

COME TAGLIARE

FRUTTA E VERDURA



URSCHEL®

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

CUBETTATRICE DIVERSACUT 2110A™

La cubettatrice ⁶⁶DiversaCut 2110A™ riduce in granuli e taglia in cubetti, strisce, fette e filetti assicurando elevate capacità produttive. Capace di accettare prodotti in entrata aventi una misura massima fino a 10 in (254 mm) in qualsiasi dimensione, elimina la necessità di eseguirne il taglio preliminare garantendo pertanto un risparmio sui costi. Questa nuova cubettatrice permette di ottenere tolleranze di taglio maggiormente precise grazie alle funzioni di regolazione e posizionamento del prodotto. La macchina permette altresì una regolazione estremamente accurata grazie ai collari regolabili presenti su entrambi i mandrini di taglio, garantendo eccezionale precisione. Tra i prodotti comunemente lavorati, sono inclusi: patate, carote, cipolle, cavolo, peperoni, sedano, pomodori, aloe vera, mele, papaya, zucca muschiata, manioca, cavolo rapa, cetrioli, melanzane, zucchini, mango, zenzero, cavolo a midollo, porro, pesche, ananas e fragole.

TIPI DI TAGLI

FETTE

Rimuovendo il mandrino per taglio trasversale e il mandrino delle lame circolari, la macchina può affettare in tutta la gamma di spessori.

Tagli lisci e ondulati: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

STRISCE

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

CUBETTI

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

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

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

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

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

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

(DA SINISTRA A DESTRA)

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

Patate
3/8 in (9,5 mm)
Strisce con ondulazione profonda

SPECIFICHE

Lunghezza: 64.07 in

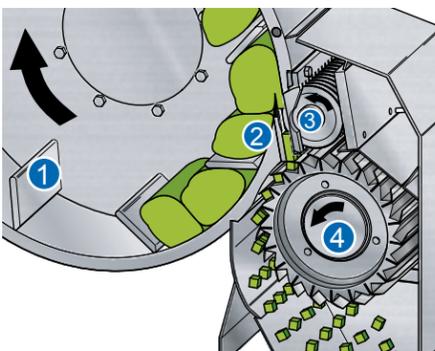
Larghezza: *63.62 in (1616 mm)

Altezza: 68.37 in (1736 mm)

Peso netto: 1500 lb (680 kg)

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

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



COMPONENTI DI TAGLIO

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

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

(DA SINISTRA A DESTRA)

Zucchini
1/4 in (6,4 mm)
Fette ondulate

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

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



SPECIFICHE

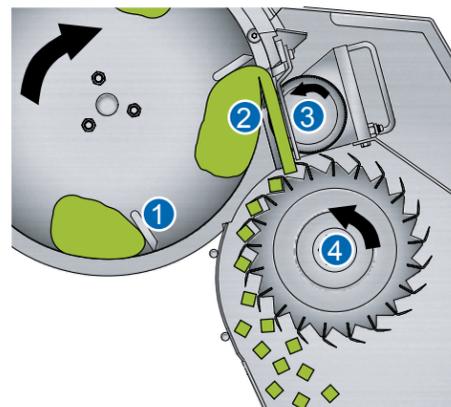
Lunghezza: 53.81 in (1367 mm)

Larghezza: 53.86 in (1386 mm)

Altezza: 65,59 in (1666 mm)

Peso netto: 860 lb (390 kg)

Motore: 1.5 HP (1,1 kW)



COMPONENTI DI TAGLIO

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

• Peperoni
• 3/8 in
• (9,5 mm)
• Cubetti

CUBETTATRICE DIVERSACUT SPRINT®

Dotata di piccole dimensioni, la cubettatrice ⁶⁶DiversaCut Sprint® assicura prestazioni elevate ed è appositamente progettata per tagliare a cubetti, strisce e fette uniformi un'ampia gamma di prodotti. Destinata all'impiego con robot di piccole e medie dimensioni, la cubettatrice accetta prodotti in entrata aventi una misura massima fino a 6.5 in (165,1 mm) in qualsiasi dimensione. Tra i prodotti comunemente lavorati, sono inclusi: carote, cuori di carciofo, mele, peperoni, cavolo, sedano, cipolle, ananas, noci di cocco, prezzemolo, zucchini, melanzane, cranberry, olive, aglio, pomodori, patate, ravanelli, cetrioli, pesche e fragole. Tutti i punti di lubrificazione sono comodamente ubicati sulla parte esterna della macchina. La struttura compatta della zona di taglio assicura il passaggio agevole e diretto del prodotto tra le diverse postazioni di taglio per la produzione di cubetti di elevata qualità. Dotata di azionamento ad avviamento diretto ad alta e a bassa velocità per la lavorazione di un'ampia gamma di prodotti con svariate tipologie di taglio, la macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione; la presenza di pannelli di accesso a cerniera consente altresì di facilitare le operazioni di pulizia e di manutenzione.

