

COMMENT COUPER LES VIANDES



NOUVEAU

- Coupeuse M VersaPro®
Puissante pour
les Protéines
page 6



- Coupeuse
Affinity®
avec
Dispositif de
Pré-coupe
page 9



- Coupeuse
DiversaCut
2110A® avec
Convoyeur
page 10



- Coupeuse
Sprint 2®
avec
Convoyeur
page 11



- Processeurs
Comitrol
9310 & 1700
en version IMH
disponibles en option
pages 14 & 15



TRANCHE | CUBE | BATONNET | EFFILOCHE | PUREE



URSHEL®
Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire



DECouvrez La Précision Urschel

Urschel fabrique des machines robustes et de haute qualité. Toutes les machines, ainsi que leurs composants principaux, sont entièrement conçues et fabriquées dans nos usines afin de garantir les tolérances les plus précises et le fonctionnement optimal de chaque machine. D'une plaque de tôle à la fabrication d'une pièce, qu'il s'agisse de têtes de coupe complexes, d'écrous ou boulons, toutes les pièces essentielles sont fabriquées à l'usine.

Nos fonderies produisent des

pièces robustes et de haute qualité, en utilisant des méthodes de fabrication à la fois cellulaires et de pointe, destinées à favoriser l'ergonomie d'utilisation du matériel. En plus de sa force de vente mondiale et de son réseau de professionnels spécialisés, Urschel dispose d'un stock de pièces les plus vendues d'une valeur de plusieurs millions de dollars. Ce stock, bien que coûteux à gérer, permet d'expédier les pièces à la demande des clients et de réduire ainsi un temps d'immobilisation onéreux.





UNE POLITIQUE D'EXCELLENCE

Réseau mondial de Vente et de Services

La carte indiquant les emplacements figure au dos de cette brochure

Notre réseau mondial de personnel commercial et technique expérimenté et formé sur des milliers d'applications est là pour vous aider dans tous vos besoins spécifiques de réduction dimensionnelle. Vous pouvez compter sur Urschel pour un service de qualité à la fois avant et après la vente. Urschel est votre partenaire pour une meilleure productivité sur le long terme.

De l'installation et la mise en route jusqu'à la formation, vous bénéficierez des manuels d'instructions très détaillés fournis avec nos machines ainsi que de l'assistance de nos techniciens qualifiés.

PRODUITS

1. Jambon

Cube 9,5 mm
Sprint 2®

2. Poitrine de Porc

3,2 x 19,1 mm
Affinity®

3. Bœuf

Effiloché
Modèle M6

4. Blanc de Poulet Cuit

Emincé 12,7 mm
M VersaPro®

5. Blanc de Poulet Surgelé Tempéré

19,1 mm
M VersaPro®

6. Salami

- a. 6,4 x 38,1 mm
Affinity Integra®
- b. Cube 6,4 mm
Affinity Integra
- c. Cube 12,7 mm
Affinity

7. Saucisse de Poulet

Tranche 11,1 mm
E TranSlicer®

8. Jambon

Cube 3,2 mm
Affinity®

9. Steak Reconstitué

Processeur Comitrol
Modèle 5600

10. Blanc de Poulet Cuit

25,4 mm
Modèle M6

11. Bacon Cuit

Crumble 6,4 mm
Affinity Integra

12. Blanc de Poulet Cuit

Tranche 12,7 mm
E TranSlicer

13. Jambon Reconstitué

Bâtonnet 1,6 x 25,4 mm
Modèle M6

14. Bœuf

Comitrol®
Processor
Modèle 2100

15. Bœuf

Processeur Comitrol
Modèle 1700

16. Croquette de Poulet Panée

Processeur Comitrol
Modèle 5600

17. Poitrine de Bœuf

Effiloché
Sprint 2

18. Bœuf

19,1 mm
M VersaPro

19. Poulet Cuit

Effiloché Fin
Modèle M6





EVALUER

Effectuer un Essai de Coupe

Les tendances de consommation étant en perpétuelle évolution, les produits à transformer sont plus variés que jamais. Les caractéristiques des produits ainsi que les attentes des clients changent considérablement.

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais pour tester vos produits dans tous les lieux stratégiques à travers le monde. Ce service vous

permettra de déterminer quelle machine Urschel est la mieux adaptée à votre application et à votre ligne de production.

Ce service gratuit est un avantage pour nos clients. Les tests peuvent être réalisés en présentiel, en distanciel ou à l'aide d'une vidéo. Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests.

Un rapport complet des

essais sera effectué et fourni au client. Ce rapport peut être accompagné de photos et de vidéos à sa demande.

Ce service est une excellente manière d'avancer dans la recherche et le développement, d'envisager l'achat de nouvelles machines et de tester de nouvelles pièces et méthodes de coupe pour votre machine Urschel actuelle.

