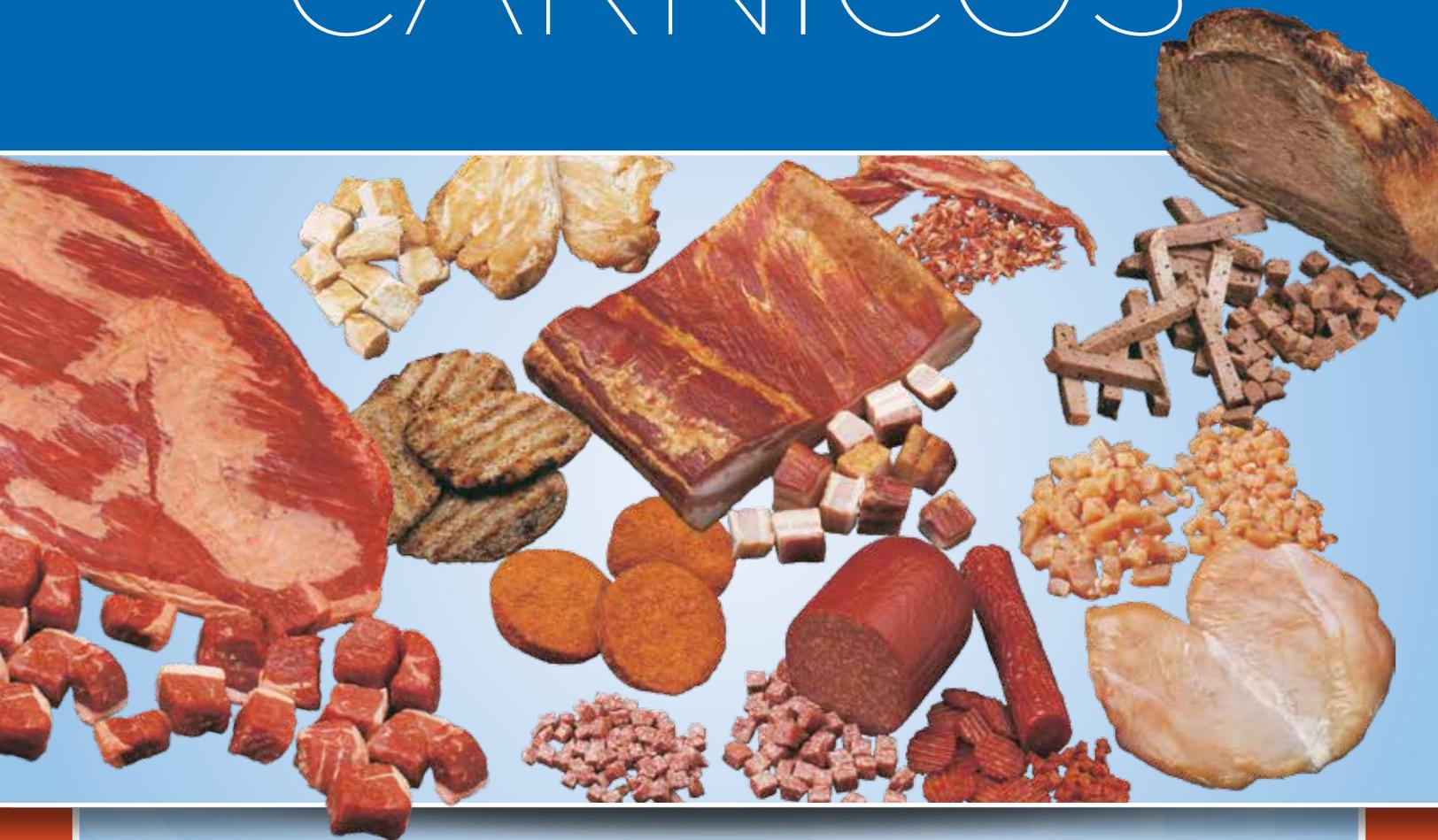


# CÓMO CORTAR

# PRODUCTOS CÁRNICOS



**URSCHEL®**

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos



Jamón 1/8"  
(3.2 mm)  
Cubo

**NUEVA!**

# CUBICADORA AFFINITY®

La nueva Affinity es la cubicadora más grande que produce Urschel y se especializa en el corte de productos cárnicos difíciles de cortar como son las carnes blandas, aplicaciones a baja temperatura o carnes con alto contenido graso. La máquina acepta productos grandes de hasta 10" (254 mm) en su mayor dimensión. Todos los componentes de transición trabajan con los elementos de corte para mantener el avance positivo del producto durante todo el proceso de corte - esto es fundamental en aplicaciones difíciles de cortar. Impulsado por un motor de 25 HP con engranajes de alta resistencia y correas y equipado con un motor con VFD (variador de frecuencia) de 5 HP en el corte transversal, la Affinity se destaca en la producción de máximas capacidades. El motor con VFD de 5 HP permite un importante ahorro al cambiar velocidades en lugar de comprar husillos de corte transversal adicionales. Maximizando el aspecto sanitario, las superficies de contacto de acero inoxidable tiene la terminación especial Ra 32. La Affinity produce precisos cubos a partir de productos como carnes de res/pollo, pepperoni, jamón y salame.

La Affinity se fabrica en dos versiones: estándar [A] y con cinta de alimentación [B]. El modelo con cinta de alimentación ofrece una tolva de alimentación para optimizar la misma. La Affinity acepta una amplia variedad de productos de diferentes formas y tamaños. El modelo estándar acepta un tamaño de entrada de producto de hasta 7" (178 mm). En el modelo con cinta de alimentación, el máximo tamaño de bloques aceptado es de 7" (178 mm) o un máximo de 10" (254 mm) en cualquier dimensión, dependiendo del producto.

