



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



Cubetti di alimenti estrusi per animali da 1/4 x 1/4 x 1/2 in (6,4 x 6,4 x 12,7 mm)

NOVITÀ!

CUBETTATRICE AFFINITY®

La nuova cubettatrice Affinity è la macchina più grande di questo tipo prodotta da Urschel ed è dedicata ai prodotti a base di carne difficili da tagliare, quali carni morbide, prodotti a bassa temperatura o carni ad alto contenuto di grasso. La macchina accetta prodotti in entrata di grandi dimensioni, fino a 10 in (254 mm) per singola unità. Tutti i componenti interagiscono con gli elementi taglienti per garantire un avanzamento positivo del prodotto lungo il processo di taglio, aspetto particolarmente critico in presenza di prodotti difficili. Il tamburo alimentatore rotante e il rullo di alimentazione sono fondamentali per garantire un'alimentazione uniforme e positiva dei prodotti nella cubettatrice. Azionato da un motoriduttore da 25 CV con ingranaggi e cinghie heavy-duty e provvisto di motore VFD (azionamento a frequenza variabile) da 5 CV per il taglio trasversale, il modello Affinity offre eccellenti prestazioni in termini di capacità. Il motore VFD da 5 CV consente di ottenere notevoli risparmi variando la velocità ed evitando di dover acquistare mandrini supplementari per il taglio trasversale. Per garantire un livello di igiene impeccabile, le superfici di contatto in acciaio inox di tutti i componenti sono lucidate con finitura Ra 32. La cubettatrice Affinity permette di ottenere un taglio preciso su prodotti a base di carne di forma allungata, quali prosciutto, salame, insaccati in genere e altri preparati a base di manzo o pollo.

Questo modello è prodotto in due versioni: standard [A] e con nastro trasportatore integrato [B]. Il modello con nastro trasportatore integrato è provvisto di scivolo di alimentazione per ottimizzare il flusso di prodotti in ingresso. Affinity accetta un'ampia gamma di prodotti in entrata di forme e dimensioni diverse. Il modello Affinity standard accetta prodotti in entrata fino a 7 in (178 mm). La versione con nastro trasportatore accetta singoli blocchi in entrata fino a 7 in (178 mm) o fino a 10 in (254 mm), a seconda del prodotto.

TIPI DI TAGLIO

SPESORE DI TAGLIO: Da 1/8 a 3/4 in (da 3,2 a 19,1 mm)

CUBETTI: La cubettatura è ottenuta per mezzo di una lama affettatrice, un mandrino con lame circolari e un mandrino con lame per taglio trasversale. La variazione della dimensione dei cubetti è possibile regolando lo spessore delle fette, il motore a frequenza variabile e i mandrini di base alle esigenze.

- Mandrino con lame circolari: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)
- Mandrino con lame per taglio trasversale: da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm)
- **STRIP CUTS:** Rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il mandrino delle lame circolari è possibile ottenere semplici strisce. Per ridurre la lunghezza delle strisce è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.
- Da 1/8 a 2 in (da 3,2 a 50,8 mm) di lunghezza

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Paratoia regolabile
4. Tamburo alimentatore rotante
5. Rullo di alimentazione
6. Lame circolari
7. Lame per taglio trasversale
8. Piastra di estrazione

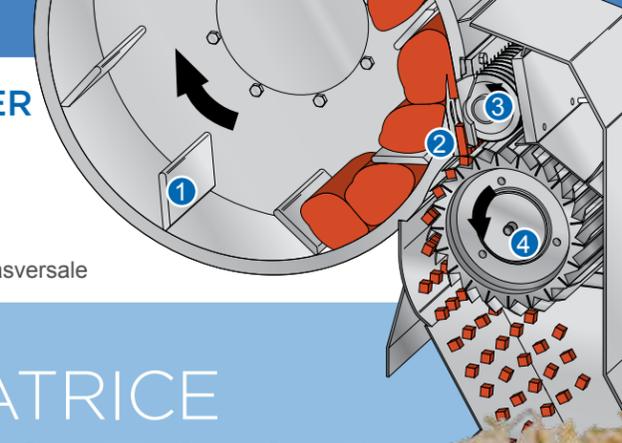
Bastoncini di salame da 1/8 x 1 x 1/8 in (3,2 x 25,4 x 3,2 mm)



Arrosto di tacchino preformato • Strisce da 1/4 x 1/4 in (6,4 x 6,4 mm) x varie lunghezze •

COMPONENTI PER CUBETTATURA

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



NOVITÀ!