PRODUITS

1. Poulet Cuit

Emincé 6,4 mm
E TranSlicer

2. Porc Surgelé Tempéré

Cube 25,4 mm
Modèle M6

3. Salami

Bâtonnet
3,2 x 25,4 mm
Affinity

4. Dinde

Bâtonnet 1,6 x 7,9 mm
Modèle M6

5. Bœuf

a. Bâtonnet
6,4 x 12,7 mm
b. Bâtonnet
3,2 x 25,4 mm
Modèle M6

6. Couenne de Porc

19,1 x 38,1 mm
M VersaPro

7. Bacon Cuit

6,4 x 9,5 mm
M VersaPro

8. Chorizo

Cube 6,4 mm
DiversaCut 2110A

9. Saucisse

Rondelle 9,5 mm
Coupe en Biais
E TranSlicer

10. Salami

Cube 12,7 mm
Affinity

11. Bœuf

Cube 12,7 mm
Affinity

12. Jambon

Cube 12,7 mm
Affinity

13. Porc Cuit

Effiloché Moyen
Modèle M6

14. Bœuf

Cube 25,4 mm
Modèle M6

15. Chorizo

a. & b. Tranche Plate
et Ondulée 3,2 mm
E TranSlicer

16. Poitrine de Porc

a. Timbre 6,4 mm
Affinity Integra
b. 3,2 x 12,7 mm
Affinity

17. Saucisse

Crumble 7,9 mm
Modèle M6

18. Blanc de Poulet Cuit

Emincé 9,5 mm
M VersaPro

19. Saucisse

Rondelle 9,5 mm
E TranSlicer Cutter

20. Bœuf Cuit

Effiloché Gros
Modèle M6

21. Bœuf

Cube 12,7 mm
Affinity Integra

22. Blanc de Poulet

Surgelé Tempéré
9,5 mm
Modèle M6

23. Saucisse de Bœuf

Rondelle Ondulée
4,8 mm
E TranSlicer

24. Bacon Surgelé Tempéré

25,4 mm
M VersaPro

25. Aliment pour Bébé

Processeur Comitol
Modèle 9300

26. Couenne de Porc

19,1 x 31,8 mm
Modèle M6





AVANCER VERS LE FUTUR

Depuis plus de 100 ans ...

La créativité rencontre l'innovation alors que l'histoire d'Urschel continue. Fondé par l'inventeur, William E. Urschel en 1910, son esprit d'invention reste au cœur de notre entreprise.

Les ingénieurs Urschel d'aujourd'hui représentent l'innovation et travaillent avec des technologies de pointe. En tant qu'ESOP détenue à 100% par ses employés, Urschel a continué d'évoluer avec ses clients de longue date. De la conception assistée par ordinateur jusqu'à l'élaboration des étapes successives conduisant à la réalisation d'un nouveau composant, des employés Urschel spécialisés travaillent ensemble afin de créer chaque pièce principale sur le même site.



Découvrez la nouvelle Coupeuse M VersaPro® (MVP), coupeuse puissante dernière génération pour la réduction des protéines. Conçue à partir des Modèles Urschel M et M6, la coupeuse M VersaPro™ MVP offre ce qu'il y a de mieux en termes de conception sanitaire et de polyvalence pour la coupe des protéines. Version IHM* Disponible en option (illustré).
*Interface Homme Machine.

COUPEUSE M VERSAPRO

TRANSFORMATION DES PROTEINES DERNIERE GENERATION

La MVP offre une capacité d'alimentation de 33% supérieure au Modèle M6 standard grâce à des bandes d'alimentation plus larges, une coupe optimisée et une plus grande puissance. La MVP alimentée par bandes produit des cubes, des bâtonnets ou des effilochés à partir de produits d'une épaisseur prédéterminée. Elle est équipée de bandes d'alimentation et d'évacuation afin d'éviter l'accumulation du produit. La bande d'évacuation facilite le déversement du produit dans des bacs Europe. Elle est idéalement conçue pour la coupe de bœuf, de porc, de protéines alternatives ou de volaille, surgelés tempérés, réfrigérés ou chauds. Elle accepte des produits entrants fermes ne dépassant pas 38,1 mm.

TYPES DE COUPE

Cube

De nombreuses dimensions de coupe sont possibles en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupe transversale.

Coupe Circulaire : 4,8 à 38,1 mm

Coupe Transversale : Dimensions standards de 3,2 à 76,2 mm, et jusqu'à 152 mm avec variateur de fréquence.

Bâtonnet

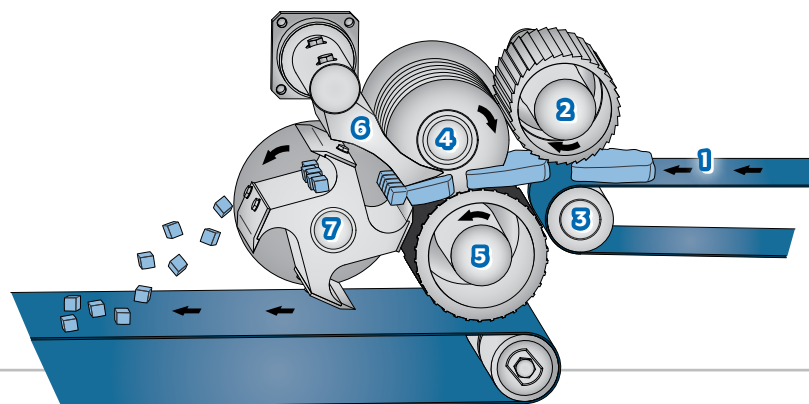
Des bâtonnets de différentes largeurs peuvent être obtenus en démontant soit l'arbre de coupe transversale soit l'arbre de coupe circulaire de la machine. L'épaisseur des bâtonnets sera la même que celle du produit entrant

Effiloché

Pour produire des effilochés à partir de viandes, l'arbre de coupe transversale doit être remplacé par un arbre pour effiloché. La longueur de l'effiloché peut être contrôlée par l'orientation des fibres de la viande du produit entrant et par l'utilisation d'un arbre de coupe circulaire. De nombreux paramètres peuvent affecter le produit final. Contacter votre représentant Urschel pour plus de détails.

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'Alimentation
2. Rouleau d'Alimentation
3. Rouleau d'Entrainement
4. Couteaux Circulaires
5. Tambour d'Alimentation
6. Peigne de Dégagement
7. Couteaux Transversaux
(conception cannelée nouvellement brevetée illustrée)



SPECIFICATIONS

Longueur :3286 mm

Largeur :861 mm

Hauteur :1737 mm

Poids Net :1179 kg

Moteur :5 ou 7,5 CV (3,7 ou 5,6 kW)
5 CV (3,7 kW) Coupe transversale

Le Modèle M6 est une coupeuse en 2 dimensions, tout inox, alimentée par bande.

La M6 est équipée de panneaux d'accès à charnières et d'une pignonnerie alternative pour les applications difficiles.