TIPI DI TAGLI

FETTE: Rimuovendo il mandrino per taglio trasversale e il mandrino delle lame circolari, la macchina può affettare in tutta la gamma di spessori.

Tagli lisci e ondulati: da 1/16 in a 1 in (da 1,6 a 25,4 mm)

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

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

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

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

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

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

• Patate
• 9/32 in
• (7,1 mm)
• Strisce
• ondulate

• Carote
• 1/4 in (6,4 mm)
• Strisce

TAGLIERINA E TRANSLICER®

L'efficiente taglierina **E TranSlicer® rappresenta il modello più piccolo tra i macchinari da taglio inclusi nella linea TranSlicer. Perfetta per i prodotti di forma allungata, trova largo impiego per la lavorazione dei seguenti prodotti: asparagi, carote, cavolo, sedano, porri, cetrioli, peperoni, fagiolini, manioca, lattuga, piantaggine e patate. La disponibilità di una serie di ruote di taglio intercambiabili del diametro di 20 in (508 mm) (ruota "MicroSlice", ruote per affettatura e per filettatura e ruota Julienne) consente di ottenere un'ampia gamma di tagli a fette, tagli a filetti e tagli Julienne a elevate capacità produttive. La presenza del gruppo statico di posizionamento opzionale e dei gruppi di posizionamento nastro superiore a comando motorizzato o meno consente di agevolare l'introduzione del prodotto. La E TranSlicer accetta prodotti solidi con un diametro fino a 4 in (101,6 mm) e prodotti a foglia con un diametro fino a 6 in (152,4 mm). La macchina è disponibile con azionamento a frequenza variabile o ad avviamento diretto. Utilizzando il tavolo di preparazione opzionale è possibile disporre di un'utile superficie di taglio atta a facilitare la lavorazione. La zona a contatto con gli alimenti è nettamente separata dalla zona meccanica e tutte le superfici sono inclinate per facilitarne la pulizia. I pannelli incernierati e scorrevoli assicurano un agevole accesso a tutte le aree della macchina per eseguirne la manutenzione e la pulizia. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.

TIPI DI TAGLI

RUOTA PER AFFETTATURA

Fette lisce e ondulate con spessori compresi tra 1/32 e 3 in (tra 0,8 e 76,2 mm)

RUOTA PER FILETTATURA

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

RUOTA PER TAGLIO JULIENNE

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

RUOTA MICROSILICE

Fette lisce: da 0.020 a 0.240 in (da 0,5 a 6,4 mm)

Fette ondulate: 0.069 in (1,8 mm)

Filetti con profilo ovale: spessore 0.125 in (3,2 mm), larghezza 0.250 in (da 0,5 a 3,0 mm)

- Cetrioli sottaceto
- 1/8 in (3,2 mm)
- Fette lisce

- Carote
- 2 in (50,8 mm)
- Tagli

- Peperoncini piccanti
- Fette da 1/4 in (6,4 mm)

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

(DA SINISTRA A DESTRA)

Fagiolini
1 in (25,4 mm)
Fette

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



SPECIFICHE

Lunghezza: 100.78 in (2560 mm)
117.26 in (2978 mm) con tavolo preparazione

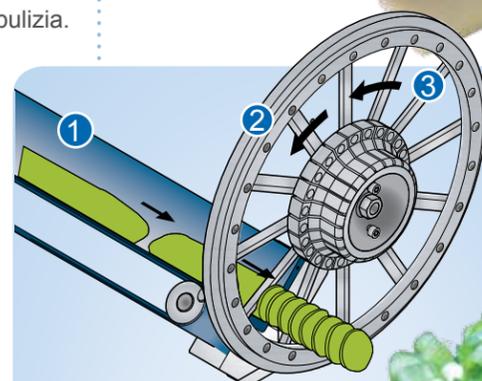
Larghezza: 35.31 in (897 mm)

Altezza: 61.79 in (1569 mm)
66.36 in (1686 mm) con tavolo preparazione

Peso netto: 1328 lb (600 kg)

Motore: 3 HP (2,2 kW)

Motore del nastro di alimentazione: 1 HP (0,75 kW)



COMPONENTI DI TAGLIO

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

Lattuga iceberg
Filetti da 1/8 in (3,2 mm)
1-3/8 x 1-1/2 in (34,9 x 38,1 mm)

SPECIFICHE

Lunghezza: 150.82 in (3831 mm)

Larghezza: 49.88 in (1267 mm)