CUBETTATRICE DIVERSACUT 2110A™

La più grande di questa linea, la cubettatrice DiversaCut 2110A™ permette di ottenere cubetti, strisce, fette e filetti con capacità produttive elevate. 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.

TIPI DI TAGLIOS

STRISCE: È possibile realizzare strisce lisce e ondulate di varie larghezze rimuovendo il mandrino per taglio trasversale o il mandrino per taglio circolare.

Strisce di dimensioni minime lisce da 1/8 x 1/8 in x lunghezza prodotto (3,2 x 3,2 mm x lunghezza prodotto) o ondulate da 9/32 x 9/32 in x lunghezza prodotto (7,1 x 7,1 mm x lunghezza prodotto); strisce di dimensioni massime lisce da 1 x 1 in x lunghezza prodotto (25,4 x 25,4 mm x lunghezza prodotto) o ondulate da 5/8 x 5/8 in x lunghezza prodotto (15,9 x 15,9 mm x lunghezza prodotto). Nota: per ridurre la lunghezza delle strisce è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.

CUBETTI: La cubettatura è ottenuta per mezzo di una lama affettatrice, un mandrino con lame circolari e un mandrino con lame per 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 trasversale:** da 3/32 a 2-1/2 in (da 2,4 a 63,5 mm)
- **Tagli ondulati con lama trasversale:** da 9/32 a 5/8 in (da 7,1 a 15,9 mm)

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

Cubetti di salame da 1/4" (6,4 mm)



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



Filetti corti di petto di tacchino cotto

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



MODELLO M6

Il ⁶⁶Modello M6 brevettato è una macchina da taglio bidimensionale versatile progettata per la cubettatura, il taglio in strisce o in filetti di un ampio ventaglio di prodotti di varie dimensioni. Ideale per il taglio di prodotti disgelati, freschi o cotti a base di carne bovina, suina o pollame. La macchina è caratterizzata dal funzionamento continuo a capacità elevata e dal design che consente di effettuare pulizia e manutenzione in tutta semplicità.

VANTAGGI DEL MODELLO M6

- Pannelli di accesso a cerniera per agevolare la pulizia e la manutenzione
- Struttura a barre piene e telaio angolare.
- Armadio elettrico integrato con comoda stazione di arresto/avvio per l'operatore.
- Massima versatilità grazie alle varie opzioni di taglio.
- Cubetti di varie dimensioni, da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38,1 mm).
- Spessore massimo in entrata 1 in (25,4 mm).
- Speciali dischi di alimentazione o lame smussate per taglio trasversale permettono di ottenere un'ampia varietà di strisce dall'aspetto tagliato a mano.
 - Disponibile con azionamento a frequenza variabile (VFD) o avviamento a piena tensione.
 - Tutti i raccordi lubrificati sono facilmente accessibili dall'esterno della macchina per agevolare la manutenzione.
 - Struttura interamente in acciaio inox, motore incluso.

• Strisce di carne di manzo essiccata da 1-1/8 x 1-7/8 in (28,6 x 47,6 mm)

• Petto di pollo disgelato 3/8 x 3/8 in (9,5 x 9,5 mm) x spessore in entrata del prodotto

• Pesce disgelato 3/4 x 3/4 in (19,1 x 19,1 mm) x spessore in entrata del prodotto

• Pancetta disgelata 1 x 1 in (25,4 x 25,4 mm) x spessore in entrata del prodotto



SPECIFICHE

Lunghezza: 119.03 in (3.023 mm)
Larghezza: 33.48 in (850 mm)
Altezza: 50.37 in (1.280 mm)
Peso netto: 1640 lb (745 kg)
Motore: 5 o 7.5 HP (3,7 o 5,6 kW)

I pannelli di accesso a cerniera e il telaio a barre piene/ad angolo del Modello M6 di Urschel agevolano la pulizia e la manutenzione.

- Punta di petto di manzo disgelato 1 x 1 in (25,4 x 25,4 mm) x spessore in entrata del prodotto



TIPI DI TAGLIO

CUBETTI: È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale.