## TIPOS DE CORTE

**ESPESOR DE REBANADA:** 1/8 a 3/4" (3.2 hasta 19.1 mm)

**CUBOS:** Una cuchilla rebanadora, un husillo de cuchillas circulares y otro de corte transversal son utilizados para cortar en cubos. El cambio de tamaño de los cubos se realiza ajustando el espesor del corte, accionando el variador de frecuencia y cambiando los

diferentes husillos según sea necesario.

- **Husillo de corte circular:** 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)
- **Husillo de corte transversal:** 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm)

**CORTES EN TIRAS:** Se pueden producir tiras planas, ya sea quitando el husillo de corte transversal o el husillo de corte circular. Combinaciones de cuchillas circulares o transversales se pueden utilizar para controlar la longitud de las tiras. • 1/8 a 2" (3.2 a 50.8 mm) de largo

## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Regulador Ajustable tamaño de rebanada
4. Tambor de Alimentación Rotativo
5. Rodillo de Alimentación
6. Cuchillas Circulares
7. Cuchillas Transversales
8. Placa Limpiadora

Salame  
Tiras  
1/8 x 1 x 1/8"  
(3.2 x 25.4 x 3.2 mm)



Alimento para mascotas extrudado  
1/4 x 1/4 x 1/2"  
(6.4 x 6.4 x 12.7 mm)  
Cubos



## ESPECIFICACIONES

### AFFINITY [A]

**Largo:** 64.92" (1649 mm)  
**Ancho:** 62.52" (1588 mm)  
**Altura:** 69.46" (1764 mm)  
**Peso Neto:** 2800 lb (1270 kg)  
**Motores:** 5 HP (3.7 kW)  
25 HP (18 kW)

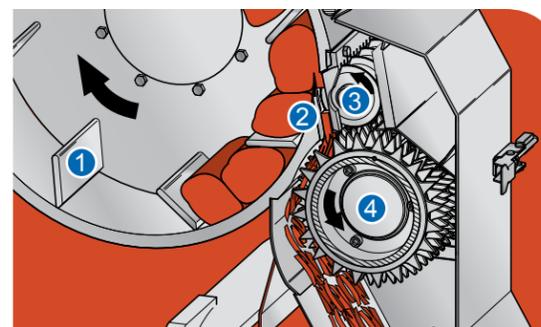
### AFFINITY [B]

con tolva para cinta alimentadora  
**Largo:** 71.46" (1815 mm)  
**Ancho:** 62.52" (1588 mm)  
**Altura:** 69.45" (1764 mm)  
**Peso Neto:** 2800 lb (1270 kg)  
**Motores:** 5 HP (3.7 kW)  
25 HP (18 kW)