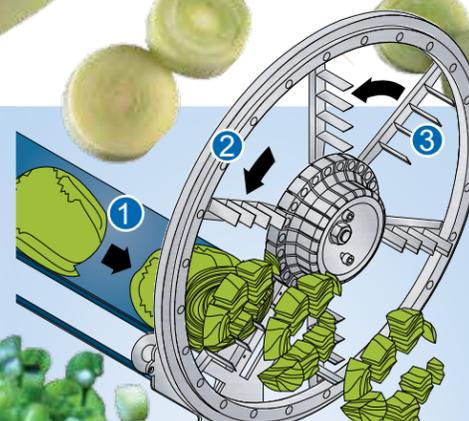
Altezza: 66.75 in (1695 mm)

Peso netto: 1500 lb (680 kg)

Motore: 3 HP (2,2 kW)

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

- Porro
- 1/2 in (12,7 mm)
- Fette



COMPONENTI DI TAGLIO

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

- Cipollotti
- 1/4 in (6,4 mm)
- Fette

TAGLIERINA TRANSLICER® 2510

La capace taglierina **TranSlicer® 2510 rappresenta il modello più grande nella linea di macchinari da taglio TranSlicer. Perfetta per le verdure a foglia, trova largo impiego per la lavorazione dei seguenti prodotti: lattuga romana e lattuga iceberg, cavolo, cavolo a midollo, radicchio, spinaci, sedano, cetrioli, melanzane, melone e porri. La disponibilità di una serie di ruote di taglio intercambiabili del diametro di 25 in (635 mm) (ruote per il taglio in fette lisce e ondulate, per filettatura e per il taglio Julienne) consente di ottenere un'ampia gamma di tagli a strisce, a filetti e Julienne assicurando le massime capacità produttive offerte nella linea TranSlicer. Per agevolare l'introduzione del prodotto è disponibile un gruppo statico di posizionamento opzionale. La TranSlicer 2510 accetta prodotti solidi con un diametro fino a 6-3/4 in (171 mm) e prodotti a foglia con un diametro fino a 8 in (203 mm). Per agevolare l'introduzione delle varie tipologie di prodotti, la macchina è disponibile con tre diverse configurazioni dei nastri di alimentazione: solo nastri di alimentazione primari, nastri di alimentazione primari e secondari, nastri primari a piena lunghezza. La macchina è dotata di azionamento a frequenza variabile. La zona a contatto con gli alimenti è nettamente separata dalla zona meccanica e tutte le superfici sono inclinate per facilitarne la pulizia. I pannelli incernierati consentono di accedere agevolmente a tutte le aree della macchina per eseguirne la manutenzione e la pulizia. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.

TIPI DI TAGLI

RUOTA PER AFFETTATURA

Fette lisce e ondulate con spessori compresi tra 1/32 e 3-1/2 in (da 0,8 a 88,9 mm)

RUOTA PER FILETTATURA

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

RUOTA PER TAGLIO JULIENNE

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

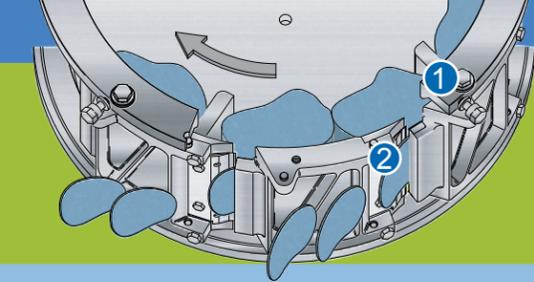
• Bietole e spinaci
3/8 in (9,5 mm)
Strisce

• Lattuga
3/8 in (9,5 mm)
Strisce Julienne

• Cavolo rosso
1/8 in (3,2 mm)
Filetti

• Papaya
3/4 in (19,1 mm)

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



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio

MODELLO CC

Il Modello CC offre elevate capacità produttive ed è in grado di ridurre in granuli e di tagliare a cubetti, strisce e filetti in modo uniforme una grande varietà di frutta e verdura con risultati eccellenti. Questa macchina versatile è dotata di teste di taglio intercambiabili che permettono al robot di cambiare il tipo di taglio in pochi minuti. Le lame, progettate appositamente per questa macchina, non richiedono affilatura e non comportano spese elevate per la sostituzione. Il Modello CC è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La misura massima del prodotto in entrata è 3-3/4 in (95,3 mm) in qualsiasi dimensione.

TIPI DI TAGLI



OPZIONE TESTA PER GRATTUGIARE:

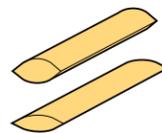
permette di ottenere formati di vario tipo, da prodotto in polvere a granuli a grana grossa, nonché un'ampia varietà di scaglie e filetti.



FILETTI PIENI E FILETTI A "V"

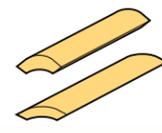
Filetti pieni: sezione trasversale a rombo disponibile in quattro spessori: 0.070, 0.097, 0.125 o 0.285 in (1,8, 2,5, 3,2 o 7,2 mm).

