

如何切割

# 海鲜

类产品



切片 | 切丁 | 切条 | 制泥

# 价值所在

我们的切割方案可以帮助您满足日益增长的对海产品的切割质量要求以及降低人工成本需求。Urschel的设备高得率，低损耗，最大化您的产品收益。

Urschel的切片，切丁以及研磨设备均适应各种尺寸的切割需求，高卫生标准。每一款设备都能实现精确切割，适应连续化不间断生产，高产能，采用的是铰链式及滑动不锈钢设计，并都可适用于不同的生产环境。想要了解更多关于其他设备的信息，请点击 [www.urschel.net.cn](http://www.urschel.net.cn)。



可根据您的产品切割需求进行免费的产品切割测试。

## 常见应用

- |  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| 1. 新鲜墨角藻<br>预切：Comitrol®3600F型<br>制泥：Comitrol9300型                           | 7. 鱼肉浆<br>Comitrol1700型                              | 14. 海藻<br>1/8" (3.2 mm)<br>条M6型     |
| 2. 黄貂鱼<br>1/4" (6.4 mm)条<br>M6型  | 8. 蟹肉棒丝<br>CC型                                       | 15. 蟹肉棒<br>片<br>E TranSlicer<br>切片机 |
| 3. 吞拿鱼<br>1/4" (6.4 mm)丁<br>Affinity®切丁机                                     | 9. 熟虾肉<br>3/4" (19.1 mm)丁<br>M6型                     | 16. 烟熏鲑鱼肉<br>1/2" (12.8 mm)条<br>M6型 |
| 4. 鲑鱼<br>3/4" (19.1 mm)丁<br>DiversaCut 2110A®<br>切丁机                         | 10. 鲑鱼<br>3/4" (19.1 mm)丁<br>DiversaCut 2110A切<br>丁机 | 17. 鲑鱼干<br>M6型                      |
| 5. 鱼肉碎<br>Comitrol3640型  | 11. 冷冻鱼肉<br>3/4" (19.1 mm)丁<br>M6型                   | 18. 鱼油<br>Comitrol9300型             |
| 6. 蛤肉<br>1/4 x 1/4 x 3/8"<br>(6.4 x 6.4 x 9.5 mm)<br>DiversaCut 2110A<br>切丁机 | 12. 鱼肉碎<br>Comitrol3640型                             |                                     |
|  | 13. 冷冻鳕鱼皮<br>1" (25.4 mm)块<br>M6型                    |                                     |

## 发现 URSCHEL的价值

Urschel生产的设备质量可靠，坚固耐用。每一台设备都是用最佳的零部件全新组成，确保了精准的切割精度及其优异的设备性能。从简单的金属片到复杂切割刀头，乃至一个螺丝螺母，每一个零部件都是精心打造的。一站式的生产车间制造出质量优异，牢固耐用的零部件，紧接着由技艺高超的工程师们完成符合人体工程学的装配。

除了遍及全球的销售及服务网络之外，Urschel还设有价值数百万美元的零部件仓库。该仓库常年保持零部件数量的稳定，以确保在您需要的时候第一时间将零部件送达，减少您因设备停机而造成的损失。



**Affinity®系列切丁机共有3款**，符合U.S.D.A.认证的标准款Affinity，配有进料传送带的Affinity以及Affinity Integra。每一款设备都可以处理高脂肪，低温及其他难以切割的产品。它们的优势是可以借助进料轴及进料滚筒将产品送至切割区域。设备的切割区与机械区完全隔离。圆角框架设计有效减少了细菌的滋生及产品堆积。可通过调节切片厚度，横切刀及圆刀进行各种尺寸的切丁，切条，制粒，及粉碎。

## AFFINITY® 切丁机

### 强壮的重载型切丁机

Affinity切丁机有两个型号—(1) 标准款以及(2) 配有进料传送带款(图示)。进料传送带可以帮助产品顺畅地进入设备。Affinity的产品进料尺寸外形范围广。设备允许的产品进料尺寸范围从7" (178 mm)到10" (254 mm)。配备的25 HP (18 kW)的强劲电机可满足您的产能需求。

### 切割类型

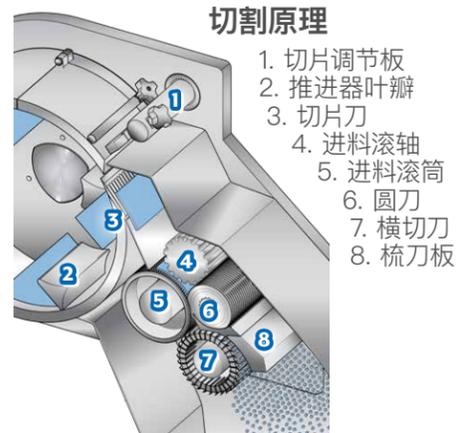
切片: 1/8 — 3/4"  
(3.2 — 19.1 mm)

