniformes e tiras na gama de tamanho pequeno a intermédio. O Modelo CD-A corta casca de citrinos crua ou em salmoura, frutos secos, ameixas secas, passas e, oferece granulações de frutos secos e produtos de panificação. A máquina tem características destinadas a operação contínua e é projetada para fácil limpeza e manutenção. A espessura máxima do produto de entrada é de 3/8" (9,5 mm).

TIPOS DE CORTES

CUBOS / GRANULADOS

Cortes de Faca Circular:

1/8 a 1" (3,2 a 25,4 mm)

Cortes de Faca

Transversal:

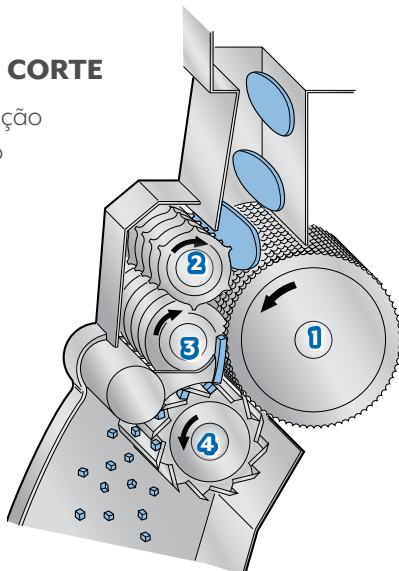
1/16 a 3" (1,6 a 76,2 mm)

CORTES DE TIRAS

A remoção do eixo da corte transversal produzirá tiras de diferentes comprimentos, dependendo do tamanho do produto de entrada.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tambor de Alimentação
2. Eixo de Alimentação
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



MODELO L-A

CORTA UNIFORMEMENTE CUBOS OU TIRAS

O Modelo L-A que faz cortes bi-dimensionais, é adequado para o corte em cubos na gama de tamanhos pequeno a grande. As aplicações incluem: pimentas em salmoura, cogumelos, frutas secas como arandos, tâmaras e casca de frutas cítricas. A máquina tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectado para fácil limpeza e manutenção. A espessura máxima do produto de entrada não deve exceder 1/2" (12,7 mm).

TIPOS DE CORTES

CUBOS

Cortes de Faca

Circular:

1/8 a 2" (3,2 a 50,8 mm)

Cortes de Faca

Transversal: 1/8 a 3"

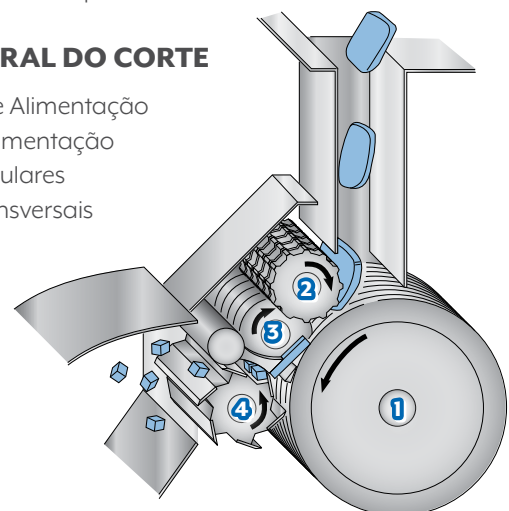
(3,2 a 76,2 mm)

CORTES DE TIRAS

Cortes em tiras podem ser feitos pela remoção das facas transversais da máquina.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tambor de Alimentação
2. Rolo de Alimentação
3. Facas Circulares
4. Facas Transversais



O Modelo N continua a ser uma solução a considerar para a granulação e escarificação

de uma ampla variedade de; frutos secos, produtos de padaria / biscoitos, doces, bagas, sementes e pretzels, entre outras aplicações. Com um design simples e de fácil utilização, o N ocupa pouco espaço e utiliza um motor de 3/4 CV (0,56 kW).

MODELO N

GRANULADOR, LAMINADOR E ESCARIFICADOR

O Modelo N granula frutos secos, biscoitos e bolachas e escarifica vegetais ou frutas congelados ou desidratados como mirtilos, arandos, passas e ervilhas. Uma porta ajustável, um rolo de alimentação e um pente de separação; acomodam as mudanças no tamanho do produto. Ao cortar o produto em vez de o triturar ou picar, são produzidos menos finos e alcançam-se especificações mais rigorosas.