COUPEUSE M6

COUPEUSE EN CUBES/BATONNETS/EFFILOCHES

Le Modèle M6 d'Urschel est une machine bi-dimensionnelle polyvalente conçue pour couper en cubes, en bâtonnets ou effilochés de différentes dimensions, une grande variété de produits d'épaisseur prédéterminée. Elle convient parfaitement à la coupe de viandes et de volailles surgelées-tempérées, fraîches ou cuites. Le Modèle M6 est conçu pour un fonctionnement en continu à forte capacité de production et pour faciliter le nettoyage et l'entretien. L'épaisseur du produit entrant ne doit pas dépasser 25,4 mm.

TYPES DE COUPE

Cube

De nombreuses dimensions de coupe sont possibles en combinant les différents espacements des couteaux circulaires avec les arbres de coupes transversale.

Coupe Circulaire : 4 à 38,1 mm

Coupe Transversale : Dimensions standards de 3,2 à 76,2 mm, et jusqu'à 144 mm avec une pignonnerie alternative.

Bâtonnet

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

Effiloché

Différentes configurations d'effilochés sont disponibles. Compte tenu des nombreux paramètres des applications, il est fortement recommandé aux industriels de collaborer avec Urschel pour obtenir les meilleurs résultats.



SPECIFICATIONS

Longueur : 3023 mm

Largeur : 850 mm

Hauteur : 1280 mm

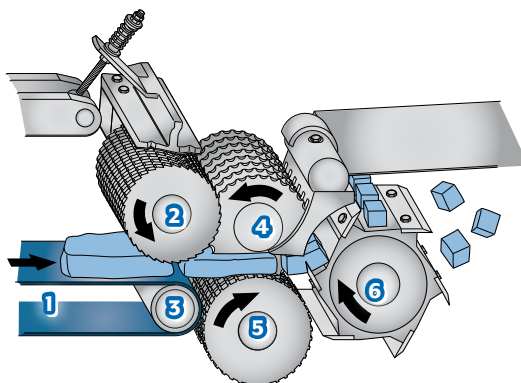
Poids Net : 745 kg

Moteur : 5 ou 7,5 CV (3,7 ou 5,6 kW)

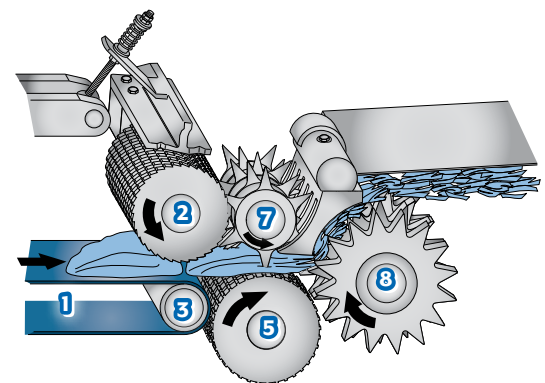
PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'Alimentation
2. Rouleau d'Alimentation
3. Rouleau d'Entrainement
4. Couteaux Circulaires
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Transversaux
7. Arbre à Effiloché
8. Disques pour Effiloché

CUBE



EFFILOCHE : avec arbre à effiloché



La gamme des coupeuses Affinity® se distingue par sa capacité à traiter des produits à haute teneur en matières grasses, réfrigérés et les produits généralement difficiles à couper. De plus l'aide à l'alimentation intégrée grâce à un rouleau et un tambour d'alimentation facilite l'entraînement du produit vers la zone de coupe.

COUPEUSE AFFINITY®

COUPEUSE ROBUSTE, EXECUTION RENFORCEE AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

L'Affinity existe en deux versions : (**A**) standard et (**B**) avec tapis d'alimentation intégré. Le tapis d'alimentation favorise l'orientation et l'alimentation du produit. Elle accepte une large gamme de produits de formes et de dimensions variées. La taille du produit entrant ne doit pas dépasser 178 mm dans aucune dimension ou 254 mm pour la dimension la plus grande, en fonction des produits. Un produit entrant de grande taille combiné avec un moteur puissant de 25 CV (18 kW) permet d'obtenir une capacité maximale.

TYPES DE COUPE

Tranche

Epaisseur de Tranche : 3,2 à 19,1 mm

Cube/Crumble/Bâtonnet

Pour obtenir une coupe en 2 ou 3 dimensions, il est nécessaire de régler l'épaisseur de tranche et d'utiliser les arbres de coupe circulaire et transversale qui conviennent.

Coupe Circulaire : 3,2 à 76,2 mm

Coupe Transversale : 3,2 à 50,8 mm

Effiloché

des effilochés fins moyens ou gros peuvent être réalisés à partir de viandes en sortie de cuisson ou tempérées en utilisant un arbre avec disques pour effiloché à la place de l'arbre de coupe transversale.



SPECIFICATIONS

A. Affinity, Agrée U.S.D.A.

Longueur :1533 mm

Largeur :1588 mm

Hauteur :1769 mm

Poids Net :1270 kg

Moteurs :25 CV (18 kW)

.....5 CV (3,6 kW) -
Arbre de Coupe
Transversale

B. Affinity avec Tapis d'Alimentation

Longueur :1688 mm

Largeur :1588 mm

Hauteur :1769 mm

Poids Net :1270 kg

Moteurs :25 CV (18 kW)