- **Lame circolari:** da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38,1 mm)
- **Lame per taglio trasversale:** da 1/8 a 5,66 in (da 3,2 a 144 mm)

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

FILETTI: L'azione combinata dei dischi di alimentazione con gli speciali dischi di taglio o con le lame smussate permette di ottenere un'ampia varietà di filetti, più o meno sottili. A seconda della configurazione sono inoltre possibili varie lunghezze.

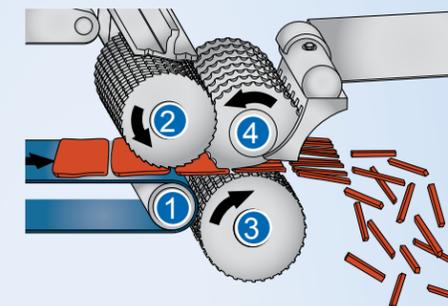
- Strisce di prosciutto da 3/8 in (9,5 mm)

- Filetti medi o lunghi di maiale cotto

COMPONENTI DI TAGLIO

TAGLIO IN STRISCE

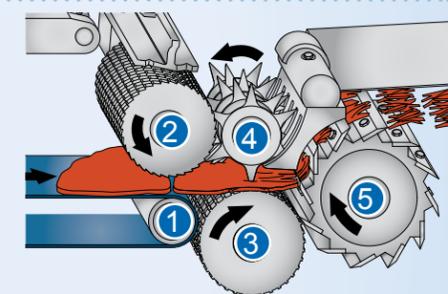
1. Rullo di azionamento
2. Rullo di alimentazione
3. Tamburo alimentatore
4. Lame circolari



FILETTATURA

Lame smussate per taglio trasversale

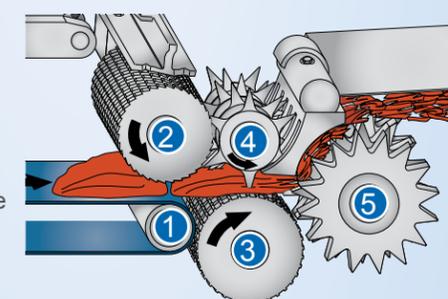
1. Rullo di azionamento
2. Rullo di alimentazione
3. Tamburo alimentatore
4. Dischi di alimentazione
5. Lame smussate per taglio trasversale



FILETTATURA

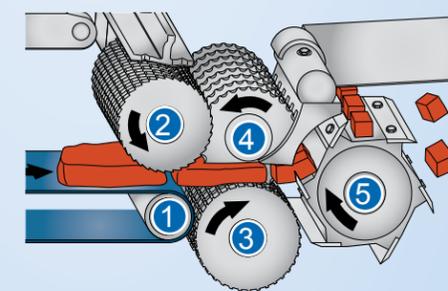
Dischi per filettatura

1. Rullo di azionamento
2. Rullo di alimentazione
3. Tamburo alimentatore
4. Dischi di alimentazione
5. Dischi per filettatura

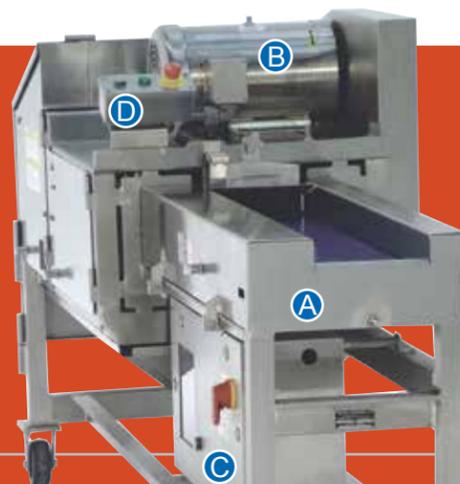


CUBETTATURA

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



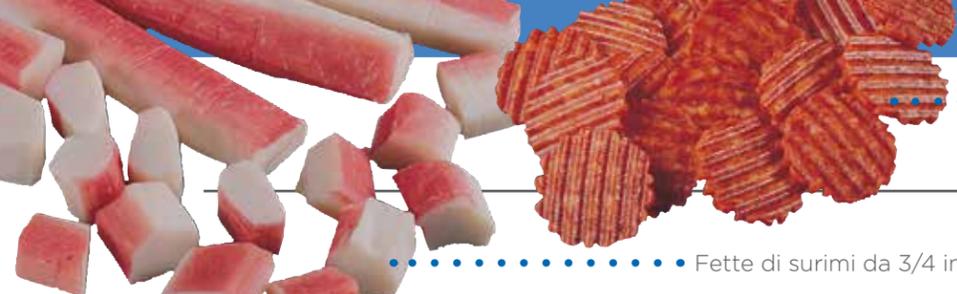
• Petto di pollo cotto 1 x 1 in (25,4 x 25,4 mm) x spessore in entrata del prodotto