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



FILETTI CON PROFILO OVALE

Filetti con profilo ovale: sezione trasversale con profilo ovale spessa circa 0.125 in (3,2 mm) e larga 0.250 in (6,4 mm).
Profilo ovale ampio: 0.125 in (3,2 mm) di spessore e 0.375 in (9,5 mm) di larghezza.



FILETTI A MEZZALUNA

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

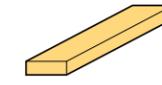


NOVITÀ!

FILETTI PIENI E RIDOTTI Flat-V™

Filetti pieni Flat-V: sezione trasversale esagonale, 0.150 in (3,8 mm) circa su tutti i lati.
Filetti ridotti Flat-V: appiattiti sui lati superiore e inferiore in modo da formare un filetto corrugato.

- Fragole 1/4 in (6,4 mm) Fette
- Carote 1/4 in (6,4 mm) Filetti



STRISCE

Sezione trasversale rettangolare.
Larghezza: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 e 3/4 in (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 e 19 mm).



FETTE LISCE

Spessore fino a 0.500 in (12,7 mm).



FETTE CON TAGLIO A "V"

Spessore fino a 0.100 in (2,5 mm).
Fette da 0.125 in: 8 solchi a "V" completi per pollice. La profondità di ciascuna "V" è di 0.050 in (1,3 mm); centri: 0.125 in (3,2 mm).
Fette da 0.212 in: 4,7 solchi a "V" per pollice. La profondità di ciascuna "V" è di 0.084 in (2,1 mm); centri: 0.212 in (5,4 mm).



TAGLIO ONDULATO STANDARD

Spessore fino a 0.285 in (7,2 mm) con 3,5 onde per pollice. La profondità di ciascuna onda è di 0.080 in (2 mm); centri: 0.300 in (7,6 mm).



NOVITÀ!

FETTE Flat-V™

Spessore fino a 0.180 in (4,6 mm) (misurato sulla parte piatta, non sulle increspature) con 2,1 increspature per pollice. La profondità di ciascuna increspatura è di 0.125 in (3,2 mm); centri: 0.473 in (12 mm).

- Gambi di broccoli 0.125 in (3,2 mm) Filetti a "V"
- Patate dolci 0.076 in (1,7 mm) Fette Flat-V™



SPECIFICHE

Lunghezza:

48.03 in (1220 mm), 2 o 5 HP
51.74 in (1314 mm), 10 HP

Larghezza: 35.26 in (896 mm)

Altezza: 31.47 in (799 mm), 2 o 5 HP
30.28 in (769 mm), 10 HP

Peso netto: 550 lb (250 kg), 2 o 5 HP

Motore: 2, 5 o 10 HP
(1,5, 3,7 o 7,5 kW)

(DA SINISTRA A DESTRA)

Carote 1/8 in (3,2 mm)
Tagli diagonali lisci

Asparagi 3/8 in (9,5 mm)
Tagli diagonali lisci

Piantaggine 1/16 in (1,5 mm)
Tagli diagonali lisci



(DA SINISTRA A DESTRA)

Cavolo rosso 0.090 in (2,3 mm)
Fette lisce

Funghi 3/16 in (4,8 mm) Fette



MODELLO OC

SPECIFICHE

Lunghezza: 143.34 in (3641 mm)

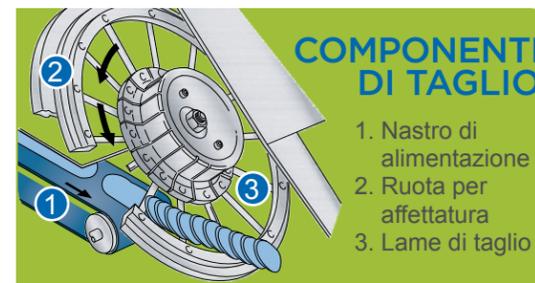
Larghezza: 31.96 in (812 mm)

Altezza: 44.92 in (1141 mm)

Peso netto: 884 lb (400 kg)

Motore: 2 HP (1,5 kW)

Motore del nastro di alimentazione: 3/4 HP (0,56 kW)



COMPONENTI DI TAGLIO

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

La taglierina Modello OC è utilizzata per fare uno speciale taglio diagonale sui prodotti di forma allungata. La macchina taglia con un angolo incluso di 30° sull'asse longitudinale del prodotto. Ciò conferisce alle fette un aspetto completamente diverso rispetto a quello delle fette tagliate normalmente di traverso. Il taglio viene effettuato in tempi che evitano la rottura del prodotto. Il Modello OC offre un'ampia selezione di spessori di taglio, è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, ed è stato progettato in modo da permettere di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La macchina non è adatta a tagliare prodotti appiccicosi o prodotti ad alta concentrazione di zucchero. Il Modello OC accetta prodotti aventi una larghezza o un diametro massimi di 2-3/4 in (69,9 mm).