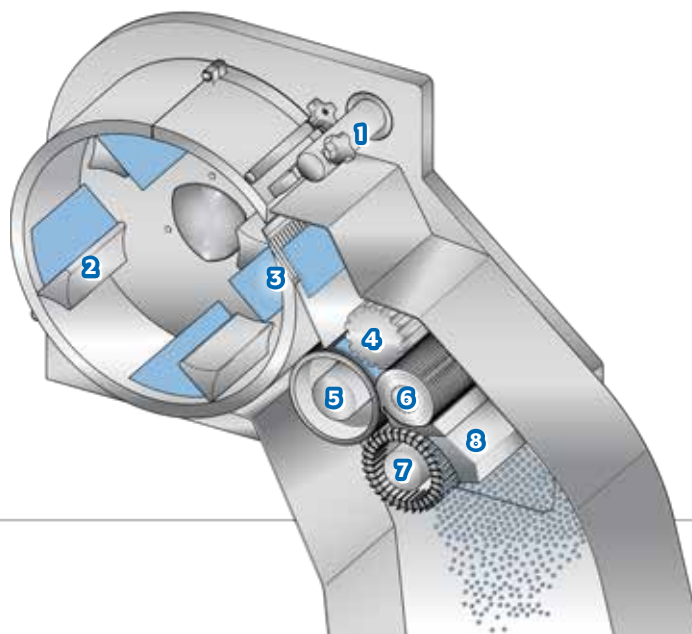
.....5 CV (3,6 kW) -
Arbre de Coupe Transversale

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

Tapis d'Alimentation

PRINCIPE DE COUPE

1. Secteur Réglable
2. Pales Turbines
3. Couteau Trancheur
4. Rouleau d'alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Transversaux
8. Peigne de Dégagement



La coupeuse Affinity Integra® permet de réaliser des coupes petites à moyennes. Cette version légèrement plus petite que l'imposante Affinity est conçue pour la transformation des produits difficiles à couper tels que les viandes réfrigérées à haute teneur en matières grasses. Elle possède les caractéristiques des modèles de la série RA et de l'Affinity®. L'Integra est conçue pour remplacer les machines existantes de la série RA dans les lignes de production. Elle offre aux industriels une amélioration significative grâce à une goulotte d'alimentation et une turbine plus grande, une conception plus hygiénique et un rendement potentiel supérieur de 20 à 50 %. Les industriels peuvent être aussi intéressés par l'Affinity Integra-D modèle agréé par l' U.S.D.A., Division des Produits Laitiers.

COUPEUSE AFFINITY AVEC DISPOSITIF DE PRE-COUPÉ

SOLUTION DE COUPE TOUT EN UN

Ce développement breveté réduit le temps de coupe et économise le temps de main d'œuvre car il n'est plus nécessaire de couper les boudins de viande avant d'alimenter la machine.

Les boudins de viande préformés sont introduits dans la goulotte d'alimentation conique puis coupés par un couteau fixé sur la turbine en mouvement. Une fois coupé, le produit passe dans les autres arbres de coupe pour produire des bâtonnets ou des cubes. Une plaque de renfort en option soutient les arbres de coupe pour les applications difficiles. D'autres pièces renforcées sont aussi disponibles. La machine est de conception hygiénique et en acier inoxydable. La zone alimentaire est complètement séparée de la zone mécanique. Le châssis en tube de section ronde limite l'accumulation microbienne sur les surfaces et favorise l'auto-écoulement. Cette coupeuse permet d'obtenir une coupe en 2 ou 3 dimensions en réglant l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe transversale et circulaire afin de produire une grande variété de cubes.



COUPEUSE AFFINITY INTEGRA®

TRANSFORMATION DES PRODUITS DIFFICILES A COUPER

L'Affinity Integra transforme les produits difficiles à couper tels que les viandes tendres, les viandes à haute teneur en matière grasse, les produits réfrigérés. En plus de son exceptionnelle capacité de rendement, elle effectue des coupes nettes et précises à haut rendement qui répondent parfaitement aux critères définis par le client. L'Affinity Integra accepte un produit entrant jusqu'à 120 mm. Elle est équipée d'un moteur de 10 CV (7,5 kW).



TYPES DE COUPE

Tranche

Tranche Plate : jusqu'à 12,7 mm

Cube/Granulation/Crumble

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire, et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cube. Les différentes dimensions de cubes sont obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe selon les besoins.

Coupe Circulaire : 3,2 à 63,5 mm

Coupe Transversale : 3,2 à 38,1 mm

SPECIFICATIONS

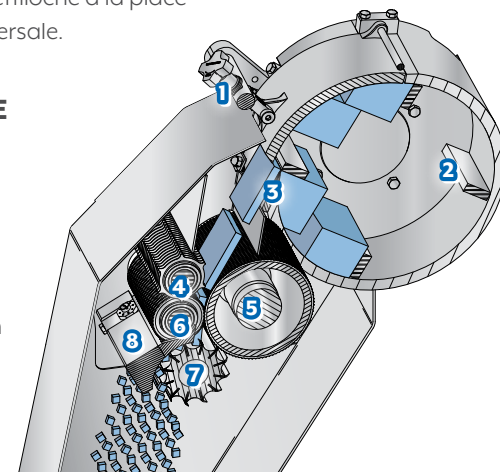
Longueur :1422 mm
Largeur :1373 mm
Hauteur :1803 mm
Poids Net :680 kg
Moteur:10 CV (7,5 kW)

Effiloché

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

PRINCIPE DE COUPE

1. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
2. Pales Turbine
3. Couteau Trancheur
4. Arbre d'Alimentation
5. Tambour d'Alimentation
6. Couteaux Circulaires
7. Couteaux Transversaux
8. Peigne de Dégagement



La gamme **DiversaCut** comprend 3 modèles, la coupeuse DiversaCut 2110A, la coupeuse DiversaCut Sprint et la coupeuse Sprint 2. L'arbre de coupe transversale combiné à d'autres pièces de coupe forment une zone de coupe compacte ce qui produit des coupes de précision tout au long de la transformation du produit.



Le modèle DiversaCut 2110 sans convoyeur est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE DIVERSACUT 2110A®

2 MODELES : STANDARD OU AVEC CONVOYEUR

La coupeuse DiversaCut 2110A® accepte des produits entrants ne dépassant pas 254 mm dans aucune des dimensions et permet de minimiser les coûts car il n'est pas nécessaire de pré-couper le produit. Ce modèle peut être équipé d'un moteur de 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 kW). La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.