Le protezioni a cerniera delle cinghie del Modello M6 di Urschel semplificano gli interventi di manutenzione e sostituzione. La tensione delle cinghie può essere regolata agevolmente ruotando un dado [A] sulla parte esterna della macchina.

Il Modello M6 con nastro trasportatore di Urschel presenta un motore in acciaio inox [B], un armadio elettrico integrato [C] e una comoda stazione di arresto/avvio per l'operatore [D].





- Salame senza grani di pepe, fette ondulate da 1/8 in (3,2 mm) con nastro di opzionale di mantenimento in posizione

- Fette di surimi da 3/4 in (19,1 mm)

TAGLIERINA E TRANSLICER®

La taglierina brevettata E TranSlicer® permette di tagliare a fette uniformi un'ampia varietà di prodotti, tra cui carni cotte o lavorate e altri prodotti alimentari.

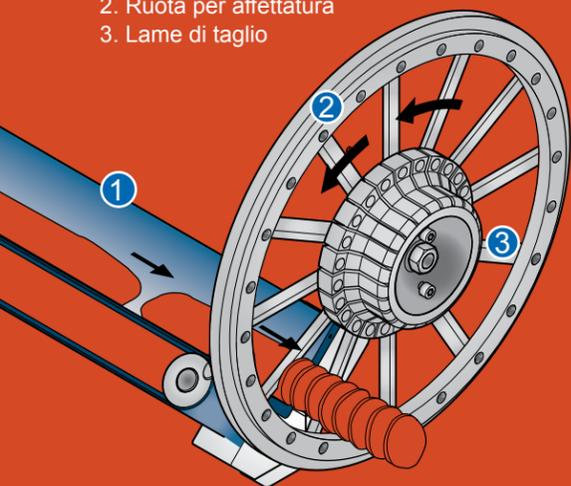


È la macchina ideale per prodotti di forma allungata. È in grado di accettare prodotti compatti in entrata con diametro massimo di 4 in (101,6 mm). La taglierina E TranSlicer è caratterizzata dal funzionamento continuo che permette di evitare interruzioni di produzione. I pannelli di accesso scorrevoli e a cerniera agevolano la pulizia e la manutenzione di routine. È inoltre disponibile un nastro superiore opzionale di mantenimento in posizione per garantire un'alimentazione positiva.

Sono disponibili varie ruote da taglio, tra cui una ruota per affettare e la [®]ruota MicroSlice brevettata. Tra le due, la ruota per affettare è attualmente la più diffusa nel settore dei prodotti a base di carne. La ruota MicroSlice brevettata è un'alternativa altrettanto valida per ottenere fette più sottili. È provvista di lame economicamente convenienti e facilmente sostituibili. Le altre ruote da taglio costituiscono un'opzione utile per chi lavora anche altre tipologie di prodotti.

COMPONENTI DI TAGLIO

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



Würstel di pollo in fette da 7/16 in (11,1 mm) con nastro opzionale di mantenimento in posizione



SPECIFICHE

- Lunghezza:** 100.78 in (2.560 mm) 117.26 in (2.978 mm) con tavolo preparazione
- Larghezza:** 35.31 in (897 mm)
- Altezza:** 61.79 in (1.569 mm) 66.36 in (1.686 mm) con tavolo preparazione
- Peso netto:** 1328 lb (600 kg)
- Motore:** 3 HP (2,2 kW)
- Motore del nastro di alimentazione:** 1 HP (0,75 kW)

TIPI DI TAGLIO

RUOTA PER AFFETTATURA: [A]
Fette lisce o ondulate: da 1/32 a 2 in (0,8-50,8 mm)

RUOTA MICROSILICE: [B]
Fette lisce: da 0.030 a 0.240 in (0,8-6 mm)