O Modelo N, tem características destinadas a operação contínua para produção ininterrupta e é projectado para fácil limpeza e manutenção. Reajustando a porta, o pente de separação e o rolo de alimentação para passagens adicionais é possível obter partículas de menor tamanho, dependendo da dimensão desejada do produto final.

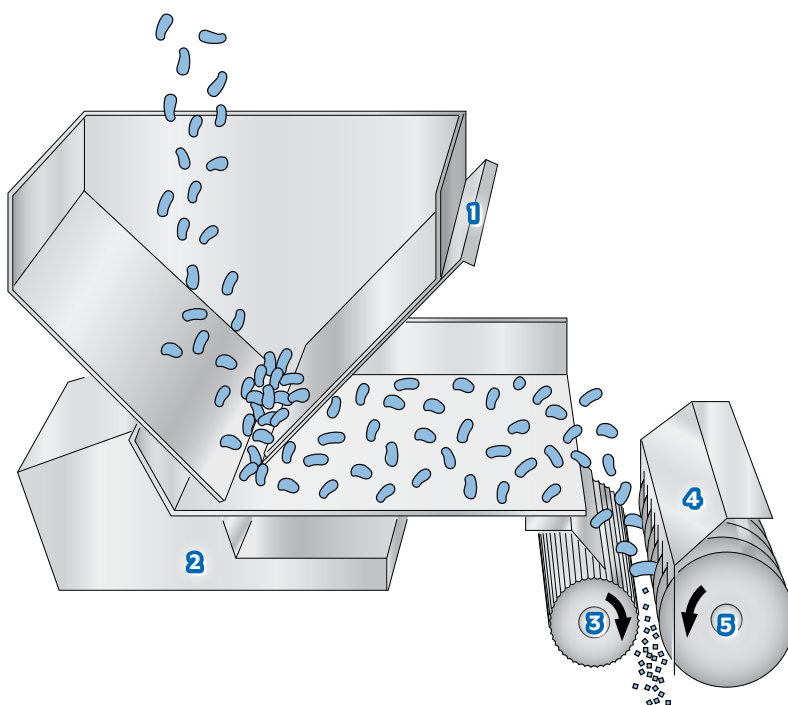
TIPOS DE CORTES

GRANULAÇÕES

de 3/32 a 3/8" (2,4 a 9,5 mm)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Porta Ajustável
2. Alimentador Vibratório
3. Rolo de Alimentação Ajustável
4. Pente de Separação Ajustável
5. Facas Circulares



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:	 39,96" (1015 mm)
Largura:	 26,67" (677 mm)
Altura:	 30,08" (764 mm)
Peso Líquido:	 450 lb (204 kg)
Motor:	 3/4 CV (0,56 kW)



Os Modelos OC e VSC, são ambas cortadoras alimentadas por tapete. O Modelo OC produz cortes transversais de viés em produtos alongados. O Modelo VSC produz uma ampla gama de segmentos, fatias ou tiras retangulares. Várias e diferentes configurações de corte estão disponíveis, incluindo cabeças standard, cabeças Flo-Cut® Modelo 360 e cabeças [§]Velocicut®. Consulte o representante local de vendas da Urschel, a fim de obter informações sobre a cabeça de corte mais adequada à sua aplicação

MODELO OC

CORTADORA TRANSVERSAL VIÉS



O Modelo OC é especializado no corte oblíquo de produtos alongados, incluindo: pickles, cenouras, aipo, ruibarbo, quiabo, batatas, abóbora, etc. A máquina apresenta uma ampla selecção de espessuras de corte, operação contínua para produção ininterrupta e design simplificado para fácil limpeza e manutenção. O Modelo OC acomoda produtos até 2,5" (63,5 mm) de diâmetro ou largura.