## ESPECIFICACIONES

**Largo:** 64.07" (1627 mm)  
**Ancho:** \*63.62" (1616 mm)  
**Altura:** 68.44" (1738 mm)  
**Peso Neto:** 1500 lb (681 kg)  
**Motor:** 5 ó 10 HP (3.7 ó 7.5 kW)

\*Varios conductos de descarga disponibles. El ancho de la máquina varía dependiendo del conducto de descarga. El indicado es el ancho máximo disponible.



## DESCRIPCIÓN CORTE EN HEBRAS

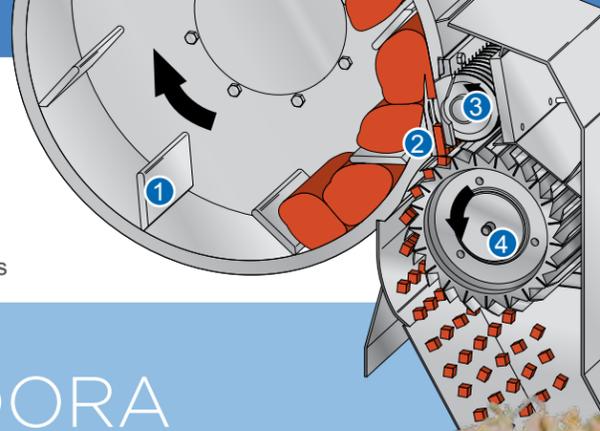
1. Palas del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchillas Circulares
4. Discos para Desmenuzado

Pavo embutido  
Tiras tamaños varios  
1/4 x 1/4" (6.4 x 6.4 mm)



## DESCRIPCIÓN CUBICADO

1. Palas del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Cuchillas Circulares
4. Cuchillas Transversales



**NUEVA!**

# CUBICADORA DIVERSACUT 2110A™

La máquina más grande de la línea DiversaCut, la DiversaCut 2110A™, produce cubos, tiras, rebanadas, granulados y hebras a altas capacidades de producción. Con un tamaño máximo del producto de entrada de 10" (254 mm), la máquina ofrece ahorro de costos al eliminar la necesidad de precortar el producto. Esta nueva cubicadora promueve tolerancias de corte más precisas con funciones de ajuste de corte y cierre. La máquina también cuenta con ajuste fino a través de collares ajustables en ambos cabezales de corte para la máxima precisión.

## TIPOS DE CORTE

**TIRAS:** Se pueden obtener tiras lisas y onduladas en gran variedad de anchos mediante la remoción del husillo de corte transversal o bien del husillo de cuchillas circulares.

Tamaño mínimo de tiras lisas: 1/8 x 1/8" x longitud del producto (3.2 x 3.2 mm x longitud del producto); tiras onduladas: 9/32 x 9/32" x longitud del producto (7.1 x 7.1 mm x longitud del producto). Tamaño máximo de tiras lisas: 1 x 1" x longitud del producto (25.4 x 25.4 mm x longitud del producto); tiras onduladas: 5/8 x 5/8" x longitud del producto (15.9 x 15.9 mm x longitud del producto). Nota: Para acortar la longitud de las tiras pueden utilizarse combinaciones de cuchillas circulares o transversales.

**CUBOS:** Una cuchilla rebanadora, husillo circular y husillo transversal se utilizan para cubetear. Cambiar el tamaño de los dados se realiza mediante el uso de los husillos de corte requeridos y ajustando el espesor de corte.