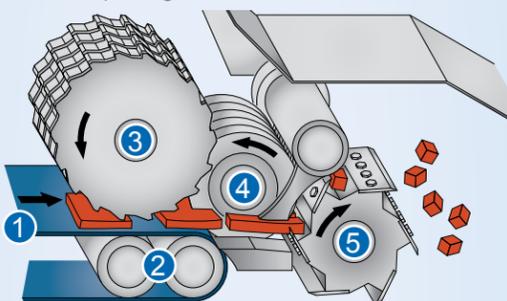
- Strisce di pancetta cotta da 1/8 x 3/8 in (3,2 x 9,5 mm) x spessore in entrata del prodotto

SPECIFICHE

- Lunghezza:** 99.08 in (2.517 mm)
- Larghezza:** 44.34 in (1.126 mm)
- Altezza:** 61.92 in (1.573 mm)
- Peso netto:** 930 lb (420 kg)
- Motore:** 5 HP (3,7 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Nastro di alimentazione
2. Rulli di azionamento
3. Rullo di alimentazione
4. Lame circolari
5. Lame per taglio trasversale

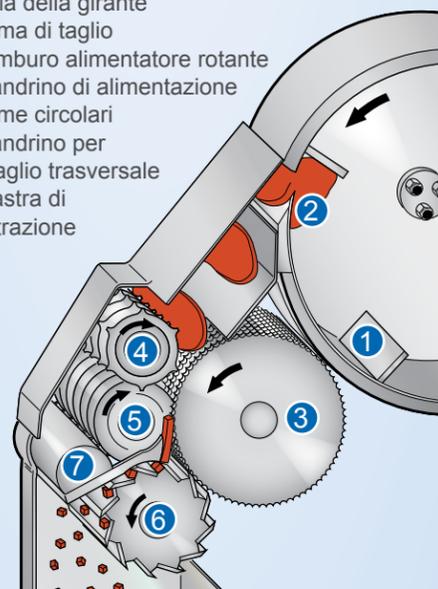


SPECIFICHE

- Lunghezza:** 46.11 in (1.171 mm)
- Larghezza:** 36.93 in (938 mm)
- Altezza:** 71.39 in (1.833 mm)
- Peso netto:** 700 lb (320 kg)
- Motore:** 5 HP (3,7 kW)

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Pala della girante
2. Lama di taglio
3. Tamburo alimentatore rotante
4. Mandrino di alimentazione
5. Lame circolari
6. Mandrino per il taglio trasversale
7. Piastra di estrazione



MODELLO J9-A

Il Modello J9-A taglia a cubetti o in strisce uniformi partendo da carni cotte o disgelate con capacità elevate e con una produzione minima di residui di taglio. È possibile ottenere cubetti da 3/16 a 1-1/2 in (da 4,8 a 38,1 mm) partendo da prodotti compatti con spessore fino a 3/8 in (9,5 mm), tra cui manzo, vitello, pollame, maiale o pesce. Il Modello J9-A è caratterizzato dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e da un design semplificato, che agevola le operazioni di pulizia e manutenzione.

TIPI DI TAGLIO

CUBETTI: È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale. Le dimensioni di taglio possono variare a seconda della composizione, della compattezza e dello spessore del prodotto. Lo spessore dei cubetti corrisponde allo spessore del prodotto in entrata.

- Lame circolari: da 3/16 a 3 in (da 4,8 a 76,2 mm)
- Lame per taglio trasversale: da 3/16 a 3 in (da 4,8 a 76,2 mm)

STRISCE: È possibile variare la lunghezza delle strisce utilizzando le diverse lame per taglio trasversale. Le strisce si ottengono anche rimuovendo dalla macchina il mandrino di taglio trasversale. La lunghezza e lo spessore delle strisce dipendono dalle dimensioni originali del prodotto.



Strisce di carne di manzo essiccata da 3/4 x 1-1/4 in (19,1 x 31,8 mm) x spessore in entrata del prodotto

MODELLO RA-A

Il Modello RA-A permette di tagliare a cubetti o a strisce pezzi di carne lavorata. La dimensione massima dei prodotti in entrata (su qualsiasi lato) è di 3-1/2 in (88,9 mm). Questa macchina è l'ideale per tagliare anche verdure di vario tipo per ottenere cubetti e strisce di dimensioni medie. Urschel offre inoltre il Modello RA-HD, una cubettatrice heavy-duty provvista di motore da 10 CV. Entrambi i modelli sono caratterizzati dal funzionamento continuo, che permette di evitare interruzioni di produzione, e da un design semplificato che agevola la pulizia e la manutenzione.