TIPI DI TAGLI

TRANCHES PLATES ET ONDULÉES EN BIAIS :

Tagli diagonali lisci e ondulati: ampia gamma di tagli da 1/16 a 1-3/4 in (da 1,6 a 44,5 mm). Quando la macchina è dotata di ruota MicroSlice, sono disponibili tagli diagonali lisci con spessori compresi tra 0.030 e 0.120 in (tra 0,8 e 3 mm). Si rivolga a Urschel per ulteriori dettagli.

- Cipolle 3/16 in (4,8 mm)
- Fette con anelli intatti



SPECIFICHE

- Carote 3/8 in (9,5 mm) Bastoncini di carote
- Peperoncino "serrano" 4 spicchi

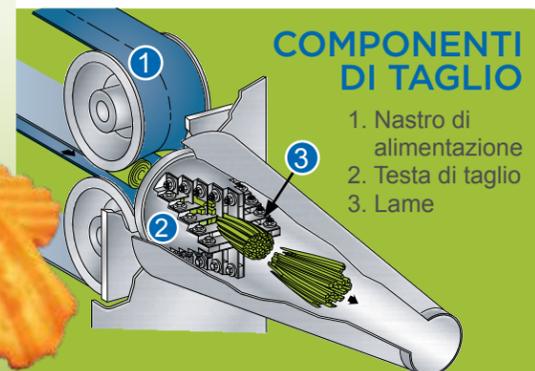
Lunghezza: 116.48 in (2959 mm)

Larghezza: 32.61 in (828 mm)

Altezza: 54.81 in (1392 mm)

Peso netto: 1030 lb (460 kg)

Motore: 3 o 5 HP (2,2 o 3,7 kW)



COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Testa di taglio
3. Lama

MODELLO VSC

Il Modello VSC offre una gran varietà di tagli diversi, tra cui spicchi, fettine lisce o ondulate, strisce a quadretti o rettangolari, lavorando molti tipi di cibi diversi, per esempio carote, sottaceti, zucchini e patate. Il Modello VSC è caratterizzato da una velocità di trasmissione variabile, dal pannello a cerniera che garantisce la facilità di accesso, dalla possibilità di cambiare rapidamente le teste di taglio e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. Sono disponibili diverse teste di taglio, tra cui la testa di taglio standard, la testa di taglio per le fettine e la testa di taglio Velocicut®. Si rivolga a Urschel per la testa di taglio più adatta alle Sue esigenze di applicazione. Il Modello VSC accetta prodotti con un diametro fino a 4 in (101,6 mm).

TIPI DI TAGLI

STRISCE A QUADRETTI:

da 0.156 in (4,0 mm) a 1 in (25,4 mm)

STRISCE RETTANGOLARI:

da 0.281 x 406 in (7,1 x 10,3 mm) a 0.438 x 0.875 in (11,1 x 22,2 mm)

SPICCHI: 3, 4, 5, 6, 8, 10 o 12

FETTINE: sono disponibili misure di taglio a fettine lisce e ondulate per soddisfare i Suoi requisiti di prodotto.

- Cornichons
- Tranches
- Longitudinales de 3/16 in (4,8 mm)





ROBOT COMITROL®

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

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

TIPI DI TAGLI

MODELLO 1700

La serie di teste per l'affettatura da 6 in offre spessori da circa 0.020 a 0.060 in (da 0,5 a 1,5 mm)

MODELLI 1500 e 1700

La serie di teste di taglio Microcut da 6 in consente di ottenere particelle di dimensioni estremamente ridotte con misure comprese tra circa 0.0012 e 0.0237 in (tra 0,03 a 0,6 mm)

MODELLI 1700 e 3600

La serie di teste di taglio da 6 in offre spessori da circa 0.010 a 1.5 in (da 0,254 a 38,1 mm)

MODELLO 9300

La serie di teste di taglio Microcut da 12 in consente di ottenere una gamma di dimensioni da microscopiche a 0.0420 in (1,1 mm).