TIPOS DE CORTES

Rodelas Lisas Oblíquas e Rodelas Ondulados Oblíquas:

Ampla faixa desde 1/16 a 1-3/4" (1,6 a 44,5 mm)

Rodelas Lisas Oblíquas

Quando Especialmente Equipado com uma Roda

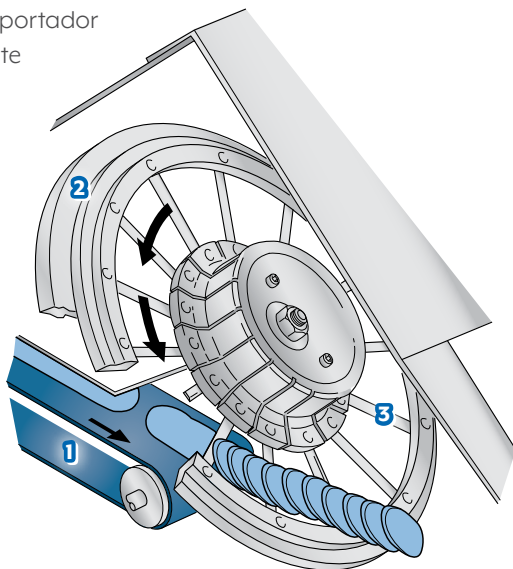
MicroSlice®: 0,030 a 0,120" (0,8 a 3 mm). Consulte a fábrica. Requer impressão certificada.

ESPECIFICAÇÕES

Length:.....117,04" (2973 mm)
Width:.....31,38" (797 mm)
Height:.....44,70" (1135 mm)
Net Weight:.....770 lb (349 kg)
Motor:.....3 HP (2,2 kW)
Feed Belt Motor: 3/4 HP (0,56 kW)

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete Transportador
2. Roda de Corte
3. Facas



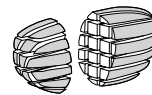
MODELO VSC

CORTES DE SEGMENTOS, FATIAS E TIRAS

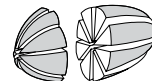


O [§]Modelo VSC produz gamas de segmentos, fatias e tiras quadradas ou retangulares de muitos produtos alimentares, como cenouras, pickles, abóbora e batatas. O Modelo VSC apresenta um unidade de variação de velocidade disponível (variador de velocidade), painel de acesso articulado, troca rápida de uma ampla variedade de cabeças de corte e um desenho simplificado para fácil limpeza e manutenção. O tamanho máximo do produto na entrada é de 4" (101,6 mm) de diâmetro e a máquina adapta-se facilmente a alimentação automatizada via tapete.

TIPOS DE CORTES



Quadrado:
 0,156" (4,0 mm) – 1" (25,4 mm)



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



Bi-Slab: 0,125" (3,2 mm) – 0,313" (8,0 mm)



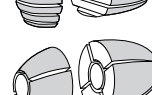
Fatia Transversal: incluindo 0,125 x 1,125" (3,2 x 28,6 mm), 0,188 x 1" (4,8 x 25,4 mm), 0,281 x 1,6" (7,1 x 39,9 mm), 0,344 x 1,25" (8,7 x 31,8 mm)



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



Fatia: Lisa 0,125" (3,2 mm) – 0,625" (15,9 mm), Ondulada: 0,188" (4,8 mm) – 0,250" (6,4 mm)

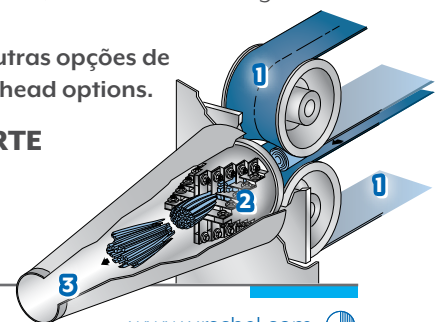


Remoção do centro e corte em Segmento:
 0,375 – 2" (9,5 – 50,8 mm) com 2 ou 4 segmentos

>> Veja a página 30 para outras opções de cabeças de cortecutting head options.

VISÃO GERAL DO CORTE

1. Tapete Transportador
2. Facas
3. Cone de Descarga



A cabeça de corte **§Velocicut®** e a cabeça **Flo-Cut® Modelo 360**, podem ser usadas em conjunto com a cortadora Urschel Modelo VSC ou integrados num sistema de jacto de água existente. Pode ser produzida uma variedade de cortes, incluindo cortes quadrados, rectangulares, fatias, bi-fatias, fatias transversais e segmentos. A realização de um teste de corte dos seus produtos, pode ajudar na sua decisão de compra e fornecer informações sobre a configuração específica da cabeça de corte a fim de se obter as especificações desejadas. Estes testes de corte efectuados nas nossas instalações, são gratuitos.