- **Cortes cuchillas circulares:** 1/8 a 3" (3.2 a 76.2 mm)
- **Cortes cuchillas transversales:** 3/32 a 2-1/2" (2.4 a 63.5 mm)
- **Cortes cuchillas transversales onduladas:** 9/32 a 5/8" (7.1 a 15.9 mm)

**HEBRAS:** Pueden producirse hebras finas, medianas y gruesas a partir de productos cárnicos calientes o fríos.

Pechuga de pavo cocida  
Hebras cortas

• Salmón  
• Atemperado  
• 3/4" (19.1 mm)



Pepperoni Cubo  
1/4" (6.4 mm)



Carne de Res  
Atemperada Cubo  
3/4" (19.1 mm)



# MODELO M6

El <sup>®</sup>patentado Modelo M6 es una cortadora bidimensional versátil diseñada para producir cubos, tiras y hebras en gran variedad de productos y una amplia gama de medidas. Especialmente adecuada para el corte de carnes de res, pollo o cerdo, ya sea congelada atemperada, fresca y refrigerada o cocida caliente. La máquina ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida y está diseñada para una fácil limpieza y mantenimiento.

## EL MODELO M6 OFRECE:

- Paneles de acceso con bisagra que promueven higiene mejorada y facilitan el mantenimiento.
- Diseño de bastidor de ángulos y barras macizas.
- Caja eléctrica incorporada con una cómoda estación de parada/arranque para el operador.
- Máxima versatilidad mediante diferentes opciones de corte/corte en hebras.
- Amplio rango de tamaño de cubos, entre 3/16 a 1-1/2" (4.8 a 38.1 mm).
- Tamaño máximo del producto de entrada: 1" (25.4 mm).
  - Discos de alimentación especiales o cuchillas transversales sin filo ofrecen gran variedad de cortes para obtener hebras que se ven "cortadas a mano".
- Disponible con VFD (variador de frecuencia) o arranque directo.
- Todos los puntos de engrase son de fácil acceso en el exterior de la máquina para facilitar el mantenimiento.
  - Construida enteramente en acero inoxidable, incluyendo el motor.

• Cherqui o Jerky Piezas  
1-1/8 x 1-7/8"  
(28.6 x 47.6 mm)

• Pechuga de pollo atemperada  
3/8 x 3/8" (9.5 x 9.5 mm) x  
espesor del producto

• Pescado atemperado  
3/4 x 3/4" (19.1 x 19.1 mm)  
x espesor del producto

• Tocino atemperado  
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm)  
x espesor del producto

## ESPECIFICACIONES

**Largo:** 119.03" (3023 mm)  
**Ancho:** 33.48" (850 mm)  
**Altura:** 50.37" (1280 mm)  
**Peso Neto:** 1640 lb (745 kg)  
**Motor:** 5 o 7.5 HP (3.7 o 5.6 kW)

• Carne de res atemperada  
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm) x  
espesor del producto

Los paneles de acceso abisagrados y el diseño del bastidor con ángulos y barras macizas del Modelo M6 de Urschel, promueven la higiene y la simpleza de mantenimiento.

## TIPOS DE CORTE

**CUBOS:** Muchos tamaños de cortes se obtienen combinando cuchillas circulares de espaciados diversos con árboles motrices de cuchillas de corte transversal.

- **Cuchillas circulares:** 3/16 a 1-1/2" (4.8 a 38.1 mm)
- **Cuchillas de corte transversal:** 1/8 a 5.66" (3.2 a 144 mm)

**CORTES EN TIRAS:** Es posible hacer cortes en tiras removiendo el árbol motriz de corte transversal. El largo y espesor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.

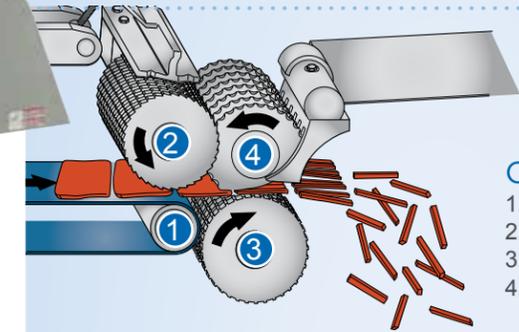
**HEBRAS:** Discos de alimentación junto con discos especiales o cuchillas transversales sin filo ofrecen gran variedad de cortes en hebras, desde gruesas hasta finas. También es posible obtener diferentes longitudes de hebras dependiendo de la configuración.