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



(DA SINISTRA A DESTRA)

- Scorza di limone disidratata
Modello 1700
- Ketchup
Modello 1500
- Pasta di fagioli rossi
Modello 3600
- Omogeneizzati, piselli
Modello 9300

SPECIFICHE

MODELLO 1500

Lunghezza: 51.42 in (1306 mm)
Larghezza: 33.31 in (846 mm)
Altezza: *72.13 in (1832 mm)
Peso netto: 1100 lb (500 kg)
Motori: 15, 30 o 40 HP (11,2, 22,4 o 30 kW)

MODELLO 1700

Lunghezza: 50.69 in (1288 mm)
Larghezza: 33.31 in (846 mm)
Altezza: *72.13 in (1832 mm)
Peso netto: 1100 lb (500 kg)
Motori: 15, 30 o 40 HP (11,2, 22,4 o 30 kW)

MODELLO 3600 SLANT

Lunghezza: *35.69 in (907 mm)
Larghezza: *29.21 in (742 mm)
Altezza: *38.64 in (981 mm)
Peso netto: *400 lb (180 kg)
Motori: 10, 30, 40, 60 o 75 HP (7,5, 22,4, 29,8, 44,8 o 56 kW)
**Indica il Modello 3600 Slant con motore da 10 HP. Le specifiche variano in base al motore.*

MODELLO 9300

Lunghezza: 59.74 in (1517 mm)
Larghezza: 60.06 in (1526 mm)
Altezza: 88.00 in (2235 mm)
Peso netto: 3146 lb (1427 kg)
Motori: 150 o 200 HP (112 o 149,1 kW)

MODELLO 9300 CON ALIMENTATORE

Lunghezza: 94.06 in (2389 mm)
Larghezza: 60.06 in (1526 mm)
Altezza: 88.00 in (2235 mm)
Peso netto: 3500 lb (1590 kg)
Motori: 150 o 200 HP (112 o 149,1 kW)
**Altezza con motore da 40 HP. Questa altezza varia a seconda dei cavalli vapore e del produttore del motore.*



Macina e riduce in granuli, fiocchi o purea in modo uniforme e con rendimenti elevati

MODELLO 1500

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

Il Modello 1500 funziona con teste Microcut da 6 in (152,4 mm). La misura massima del prodotto in entrata è 3/8 in (9,5 mm), ma può variare a seconda della testa Microcut e della girante in uso.

MODELLO 1700

Il robot Comitol® Modello 1700 è la macchina più versatile della linea Comitol. L'ampia gamma di applicazioni su frutta e verdura del Modello 1700 comprende la riduzione di frutta, verdura e spezie per aromi naturali, zuppe, paste, salse, condimenti e bevande.

Il Modello 1700 funziona con tutti e tre i tipi di teste di riduzione aventi un diametro di 6 in (152,4 mm): teste di taglio, teste per l'affettatura e teste Microcut. L'armadio standard semplifica lo smontaggio e la pulizia. Se installati in una rete di raccolta, i componenti opzionali aiutano a creare una zona di taglio chiusa, in modo da evitare la fuoriuscita di polvere, vapore e liquidi. Le dimensioni massime dei prodotti in entrata variano a seconda del tipo di testa e girante utilizzati.

MODELLO 3600

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

Il Modello 3600 funziona con teste di taglio aventi un diametro di 6 in (152,4 mm). La misura massima del prodotto in entrata è 2.5 in (63,5 mm) in qualsiasi dimensione.

Il robot Comitol 3600 è disponibile anche con motore da 30, 40, 60 o 75 HP o con un alimentatore adatto (sotto). L'alimentatore viene prodotto e installato da terzi.

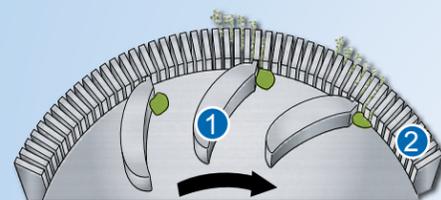
MODELLO 9300

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

Questa macchina di grandi dimensioni è inoltre caratterizzata da una testa Microcut e da un girante da 12 in (304,8 mm), grandi il doppio rispetto al gruppo testa Microcut in uso nel Modello 1700. Ciò consente di ottenere particelle di dimensioni ancora più ridotte con maggiore efficienza.

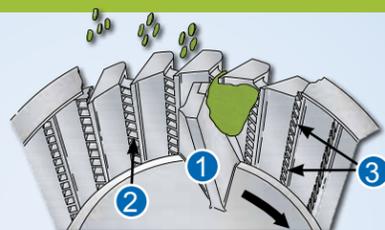
Utilizzando ben 200 HP (149 kW) è possibile ottenere un rendimento di gran lunga superiore. L'avvio progressivo standard alimenta la macchina gradualmente: in questo modo, la corrente di inserzione si riduce ed è possibile gestire le utenze in modo più efficiente. La misura massima del prodotto in entrata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

COMPONENTI DI TAGLIO



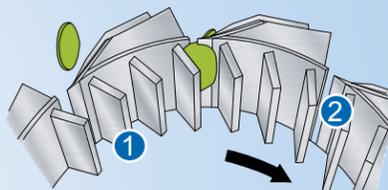
Testa Microcut

1. Girante
2. Lame di taglio



Testa di taglio

1. Girante
2. Separatori verticali
3. Lame verticali



Testa per l'affettatura

1. Girante
2. Lama di taglio



• Proteine vegetali testurizzate
Modello 1700



• Latte di soia
Modello 9300

• Focchi di patate
Modello 3600

• Salsa chili
Modello 1500

• Senape
Modello 3600



• Pasta di ceci
Modello 1700



MODELLO M6

La taglierina Modello M6 è una macchina versatile, progettata per tagliare svariati prodotti a cubetti, striscioline e filetti in un'ampia gamma di dimensioni, a partire da un prodotto di spessore predeterminato. Il funzionamento del Modello M6 è continuo e garantisce alte capacità produttive; la macchina è stata progettata per effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.