TYPES DE COUPE

Tranche

Plate ou Ondulée : 1,6 à 25,4 mm

La machine peut produire une gamme complète de tranches en démontant les arbres de coupe transversale et circulaire.

Cube/Crumble/Bâtonnet

Pour obtenir des cubes il faut un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire et un arbre de coupe transversale. La dimension des cubes peut être modifiée en sélectionnant les arbres de coupe qui conviennent et en réglant l'épaisseur de tranche.

Coupe Circulaire : 3,2 à 76,2 mm

Coupe Transversale : 2,4 à 88,9 mm

Coupe Transversale Ondulée : (profondeur 1,9 mm) 7,1 à 14,8 mm

Coupe Transversale, Ondulations Profondes : (profondeur 3,2 à 3,7 mm) : 9,5 à 12,7 mm

Coupe Transversale, Ondulations en V : 7,9 à 12,7 mm

SPECIFICATIONS

A. DiversaCut 2110A

Longueur : ... 1750 mm

Largeur : 1672 mm

Hauteur : 1753 mm

Poids Net : 749 kg

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

B. DiversaCut 2110A avec Convoyeur

Longueur : ... 1754 mm

Largeur : 2150 mm

Hauteur : 1749 mm

Poids Net : 919 kg

Moteur : 5 CV (3,7 kW)

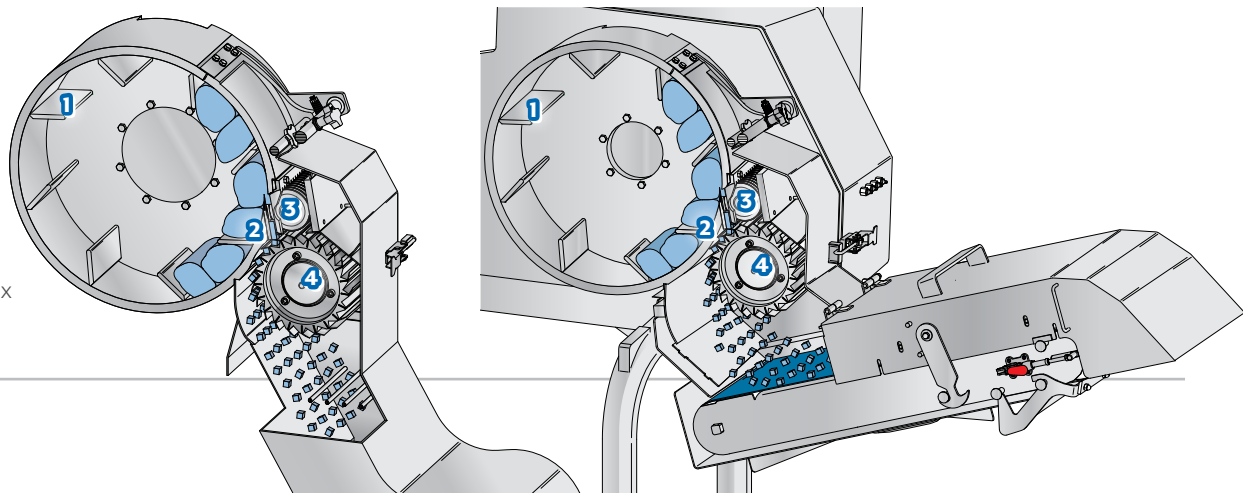
Moteur Convoyeur :
1/4 CV (0,19 kW)

Effiloché

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

PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbines
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux Transversaux



Les zones de coupe sont complètement séparées des zones mécaniques. Le châssis tubulaire de conception hygiénique facilite le nettoyage. Pour produire seulement des tranches, démonter les arbres de coupe circulaire et transversale. Pour une coupe en 2 ou 3 dimensions afin d'obtenir une gamme complète de cubes/crumbles/granulations ou bâtonnets, il est nécessaire de régler l'épaisseur de tranche et de régler les arbres de coupe circulaire et transversale. Une grande variété d'effilochés est aussi disponible.



Le modèle Sprint 2 avec Convoyeur est aussi disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE SPRINT 2®

2 MODELES : AVEC OU SANS CONVOYEUR

Les deux versions de la Sprint 2 acceptent des produits entrants ne dépassant pas 165 mm dans aucune dimension. Elles peuvent être équipées d'un VFD (variateur de fréquence) ou d'un moteur à démarrage progressif de 3 CV (1,5 kW).

Un moteur à démarrage progressif de 1,5 CV (1,1 kW) est une autre option possible pour la version sans convoyeur. La version avec convoyeur permet une évacuation complète, contrôlée et optimisée du produit pour réduire les pertes.

A



B



TYPES DE COUPES

Tranche

Plate ou Ondulée : 1,6 à 25,4 mm

Cube/Crumble/Bâtonnet

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

Coupe Circulaire : 3,2 à 76,2 mm

Coupe Transversale : 2,4 à 25,4 mm

Coupe Transversale Ondulée :

(profondeur 1,9 mm) : 7,1 à 14,3 mm

Coupe Transversale Ondulations Profondes :

(profondeur 3,2 mm à 3,7 mm) : 9,5 à 12,7 mm

Effiloché

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

SPECIFICATIONS

A. Sprint 2

Longueur : 1786 mm

Largeur : 1481 mm

Hauteur : 1548 mm

Poids Net : 454 kg

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

démarrage progressif,

3 CV (2,2 kW) démarrage

progressif, ou 3 CV (2,2 kW) avec

VFD (variateur de fréquence)

B. Sprint 2 avec Convoyeur

Longueur : 1786 mm

Largeur : 1564 mm

Hauteur : 1648 mm

Poids Net : 476 kg

Moteur : 3 CV (2,2 kW)