• Jamón Tiras  
3/8" (9.5 mm)

• Cerdo cocido,  
hebras medianas,  
largas

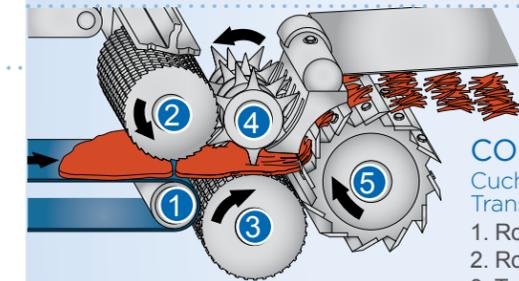
Los protectores de correa abisagrados del Modelo M6 simplifican el mantenimiento y el cambio de cintas de alimentación. La tensión de la correa de alimentación se ajusta fácilmente girando una tuerca [A] en el exterior de la máquina. La vista desde la correa de alimentación de la cortadora Urschel Modelo M6 [B] presenta un motor de acero inoxidable, un gabinete eléctrico integrado incorporado [C] con una cómoda estación de parada/arranque para el operador [D].

## DESCRIPCIÓN GENERAL



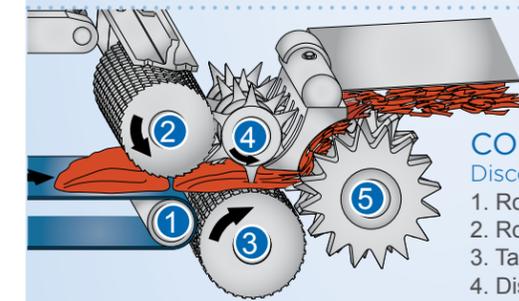
### CORTE EN TIRAS

1. Rodillo Impulsor
2. Rodillo Alimentador
3. Tambor Alimentador
4. Cuchillas Circulares



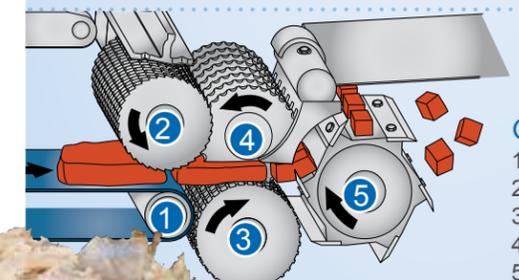
### CORTE EN HEBRAS

- Cuchillas Transversales sin filo
1. Rodillo Impulsor
  2. Rodillo Alimentador
  3. Tambor Alimentador
  4. Discos Alimentadores
  5. Cuchillas Transversales sin filo



### CORTE EN HEBRAS

- Discos para desmenuzamiento
1. Rodillo Impulsor
  2. Rodillo Alimentador
  3. Tambor Alimentador
  4. Discos Alimentadores
  5. Discos para Desmenuzamiento



### CUBICADO

1. Rodillo Impulsor
2. Rodillo Alimentador
3. Tambor Alimentador
4. Cuchillas Circulares
5. Cuchillas Transversales

• Pechuga de Pollo Cocida  
1 x 1" (25.4 x 25.4 mm) x  
espesor del producto





• • • Pepperoni sin granos de pimienta Rebanada Ondulada 1/8" (3.2 mm) con cinta de alimentación superior

• • • Surimi Rebanada 3/4" (19.1 mm)

# CORTADORA E TRANSLICER®

La <sup>tt</sup>patentada cortadora E TranSlicer® rebanan uniformemente gran variedad de productos incluyendo carnes cocidas y procesadas como así también una amplia gama de productos alimenticios.

La máquina es especialmente adecuada para productos de forma alargada. Acepta productos firmes de hasta 4" (101,6 mm) de diámetro. La E TranSlicer ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida. Paneles de acceso corredizos y abisagrados promueven la higiene y facilitan el mantenimiento rutinario. También se ofrece con una cinta de alimentación superior opcional que permite una alimentación más positiva.

Están disponibles diferentes tipos de ruedas de corte que incluyen ruedas rebanadoras y las <sup>tt</sup>patentadas ruedas MicroSlice®.