TIPI DI TAGLIO

FETTE: Da 1/16 a 3/8 in (da 1,6 a 9,5 mm)

CUBETTI: È possibile ottenere cubetti di diverse dimensioni combinando le varie impostazioni di spaziatura delle lame circolari con i vari mandrini di taglio trasversale.

- Lame circolari: da 1/8 a 1 in (da 3,2 a 25,4 mm)
- Lame per taglio trasversale: da 0,05 a 3 in (da 1,3 a 76,2 mm)

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

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

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





- • • • • (da sinistra a destra)
- Bistecca ristrutturata, Modello 5600 con testa di taglio 3J-030510
- Alimenti per bebè, Modello 9300 con testa Microcut 2341569- (.25)
- Crocchette di pollo impanate, Modello 5600 con testa di taglio 3J-030510



Modello 1700

ROBOT COMITROL®

COMMINUZIONE

La comminuzione è il processo tramite il quale un prodotto viene ridotto in dimensioni più piccole. I metodi tradizionali di macinatura, frantumazione o lacerazione rischiano di produrre calore eccessivo e di degradare la qualità del prodotto finito. Si rischia inoltre di ottenere una percentuale superiore di prodotto finale al di fuori delle dimensioni desiderate, con ripercussioni negative sulla resa.



Modello 2100

COMMINUZIONE CONTROLLATA

La parola "Comitrol" significa comminuzione controllata. La linea di robot Comitrol® sfrutta il principio del taglio incrementale per offrire una comminuzione estremamente efficiente, ottenuta ruotando il prodotto ad alta velocità all'interno di una testa di riduzione fissa. Inoltre, il funzionamento continuo con un'unica passata permette di ottenere prodotti in uscita di dimensioni uniformi e capacità elevate.



Modello 3600 Slant

VERSATILITÀ DEL SISTEMA COMITROL

Sono disponibili diversi robot Comitrol per svariate applicazioni, con teste di taglio facilmente intercambiabili. È consigliata l'esecuzione di un sopralluogo gratuito e senza obbligo per determinare la configurazione ottimale del sistema Comitrol. Per ulteriori informazioni contatti il rappresentante Urschel di zona.



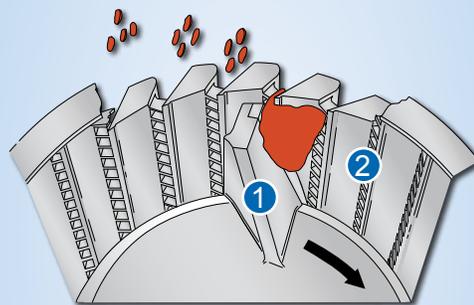
Modello 5600

Alcuni impieghi tipici del sistema Comitrol con carni congelate:

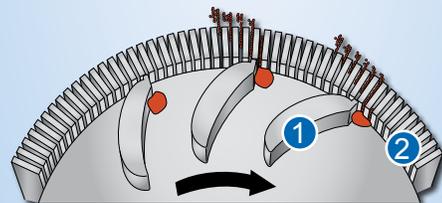
- Filetti di manzo per prodotti da barbecue
- Fiocchi di pollame in prodotti a base di prosciutto cotto
- Produzione di impasti a base di carne per integratori alimentari
- Comminuzione di manzo, grasso e cotenna di maiale per la produzione di salsicce
- Riduzione di cartilagine e tessuto connettivo in piccolissime dimensioni per l'utilizzo in prodotti a base di carne
- Riduzione di carne in impasti lisci e uniformi per l'utilizzo in salse e sughi
- Emulsione di carne maiale per salsicce e insaccati
- Comminuzione di manzo, pesce e pollame per l'utilizzo in alimenti per animali



Modello 9300 con alimentatore 9300



Testa di taglio



Testa Microcut

COMPONENTI DI TAGLIO

1. Girante
2. Lame di taglioes



URSCHEL®

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

it.urschel.com | ✉ italy@urschel.com

L2681IT | SEPTEMBER 2014

La invitiamo a provare le nostre macchine tagliando i suoi prodotti

Urschel 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 più vicino a Lei per prenotare senza impegno una prova completa su www.urschel.com.