TIPI DI TAGLI

CUBETTI: sono disponibili numerose dimensioni, che variano a seconda della scelta dei distanziatori della lama circolare e dell'installazione del mandrino della lama per il taglio trasversale.

TAGLI CON LAMA CIRCOLARE:

da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38,1 mm)

TAGLI CON LAMA PER TAGLIO TRASVERSALE:

standard da 1/8 a 3 in (da 3,2 a 76,2 mm), fino a 5.66 in (144 mm) con trasmissione alternata.

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

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



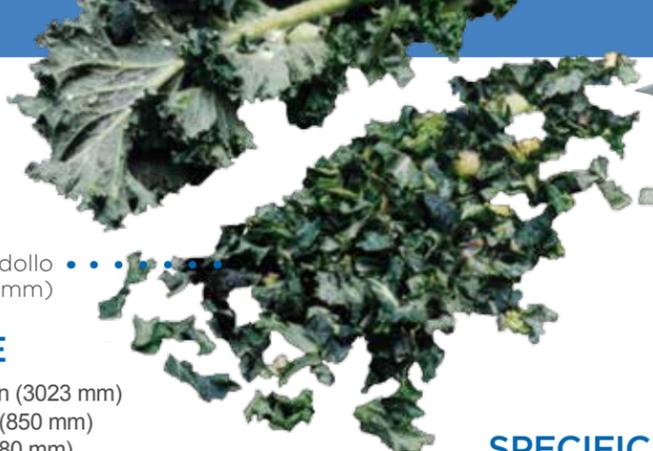
- Aglio
- 1/8 in (3,2 mm)
- Cubetti



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

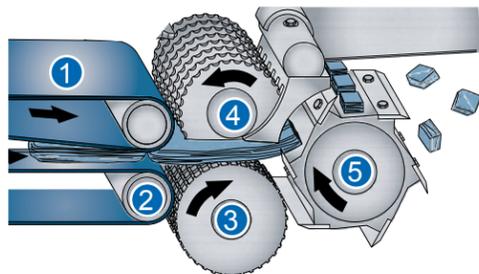


- Cavolo a midollo
- 1/4 in (6,4 mm)



SPECIFICHE

Lunghezza: 119.03 in (3023 mm)
Larghezza: 33.48 in (850 mm)
Altezza: 50.37 in (1280 mm)
Peso netto: 1600 lb (700 kg)
Motori: 5 HP (3,7 kW) o 7.5 HP (5,6 kW)



COMPONENTI DI TAGLIO

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

SPECIFICHE

Lunghezza: 73.73 in (1873 mm)
Larghezza: 45.94 in (1167 mm)
Altezza: 49.25 in (1251 mm)
Peso netto: 770 lb (350 kg)
Motore: 2 HP (1,5 kW)

- Pesche
- 3/8 in (9,5 mm)
- Cubetti



MODELLO RA-A

Il Modello RA-A è una macchina versatile, in grado di produrre cubetti e strisce in un'ampia gamma di dimensioni da una grande varietà di frutta e verdura. Gli organi di trasmissione intercambiabili assicurano la massima versatilità e risultati di taglio ottimali in una gamma di dimensioni da piccole a intermedie. Il Modello RA-A è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La misura massima del prodotto in entrata è 3-1/2 in (88,9 mm) in qualsiasi dimensione.

TIPI DI TAGLI

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

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

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

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

STRISCE: rimuovendo l'albero e il mandrino della lama per il taglio trasversale è possibile tagliare a strisce di diverse lunghezze, a seconda della dimensione del prodotto. Potrebbe essere anche necessario cambiare il mandrino della lama circolare.