CABEÇA VELOCICUT®



CABEÇA DE CORTE DE TIRAS

A cabeça de corte **§Velocicut** corta tiras de cenouras ou batatas. O design exclusivo da lâmina reduz substancialmente o esfolamento em batatas pré escaldadas ou não pré-escaldadas.

As lâminas são mantidas juntas sob tensão e não têm uma aresta de corte afiada. O Velocicut produz cortes precisos e limpos, reduzindo arestas empenadas e quebra a jusante. Use a mesma lâmina e bloco para produzir tamanhos diferentes de tiras quadradas, rectangulares ou fatias. A cabeça de corte Velocicut pode ser usada em conjunto com o Modelo VSC Cutter ou em tipos de sistemas de propulsão a água.

TIPOS DE CORTES

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

TIRAS RETANGULARES

Qualquer combinação de tamanhos de tiras quadradas, está disponível para produzir cortes como o 0,290 x 0,33" (7,4 x 8,0 mm).

CORTES DE FATIAS

Uma ampla gama de tamanhos de corte de fatias está disponível para atender aos requisitos do seu produto.

CABEÇA FLO-CUT® MODELO 360

CORTE COM JACTO DE ÁGUA, LIMPO E PRECISO

A cabeça de corte Flo-Cut Modelo 360, foi projectada para uso em sistemas de jacto de água de grande volume. Esta unidade, pode ser integrada em sistemas de jacto de água e oferece uma substituição rápida e fácil da cabeça de corte para substituição de facas ou do tamanhos dos cortes. O diâmetro de entrada (alimentação) mede 3,375" (86 mm) e o diâmetro de descarga mede 5,820" (148 mm). O Modelo 360, é projectado para fácil limpeza e manutenção.



TIPOS DE CORTES

TIRAS QUADRADAS

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

TIRAS RETANGULARES

0,281 x 0,406" (7,1 x 10,3 mm)
0,281 x 0,594" (7,1 x 15,1 mm)
0,290 x 0,313" (7,4 x 8,0 mm)
0,313 x 0,375" (8,0 x 9,5 mm)
0,313 x 0,750" (8,0 x 19,1 mm)
0,315 x 0,385" (8,0 x 9,8 mm)

ESPECIFICAÇÕES

Comprimento:	21,75" (552 mm)
Largura:	14,50" (368 mm)
Altura:	11,00" (279 mm)
Peso Líquido:	92 lb (42 kg)

0,469" (11,9 mm)
0,500" (12,7 mm)
0,563" (14,3 mm)
0,625" (15,9 mm)
0,750" (19,1 mm)

0,330 x 0,395" (8,4 x 10 mm)
0,344 x 0,469" (8,7 x 11,9 mm)
0,375 x 0,750" (9,5 x 19,1 mm)
0,438 x 0,750" (11,1 x 19,1 mm)
0,438 x 0,875" (11,1 x 22,2 mm)

CORTES DE SEGMENTOS

4, 8, or 12

FATIAS

Uma ampla gama de tamanhos de corte de fatias está disponível para atender às suas necessidades

A Urschel, disponibiliza uma variedade de afiadores para aumentar a vida útil das facas e promover a economia de custos. Cada afiador refere-se a tipos específicos de facas. Muitos clientes, optam por ter um conjunto de vários afiadores definidos para diferentes tamanhos de facas, por forma agilizar o processo de afiação.

MODELOS CKG, JKH, & WG

A. MODELO CKG: AFIADOR DE FACA CIRCULAR

O afiador Modelo CKG Honer é especializado em afiar facas circulares usadas em máquinas Urschel. O CKG afiará facas de diâmetro 3, 3-1/2, 4 e 5" (76,2, 88,9, 101,6, 127 mm) com arestas lisas (não serrilhadas), serrilhadas e recortadas, bem como facas chanfradas em ambos lados (duplo bisel) e facas circulares para trabalho difícil.

B. MODELO JKH: AFIADOR DA FACA JULIANA

A máquina de afiar Urschel Modelo JKH, é projectada para afiar a aresta da faca de laminagem e guias individuais em facas julianas espaçadas de 3/4" (19,1 mm) e maiores que são usadas nas cortadoras da série TranSlicer.