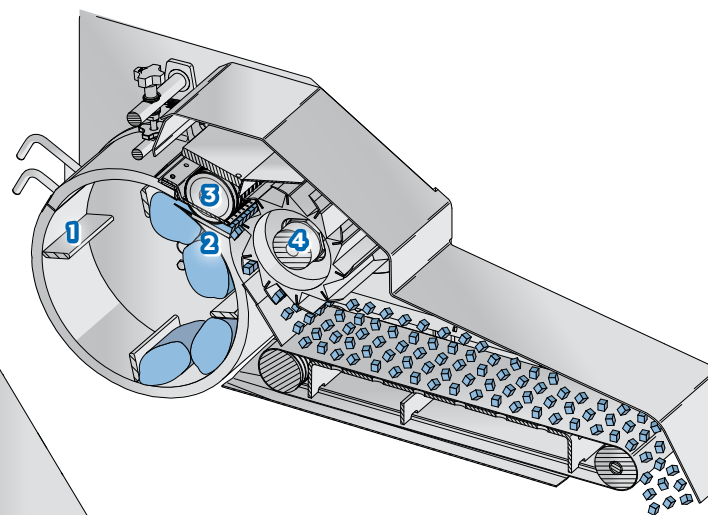
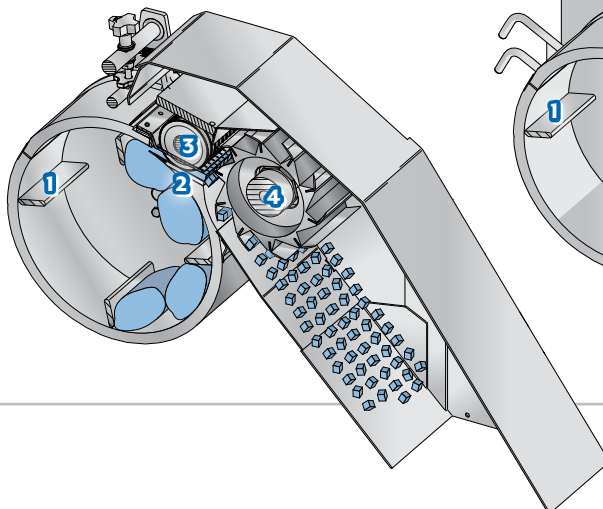
démarrage progressif,

3 CV (2,2 kW) avec VFD

(variateur de fréquence)

PRINCIPE DE COUPE

1. Pales Turbines
2. Couteau Trancheur
3. Couteaux circulaires
4. Couteaux Transversaux



La gamme des coupeuses ^{††}E TranSlicer® avec bandes d'alimentation propose différentes configurations de roue de coupe permettant de produire une gamme complète de rondelles et d'émincés. Les bandes d'alimentation sont synchronisées avec la roue de coupe pour que le produit avance correctement et ainsi obtenir une coupe précise. Les composants mécaniques sont complètement isolés de la zone alimentaire. Les panneaux à charnières et coulissants et les surfaces inclinées favorisent l'hygiène et facilitent les procédures d'entretien. La coupeuse E TranSlicer® présente le plus faible encombrement au sol de toute la gamme et utilise des roues de coupe interchangeable de 508 mm de diamètre. Elle est particulièrement adaptée à la coupe des produits allongés, aux viandes cuites. Une table de préparation pliable et un bouton d'arrêt à distance (tous deux illustrés) sont disponibles en option.

 La coupeuse E TranSlicer® est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE E TRANSLICER

STANDARD ET AVEC CONVOYEUR

La coupeuse breveté ^{††}E TranSlicer tranche uniformément une grande variété de produits tels que les viandes cuites et transformées et de nombreux autres produits. Elle est idéalement conçue pour les produits allongés. Elle accepte les produits fermes dont le diamètre peut aller jusqu'à 101,6 mm. Cette machine est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue. Les panneaux à charnières et coulissants et les surfaces inclinées favorisent l'hygiène et facilitent les procédures d'entretien. Une plaque de positionnement supérieure en option, permet d'aider l'alimentation du produit.

Différents styles de roues de coupe sont disponibles telles que la roue de coupe en rondelles et la roue [®]MicroSlice brevetée. Des deux roues, la roue de coupe en rondelles est actuellement la plus utilisée dans l'industrie de la viande. Pour les industriels qui recherchent une coupe en rondelles plus fine, la roue [®]MicroSlice brevetée est aussi une option. Cette roue est équipée de couteaux bon marché et économiques facilement remplaçables. Les autres roues de coupe pourront être une option précieuse pour les industriels qui transforment aussi d'autres produits.

TYPES DE COUPE

Roue de Coupe

Rondelles plates et ondulées : 0,8 à 76,2 mm

Les tranches ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce avec une profondeur d'ondulation de 1,6 mm.

Roue de Coupe MicroSlice

Rondelle plate : 0,5 à 6 mm

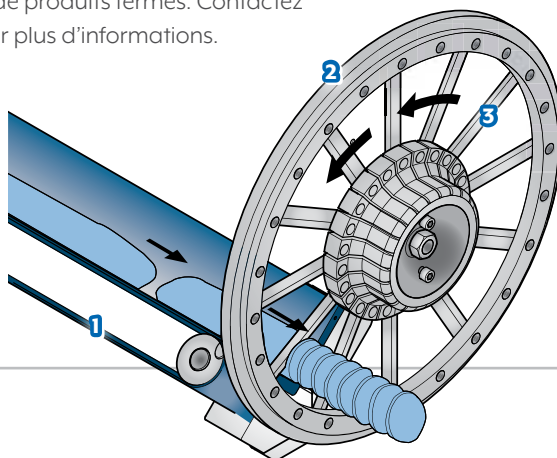
Rondelle ondulée : épaisseur de 1,8 mm avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2 mm

Râpé ovale : Râpé de section ovale d'environ 3,2 mm d'épaisseur et 6,4 mm de largeur.

Coupe Julienne : une large gamme de coupes julienne peuvent être réalisées à partir de produits fermes. Contactez votre représentant Urschel pour plus d'informations.