Entre ambas, la rebanadora es la más utilizada en la industria cárnica en la actualidad. Para procesadores que busquen rebanadas más delgadas, la patentada rueda MicroSlice es también una opción. La misma ofrece cuchillas económicas para el ahorro de costos y son fácilmente reemplazables. Procesadores de carnes que también trabajen con otro tipo de productos pueden encontrar en el resto de las ruedas de corte una valiosa opción.

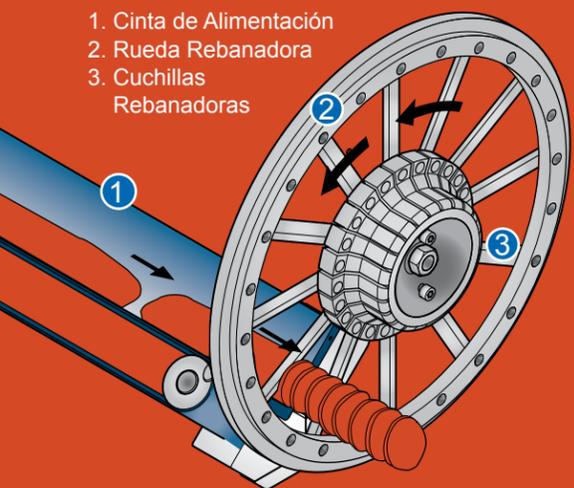
• • • Salchichas Rebanada 7/16" (11.1 mm) Con cinta de alimentación superior



• • • Pollo Cocido Rebanadas 1/2" (12.7 mm)

## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rueda Rebanadora
3. Cuchillas Rebanadoras



## ESPECIFICACIONES

**Largo:** 100.78" (2560 mm) 117.26" (2978 mm) con tabla para preparación  
**Ancho:** 35.31" (897 mm)  
**Altura:** 61.79" (1569 mm) 66.36" (1686 mm) con tabla para preparación  
**Peso Neto:** 1328 lb (600 kg)  
**Motor:** 3 HP (2.2 kW)  
**Motor Cinta Alimentación:** 1 HP (.75 kW)

## TIPOS DE CORTE

**RUEDA REBANADORA: [ A ]**  
 Rebanadas lisas u onduladas: 1/32 a 2" (.8 a 50.8 mm)

**RUEDA MICROSLICE: [ B ]**  
 Rebanadas lisas: .030 a .240" (.8 a 6 mm)



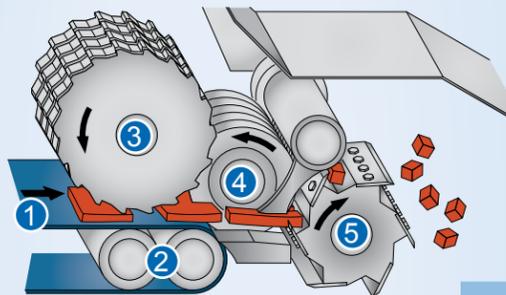
• • • Tocino cocido Tiras 1/8 x 3/8" (3.2 x 9.5 mm) x espesor del producto

## ESPECIFICACIONES

**Largo:** 99.08" (2517 mm)  
**Ancho:** 44.34" (1126 mm)  
**Altura:** 61.92" (1573 mm)  
**Peso Neto:** 930 lb (420 kg)  
**Motor:** 5 HP (3.7 kW)

## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cinta de Alimentación
2. Rodillos Impulsores
3. Rodillo Alimentador
4. Cuchillas Circulares Transversales
5. Cuchillas

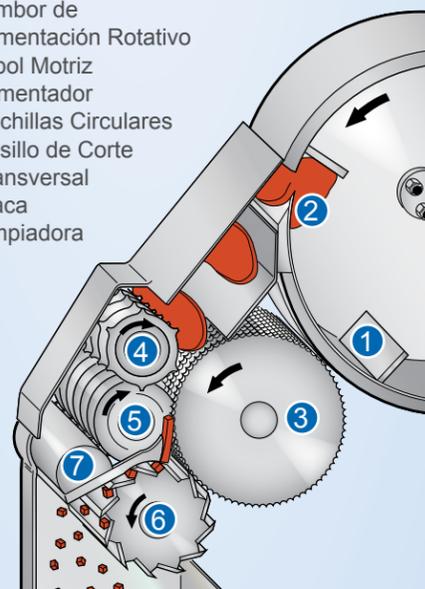


## ESPECIFICACIONES

**Largo:** 46.11" (1171 mm)  
**Ancho:** 36.93" (938 mm)  
**Altura:** 71.39" (1833 mm)  
**Peso Neto:** 700 lb (320 kg)  
**Motor:** 5 HP (3.7 kW)

## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Palas del Impelente
2. Cuchilla Rebanadora
3. Tambor de Alimentación Rotativo
4. Árbol Motriz Alimentador
5. Cuchillas Circulares Transversal
6. Husillo de Corte Transversal
7. Placa Limpiadora



# MODELO J9-A

El modelo J9-A produce uniformes cortes en cubos o tiras de carnes atemperadas o cocidas a altas capacidades de producción con un mínimo de finos. Produce cubos de 3/16 a 1-1/2" (4.8 a 38.1 mm) a partir de productos firmes de hasta 3/8" (9.5 mm) de espesor, incluyendo carne de res, ternera, pollo, cerdo o pescado. Esta máquina ofrece funcionamiento continuo para producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar su limpieza y mantenimiento.

## TIPOS DE CORTE

**CUBOS:** Modificando el espaciado de las cuchillas circulares y combinando con los diferentes husillos de corte transversal es posible obtener cubos en gran variedad de tamaños. La estructura del producto, su firmeza y espesor pueden causar variaciones en el tamaño de corte. El espesor de los cubos está determinado por el espesor del producto procesado.

- **Cuchillas circulares:** 3/16 a 3" (4.8 a 76.2 mm)
- **Cuchillas transversales:** 3/16 a 3" (4.8 a 76.2 mm)

**CORTE EN TIRAS:** La longitud de las tiras puede ser controlada seleccionando diferentes cuchillas transversales. También pueden obtenerse tiras mediante la remoción del husillo de corte transversal. La longitud y el espesor de las tiras dependerán del tamaño del producto original.



• • • Cherqui o Jerky 3/4 x 1-1/4" (19.1 x 31.8 mm) x espesor del producto

# MODELO RA-A



El Modelo RA-A produce cubos o tiras a partir de trozos de carnes procesadas. El tamaño máximo de entrada del producto es de 3-1/2" (88.9 mm) en cualquier dimensión. Máquina ideal para los procesadores de carne que además corten vegetales en forma de cubos o tiras de tamaño pequeño a intermedio. Urschel también ofrece el Modelo RA-HD, una cortadora para uso severo que cuenta con un motor de 10 HP. Ambos modelos ofrecen funcionamiento continuo para producción ininterrumpida y un diseño simplificado para facilitar su limpieza y mantenimiento.

## TIPOS DE CORTE

**REBANADAS:** 1/16 a 3/8" (1.6 a 9.5 mm)

**CUBOS:** Modificando el espaciado de las cuchillas circulares y combinando con los diferentes husillos de corte transversales es posible obtener cubos en gran variedad de tamaños.

- **Cuchillas circulares:** 1/8 a 1" (3.2 a 25.4 mm)
- **Cuchillas de corte transversal:** 0.050 a 3" (1.3 a 76.2 mm)

**CORTES EN TIRAS:** Al retirar el eje y árbol motriz de cuchillas de corte transversal se pueden producir tiras de diferentes longitudes determinadas por el tamaño del producto entrante.

• • • Jamón Cocido 1/8 x 1/8 x 1" (3.2 x 3.2 x 25.4 mm)

• • • Salame Cubo 3/8" (9.5 mm)





- (Izquierda a Derecha)
- Filete reconstituido, Modelo 5600  
Cabeza de Corte 3J-030510
- Comida para Bebés, Modelo 9300  
Cabeza de Microcorte 2341569-(.25)
- Pollo empanado, Modelo 5600  
Cabeza de Corte 3J-030510



Modelo 1700

# PROCESADORES COMITROL®

## TRITURACIÓN

La trituración es el proceso de reducir algo a un tamaño más pequeño. Los métodos convencionales de trituración emplean algún tipo de molienda, aplastado o desgarrado que puede producir calor excesivo y degradar la calidad del producto terminado. Esto también puede generar un mayor porcentaje de producto final fuera del tamaño objetivo deseado y afectar negativamente el rendimiento.