- Salsa a base di cetrioli
- 1/8 x 1/8 x 1/4 in (3,2 x 3,2 x 6,4 mm)



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



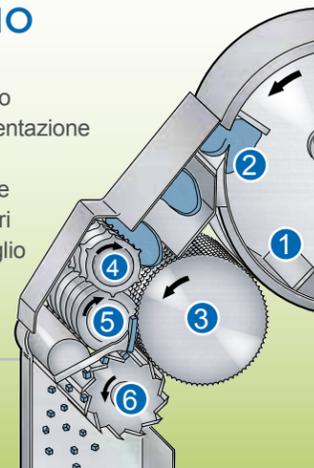
- Zucchini
- Strisce Julienne da 3/16 in (4,8 mm) (prodotto tagliato precedentemente alla lunghezza di 2 in (51 mm))

SPECIFICHE

Lunghezza: 46.11 in (1171 mm)
Larghezza: 36.93 in (938 mm)
Altezza: 71.39 in (1833 mm)
Peso netto: 700 lb (320 kg)
Motore: 5 HP (3,7 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

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



MODELLO G-A

Il versatile Modello G-A è in grado di produrre cubetti uniformi, di tagliare patate in bastoncini dritti e di ricavare fette da una gran varietà di frutti maturi e di ortaggi da radice friabili. La vasta selezione di componenti di taglio intercambiabili permette all'utente di ottenere un'ampia gamma di dimensioni di tagli delicati e precisi a elevate capacità produttive. Il Modello G-A è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità. La misura massima del prodotto in entrata è 5-1/2 in (139,7 mm) in qualsiasi dimensione.

TIPI DI TAGLI

FETTE: rimuovendo il mandrino della lama per il taglio trasversale, il mandrino della lama circolare e la piastra per taglio in strisce, e con l'aggiunta di componenti opzionali, il Modello G-A taglia fette di dimensioni fino a 3/4 in (19,1 mm).

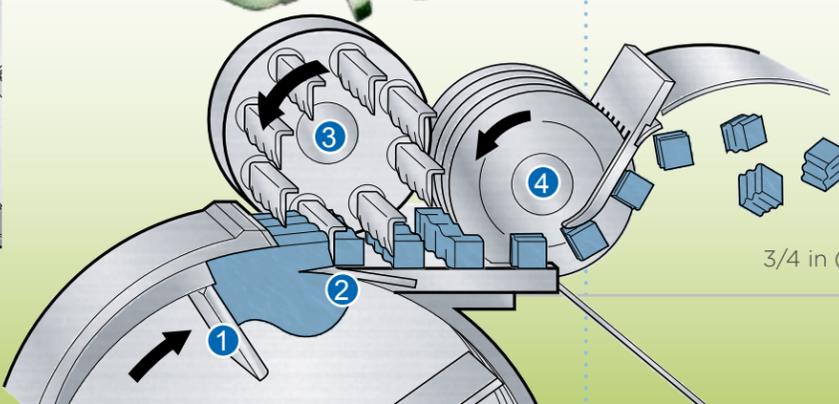
CUBETTI: per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama per il taglio trasversale e il mandrino della lama circolare. Per variare la misura dei cubetti si utilizzano i mandrini di taglio necessari e si regola lo spessore di taglio. Si possono ottenere cubetti di dimensioni fino a 3/4 in (19,1 mm).

STRISCE: per tagliare a strisce si utilizzano soltanto la lama di taglio e il mandrino della lama per il taglio trasversale. Si possono ottenere strisce di dimensioni fino a 17/32 in (13,5 mm).

STRISCE JULIENNE: per ottenere strisce Julienne si utilizzano soltanto la lama di taglio e il mandrino delle lame circolari.

COMPONENTI DI TAGLIO

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



- Papaya
- 3/4 in (19,1 mm) Cubetti



PROGETTISTI E PRODUTTORI DI APPARECCHIATURE DI RIDUZIONE DIMENSIONALE DI PRECISIONE



URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

it.urschel.com | ✉ italy@urschel.com

LA INVITIAMO A PROVARE LE NOSTRE MACCHINE TAGLIANDO I SUOI PRODOTTI

Urschel Laboratories si avvale di una rete globale di centri di prova e di commerciali e addetti all'assistenza di grande esperienza, che saranno al Suo fianco per qualsiasi applicazione di riduzione dimensionale. Contatti oggi stesso il rappresentante Urschel Laboratories più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.

†† Le taglierine E TranSlicer e TranSlicer 2510 possono contenere parti protette da brevetto U.S. n. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 e 61487094, da brevetto europeo n. EP1042107 ed EP0759837B1 e da brevetto in altri paesi.

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

§§ Le cubettatrici DiversaCut 2110 e DiversaCut Sprint possono contenere parti protette da brevetto U.S. n. 6883411 e da brevetto europeo n. EP1377415.

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

¥ La taglierina Modello OC può contenere parti protette da brevetto U.S. n. 5992284.

§ La taglierina Modello VSC e la testa di taglio Velocicut possono contenere parti protette da brevetto U.S. n. 6553885 e da brevetto europeo n. EP0570153 ed EP1289717.

® DiversaCut, DiversaCut Sprint, Urschel, Comitrol, TranSlicer, MicroSlice e Velocicut sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc.

Marchi [™]DiversaCut 2110A e Flat-V in attesa di registrazione.