PRINCIPE DE COUPE

1. Bande d'Alimentation
2. Roue de Coupe
3. Couteaux Trancheurs



SPECIFICATIONS

A. E TranSlicer®

Longueur :2560 mm,
2978 mm avec table de préparation
Largeur :897 mm
Hauteur :1569 mm,
1686 mm avec arrêt à distance
Poids Net :560 kg
Moteur Roue de Coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur Bandes d'Alimentation :
1 CV (0,75 kW)

B. E TranSlicer® avec Convoyeur

Longueur :2581 mm
Largeur :863 mm
Hauteur :1569 mm
Poids Net :700 kg
Moteur Roue de Coupe : 3 CV (2,2 kW)
Moteur Bandes d'Alimentation :
1 CV (0,75 kW)
Moteur Convoyeur : 1/4 CV (0,19 kW)

La Coupeuse E TranSlicer Coupe en Biais produit des rondelles plates ou ondulées en biais de 35 ou 45 degrés. Elle est conçue pour le traitement par batch et une alimentation manuelle.

COUPEUSE E TRANSLICER COUPE EN BIAIS

COUPES EN BIAIS DE 35 OU 45 DEGRES

Des pièces nouvellement conçues transforment la coupeuse ^{††}E TranSlicer® (METRS) d'une machine standard en coupeuse pour rondelles plates ou ondulées en biais de 35 ou 45 degrés. Disponible au moment de la commande d'une nouvelle machine, ou comme kit d'adaptation pour une machine E TranSlicer existante.

Une fois le kit d'adaptation installé, passer de la coupe droite à la coupe en biais ne prend pas plus de 10 minutes. Conçue pour le traitement par batch avec une alimentation manuelle (fonctionnant à 30 Hz), elle peut être configurée avec une roue [®]MicroSlice® ou une roue de coupe rondelles. Le produit est alimenté par une goulotte d'alimentation et est entraîné vers la roue de coupe pour produire des rondelles en biais. Le diamètre du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.

TYPES DE COUPE

Roue de Coupe

Rondelle plate ou ondulée : 0,8 à 76,2 mm

Les rondelles ondulées ont 4-2/3 ondulations par pouce avec une profondeur d'ondulation de 1,6 mm.

Roue MicroSlice

Rondelle plate : 0,5 à 6 mm

Rondelle ondulée : épaisseur de 1,8 mm avec 3-1/3 ondulations par pouce et une profondeur d'ondulation de 2 mm.



SPECIFICATIONS

Longueur : 2560 mm

2978 mm avec table de préparation

Largeur : 897 mm

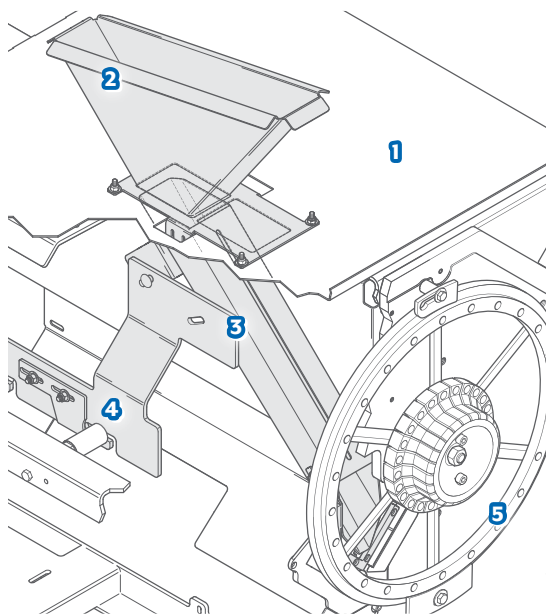
Hauteur : 1836 mm

Poids Net : 560 kg

Moteur : 3 CV (2,2 kW)

Moteur Bandes

d'Alimentation : 1 CV (0,75 kW)



APERCU DES PIECES

1. Capot Coulissant pour Coupe en Biais
2. Goulotte d'Alimentation pour Coupe en Biais
3. Goulotte pour Coupe en Biais
4. Patte de Montage Goulotte pour Coupe en Biais
5. Roue de Coupe

La gamme des Processeurs Comitrol se compose de machines polyvalentes pour le broyage ayant pour principe unique la réduction dimensionnelle des produits secs, semi-secs, pâteux ou liquides. Le produit est réduit progressivement avec précision jusqu'à obtenir un produit de forme et de taille homogène. Les opérations les plus courantes sont : la comminution, la granulation, le broyage, la liquéfaction, la dispersion et la réduction en purée.

PROCESSEURS COMITROL

REDUCTION DIMENSIONNELLE CONTROLEE DES PARTICULES

BROYAGE CLASSIQUE

Le broyage est le processus qui consiste à réduire un produit à une dimension inférieure. Les méthodes classiques de broyage emploient des actions de hachage, d'écrasement ou de déchiquetage qui peuvent produire une chaleur excessive et dégrader la qualité du produit fini. Cette opération peut également générer un pourcentage plus élevé de particules se trouvant en dehors de la dimension visée, ce qui peut avoir des répercussions négatives sur le rendement, la qualité et la dimension finale des particules.

BROYAGE CONTRÔLÉ

Le mot « Comitrol » est une synthèse de l'expression anglaise « controlled comminution », qui signifie broyage contrôlé. La gamme des processeurs ^{YY}Comitrol® utilise le principe du cisaillement différentiel afin d'assurer un broyage d'une grande efficacité en faisant tourner le produit à des vitesses de rotation élevées à l'intérieur d'une tête de réduction fixe. De plus, le passage unique en continu permet d'obtenir des particules homogènes à des capacités de production élevées.