C. MODELO WG: AFIADOR DE FACA TRANSVERSAL E FACA DE LAMINAR

A máquina de afiar Urschel Modelo WG, oferece aos clientes um meio preciso de afiar uma ampla gama de facas de laminar Urschel e facas de corte transversal.

Facas usadas nas seguintes máquinas podem ser afiadas no Modelo WG:

Facas de Laminar (corte liso)

Modelos 30, Affinity Dicer, Affinity Integra Dicer, B, DiversaCut 2110 Dicer, DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer, E TranSlicer Cutter, F, G, G-A, GRL, H, H-A, HS, HS-A, O, OC, OV, QuantiCut® Dicer, R, RA, RA-A, RA-D, RA-HD, Sprint 2 Dicer, SPS, TranSlicer 2000 Cutter, TranSlicer 2500 Cutter, TranSlicer 2510 Cutter, U, VSC, e Flo-Cut 360 & 475.

Facas Transversais (corte liso)

Affinity Dicer, Affinity Integra Dicer, Modelos B, CD, CD-A, DiversaCut 2110 Dicer, DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer, F, G, G-A, GRL, GX, GX-A, H, H-A, HX, HX-A, J, J-A, J9-A, L, L-A, M, M3, M6, M-L, QuantiCut Dicer, R, RA, RA-A, RA-D, RA-HD, SL, SL-A, e Sprint 2 Dicer.



ESPECIFICAÇÕES

A. MODELO CKG

Comprimento:...15,50" (394 mm)
Largura:13,00" (330 mm)
Altura:10,00" (254 mm)
Peso Líquido:56 lb (25 kg)
Motor:.....1/6 CV (0,13 kW)

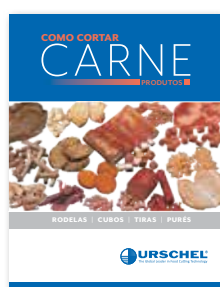
B. MODELO JKH

Comprimento:...12" (305 mm)
Largura:11" (280 mm)
Altura:7" (178 mm)
Peso líquido: 25 lb (11 kg)
Motor:.....1/6 CV (0,13 kW)

C. MODELO WG

Comprimento:...17,25" (438 mm)
Largura:.....9,25" (235 mm)
Altura:8,25" (210 mm)
Peso Líquido: 29 lb (13 kg)
Motor:.....1/6 CV (0,13 kW)

PROPORCIONANDO AS SOLUÇÕES DE CORTE PRETENDIDAS POR TODO O MUNDO



A Urschel em parceria com nossos clientes, continua a desenvolver novos métodos de corte. Esta brochura contém uma gama de capacidades de corte da Urschel e estamos sempre abertos a novos desafios. Além das máquinas indicadas nesta brochura, veja ainda mais máquinas de corte da Urschel em www.urschel.com.



® Urschel, logotipo da Urschel, Líder Mundial na Tecnologia de Corte de Produtos Alimentares Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flat-V, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, QuantiCut, Velocicut, e Flo -Cut (somente nos EUA) são marcas registradas da Urschel Laboratories, Inc. USA TMMicroAdjustable pendente.



A DiversaCut 2110A, a DiversaCut Sprint e a E TranSlicer estão disponíveis nas versões certificadas específicas do NSF (National Sanitation Foundation).

†† As cortadores da série TranSlicer podem conter peças protegidas pelas patentes dos EUA nos. 6792841, 6920813, 8104391 e patentes europeias e outras patentes estrangeiras.

ß A roda MicroSlice Wheel pode conter peças protegidas pelas patentes dos EUA nos. 7178440, 7721637, 8033204 e patentes europeias e outras patentes estrangeiras.

ßß Affinity, Affinity Integra, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, e Sprint 2 Dicers, podem conter peças protegidas pelas patentes dos EUA n. 6883411, 9296119, D760992 e patentes europeias e estrangeiras.

‡‡ As séries do Modelo CC podem conter peças protegidas pelas patentes dos EUA nos. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244 e patentes europeias e estrangeiras.

§ O Modelo VSC e Velocicut podem conter peças protegidas pela Patente US nº 6553885 e por patentes europeias e estrangeiras.