切丁/切条/粉碎: 二维及三维切割通过调节切片厚度以及圆刀，横切刀来实现以上效果。

圆刀: 1/8 — 2"  
(3.2 — 50.8 mm)  
横切刀: 1/8 — 2"  
(3.2 — 50.8 mm)

拉丝: 细丝，中等及粗丝

拉丝: 通过将横切刀更换成拉丝片来实现对高温熟肉或腌制肉类的拉丝。



### 切割原理

1. 切片调节板
2. 推进器叶瓣
3. 切片刀
4. 进料滚轴
5. 进料滚筒
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板

### 设备规格

长度:..... 71.46" (1815 mm)  
宽度:..... 62.52" (1588 mm)  
高度:..... 69.45" (1764 mm)  
净重:..... 2900 lb (1315 kg)  
电机:..... 1/6 HP (.12 kW);  
5 HP (3.6 kW);  
25 HP (18 kW)

## M6型切丁机

### 带式进料，2维切丁机

M6型切丁机允许的最大产品进料尺寸可达1"(25.4mm)。设备配备5HP(3.7kW)或7.5HP (5.6 kW)电机。该设备是一款多用途的二维切丁机，可对多种产品进行切丁，切条及切丝。

铰链门的设计更卫生，并且便于维护。带式进料大大方便了产品投料。



## AFFINITY INTEGRA® 切丁机

### 针对难以切割的产品

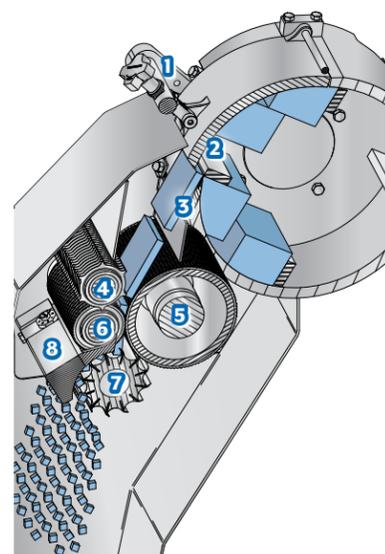
Affinity Integra切丁机允许的最大产品进料尺寸可达4.5"(114 mm)。与Affinity相类似，它适合于难以切割的产品应用。设备配备了10 HP (7.5 kW)电机。

### 切割类型

切片: 1/8 — 1/2"  
(3.2 to 12.7 mm)

切丁/切条/粉碎: 二维及三维切割通过调节切片厚度以及圆刀，横切刀来实现以上效果。

圆刀: 1/8 — 1"  
(3.2 — 25.4 mm)  
横切刀: 1/8 — 1-1/2"  
(3.2 — 38.1 mm)



### 切割原理

1. 切片调节旋钮
2. 推进器叶瓣
3. 切片刀
4. 进料轴
5. 进料滚筒
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板

### 切割类型

切丁: 多种尺寸可供选择，通过更换不同规格的圆刀及横切刀来实现切丁效果。

圆刀: 3/16 — 1-1/2" (4.8 — 38 mm)  
横切刀: 标准尺寸为1/8 — 3" (3.2 — 76.2 mm)，可通过更换相应传动部件提升至5.66" (144 mm)。

**DiversaCut®系列的切丁机包括** DiversaCut 2110A®型切丁机，DiversaCut Sprint®型切丁机以及两款Sprint2切丁机—Sprint2不含传送带款和Sprint2配有传送带款。横切刀与其他切割刀具之间的精密间隙确保了精准的切割效果。切割区与机械区完全分离。圆角框架设计更加卫生易于清洁。卸下圆刀及横切刀便可实现切片。通过调节切片厚度，圆刀及横切刀可实现全尺寸范围的切丁，粉碎/制粒或切条。同样也可以实现拉丝效果。

## DIVERSACUT 2110A® 切丁机

### 多功能切丁/切条/切丝机

DiversaCut 2110A®切丁机允许的最大产品进料尺寸可达10" (254 mm)，大大节省了产品的预切成本。该设备可以配备5 或 10 HP (3.7 或 7.5 kW)的电机。

### 切割类型

平片或波纹片: 1/16 — 1"  
(1.6 — 25.4 mm)

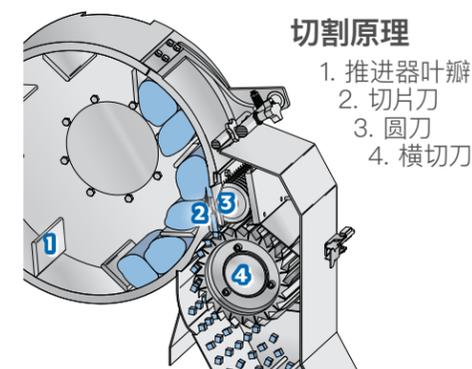
切丁/切条/粉碎: 二维及三维切割

通过调节切片厚度以及圆刀，横切刀来实现以上效果。

圆刀: 1/8 — 3" (3.2 — 76.2 mm)  
横切刀: 3/32 — 3-1/2" (2.4 — 88.9 mm)  
波纹横切刀: (.076" 深): 9/32 — .583"  
(7.1 — 14.8 mm)  
深波纹横切刀: (.125" — .145" 深):  
3/8 — 1/2" (9.5 — 12.7 mm)  
V形横切刀: 5/16 — 1/2" (7.9 — 12.7 mm)