Modelo 2100

## TRITURACIÓN CONTROLADA

La palabra "Comitrol" es una adaptación de una frase en inglés que significa trituración controlada. La línea de procesadores "Comitrol" asegura una trituración altamente eficiente, a medida que el producto gira a gran velocidad y pasa a través de una cabeza de reducción estacionaria. Además, la operación continuada logra la reducción consistentemente uniforme del tamaño de producto a altas capacidades.



Modelo 3600  
Inclinado

## VERSATILIDAD COMITROL

Se encuentran disponibles varios modelos de procesadores Comitrol para adaptarse a su aplicación junto con distintas cabezas de corte, fácilmente intercambiables. Se recomienda realizar una prueba de corte sin costo ni obligación de compra para determinar la configuración adecuada del Comitrol de acuerdo a su producto. Contáctese con su representante Urschel para obtener más información.



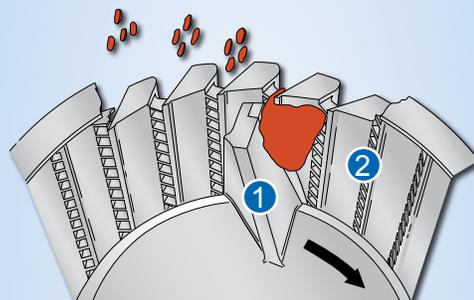
Modelo 5600

### Las operaciones Comitrol habituales en carnes desde frescas hasta congeladas incluyen:

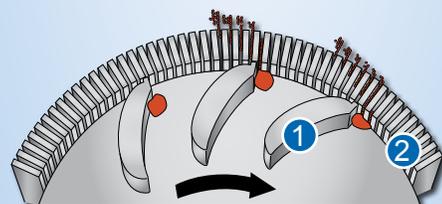
- Tritura carne vacuna para productos de barbacoa
- Corte en hojuelas de carne de ave para embutidos
- Produce una pasta de carne para uso en suplementos nutricionales
- Tritura carne, grasa y piel de cerdo para producción de salchichas
- Reduce cartílago y tejido conectivo a tamaño diminuto para elaborar productos cárnicos
- Reduce la carne a una suave y uniforme consistencia para utilizar en salsas
- Emulsiona cerdo para salchichas y embutidos
- Tritura carne de res, pescado y aves para uso en alimentos para mascotas



Modelo 9300    Modelo 9300  
con Alimentador



Cutting Head



Microcut Head

## CUTTING OVERVIEW

1. Impeller Paddles
2. Cutting Blades



# URSCHEL®

Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos  
es.urschel.com

Spain: spain@urschel.com | +34 91 002 31 02

Latinoamérica: mmandel@urschel.com | +54 341 3171400

### LO INVITAMOS A SOMETER A SU PRODUCTO A PRUEBA

Urschel tiene una red mundial de laboratorios de prueba y de representantes de servicio y ventas, expertos listos para trabajar en cualquier tipo de aplicación de reducción de tamaño. Comuníquese hoy mismo con su representante de Urschel para programar un corte de prueba completo, sin costo alguno, en [www.urschel.com](http://www.urschel.com).

© DiversaCut, DiversaCut 2110, Urschel, Comitrol, TranSlicer y MicroSlice son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc.™ Diversacut 2110A marca registrada pendiente. ßß El Modelo M6 puede contener partes protegidas por la Patente de EE.UU. No. 5722143 y EP0892697. ¥ La cortadora DiversaCut 2110ª puede contener piezas protegidas por la Patente de EE.UU. No. 6883411 y la Patente Europea No. EP1377415. †† La E TranSlicer puede contener partes protegidas por la Patente de EE.UU. Nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, 5896801, 6460444, 6792841, 6920813 y EP1042107. ß MicroSlice puede contener partes protegidas por la Patente de EE.UU. No. 5992284 y EP1042107. ¥¥ El Procesador Comitrol puede contener partes protegidas por la Patente de EE.UU. No. 5201469.