SPECIFICATIONS

A. Modèle 1700

Longueur : ... 1280 mm
Largeur : 879 mm
Hauteur : 1781 mm
Poids Net : 499 kg
Moteur : 15, 30, ou 40 CV
 (11,2, 22,4, ou 30 kW)

B. Modèle 2100

Longueur : ... 1754 mm
Largeur : 1651 mm
Hauteur : 1784 mm
Poids Net : 1025 kg
Moteur : Turbine - 40 CV (30 kW)
 ou 60 CV (44,7 kW)

C. Modèle 3600 incliné

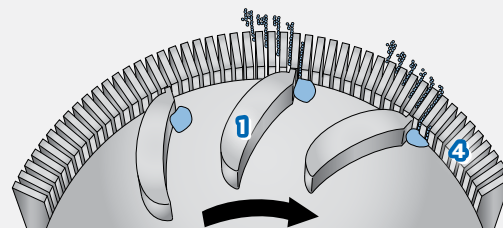
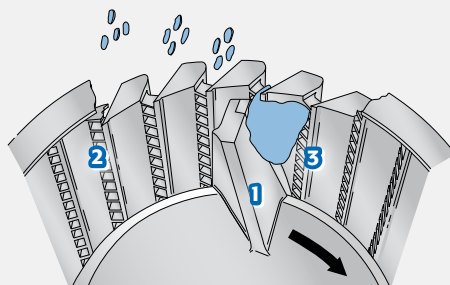
Longueur : 907 mm
Largeur : 742 mm
Hauteur : 981 mm
Poids Net : 181 kg
Moteur : Turbine - 10 CV (7.5 kW)

Version IMH* disponible en option.

Ses avantages sont : l'identification de détecteurs mal alignés, de défauts du démarrage progressif et de leur correction, la connaissance du temps de fonctionnement total de la machine, les surcharges moteur et produit, et le démarrage et arrêt à distance quand il est connecté à un centre de contrôle.

PRINCIPE DE COUPE

1. Turbine
2. Séparateurs Horizontaux
3. Couteaux Verticaux
4. Lames





SPECIFICATIONS

D. Modèle 5600

Longueur : 2321 mm
Largeur : 1437 mm
Hauteur : 1718 mm
Poids Net : 1024 kg
Moteur : Vis d'Alimentation -
 2 CV (1,5 kW)
 Turbine - 100 CV (75 kW)

E. Modèle 9310

Longueur : 1691 mm
Largeur : 1498 mm
Hauteur : 2388 mm
Poids Net : 1724 kg
Moteur : 150 ou 200 CV
 (112 ou 149,1 kW)

F. Modèle 9310 avec Vis d'Alimentation

Longueur : 2718 mm
Largeur : 1547 mm
Hauteur : 2388 mm
Poids Net : 1814 kg
Moteurs : 150 ou 200 CV (112 ou 149,1 kW)
 Vis d'Alimentation - 2 CV (1,5 kW)

LA POLYVALENCE COMITROL

Il existe différents processeurs Comitrol pouvant s'adapter à vos applications spécifiques grâce aux différentes têtes de coupe facilement interchangeables. La version IHM est standard pour les nouvelles machines 9310 et disponible en option pour le modèle 1700. Ses avantages sont : l'identification de détecteurs mal alignés, de défauts du démarrage progressif et de leur correction, la connaissance du temps de fonctionnement total de la machine, les surcharges moteur et produit, et le démarrage et arrêt à distance quand il est connecté à un centre de contrôle. Il est recommandé d'effectuer des essais (gratuits et sans obligation) afin de déterminer le modèle et l'outillage les plus appropriés. Pour plus d'informations, prendre contact avec votre représentant Urschel.

TYPES DE COUPE

Il existe plus de 250 combinaisons possibles de pièces de coupe et de turbines pour les Processeurs Comitrol. La gamme des particules obtenues va des plus grossières aux émulsions les plus fines. Pour déterminer la combinaison la mieux adaptée à votre application, Urschel vous recommande de fixer un rendez-vous pour effectuer les tests dans un de nos centres d'essais.

Les opérations habituelles de transformation des viandes fraîches ou surgelées sont les suivantes :

- Effiloché de bœuf
- Emiettage de viande de volaille pour restructuration en produit type jambon
- Pâte de viande pour additifs nutritionnels
- Broyage de viande de bœuf, de gras et de couenne de porc pour la fabrication des saucisses
- Emulsion de viande de porc pour la fabrication de saucisses et de viandes pour sandwiches
- Réduction des nerfs et tissus conjonctifs en particules minuscules pour la fabrication des produits à base de viande
- Réduction de la viande en une purée onctueuse et uniforme pour l'élaboration de fonds de sauce
- Broyage de viande de bœuf, de poisson et de volaille pour la fabrication d'aliments pour animaux.

PROPOSE DES SOLUTIONS DE COUPE ADAPTEES A TRAVERS LE MONDE



Chez Urschel, nous ne cessons de développer de nouvelles techniques de coupe en travaillant en collaboration étroite avec nos clients. Vous trouverez dans cette brochure une partie du savoir-faire Urschel en matière de coupe, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. Découvrez encore plus de machines Urschel sur notre site www.urschel.com.

URSCHEL®

Effectuez des tests sans frais ni obligation de votre part.
france@urschel.com | fr.urschel.com

**LE LEADER MONDIAL
DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE**

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

Fournisseur n°1
d'équipement de coupe à
travers le monde.

¥ Les modèles Affinity peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6883411, 9296119, D760992 et des brevets Européens et d'autres pays...

§ Les modèles Affinity Integra peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets nos. 6883411, 9296119, 9604379, et 9855669.

BB Le modèle DiversaCut 2110A peut être équipé de pièces protégées par le Brevet U.S.A. No. 6883411, et le brevet Européen No. EPI377415.

†† La gamme des TranSlicer peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets Européens et d'autres pays.

ß La Roue MicroSlice peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets Européens et d'autres pays.

¥¥ Le Processeur Comitrol peut être équipé de pièces protégées par le Brevet U.S.A. No. 5201469.

NSF Les modèles DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2, et E TranSlicer sont disponibles en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

® M VersaPro, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, E TranSlicer, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, The Global Leader in Food Cutting Technology, le logo Urschel et Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.