拉丝: 细丝，中等及粗丝

拉丝: 通过将横切刀更换成拉丝片来实现对高温熟肉或腌制肉类的拉丝。



### 切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀

切条: 卸下横切刀便可实现切条。条的长度及厚度取决于原料的原始尺寸。

拉丝: 多种形状可供选择。详细信息请联系当地Urschel代表。



### 设备规格

长度:..... 64.07" (1627 mm)  
宽度:..... 63.62" (1616 mm)  
高度:..... 68.44" (1738 mm)  
净重:..... 1500 lb (681 kg)  
电机:..... 5 或 10 HP  
(3.7 或 7.5 kW)

## SPRINT 2® 切丁机

### 2款可选: 配有出料传送带款/不配有出料传送带款

两款Sprint 2®切丁机允许的最大产品进料尺寸可达6.5" (165 mm)。都配有变频器或软启动器及3 HP (1.5 kW)电机。不配有出料传送带款可选配软启动器搭配1.5 HP (1.1 kW)电机。配有出料传送带可更有效的控制产品出料，从而大大减少产品的损耗。

### 切割类型

平片或波纹片:  
1/16 — 1" (1.6 — 25.4 mm)

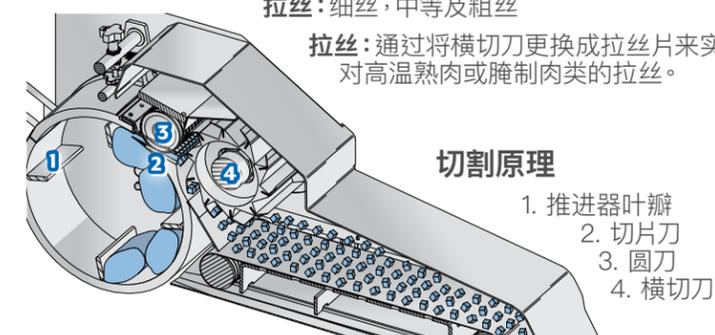
切丁/切条/粉碎:  
二维及三维切割

通过调节切片厚度以及圆刀，横切刀来实现以上效果。

圆刀:  
1/8 — 3"  
(3.2 — 76.2 mm)  
横切刀:  
3/32 — 1"  
(2.4 — 25.4 mm)  
(.076" 深):  
(.076" depth): 9/32 —  
9/16" (7.1 — 14.3 mm)  
深波纹横切刀:  
(.125" — .145" 深): 3/8 — 1/2" (9.5 — 12.7 mm)

拉丝: 细丝，中等及粗丝

拉丝: 通过将横切刀更换成拉丝片来实现对高温熟肉或腌制肉类的拉丝。



### 切割原理

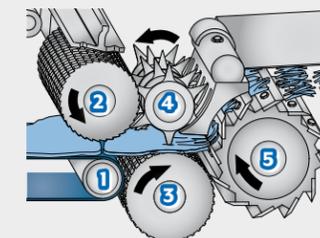
1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀

### 设备规格

长度:..... 119.03" (3023 mm)  
宽度:..... 33.48" (850 mm)  
高度:..... 50.37" (1280 mm)  
净重:..... 1642 lb (745 kg)  
电机:..... 5 或 7.5 HP  
(3.7 或 5.6 kW)

### 切割原理

1. 传送带轴
2. 进料滚轴
3. 进料滚筒
4. 拉丝刮片
5. 横切刀



**Urschel提供多种多样的切片机包括** CC型切片机以及E TranSlicer切片机。CC型可以配备不同型号的切割刀头生产出多种多样的片,丝及颗粒。CC型是CC系列设备的其中一款,其他还有包括符合U.S.D.A.标准的CCX-D型等。E TranSlicer是TranSlicer®系列三款中的其中之一。其带式进料特别适合于长条形的产品,配备多种可互换的切割刀轮用以生产片,丝,菜片等。更多详细信息请点击[www.urschel.net.cn](http://www.urschel.net.cn)

### CC型切片机

多功能切片,切丝,制粒机



CC型切片机允许的最大产品进料尺寸可达4" (101.6 mm)。设备配备2 HP (1.5 kW), 5 HP (3.7 kW)或 10 HP (7.5 kW)电机。通过离心力切出尺寸均匀,形状优美的片,丝产品。

#### 切割类型

**平片**  
厚度可达.500" (12.7 mm)

**V形切片**  
切片厚度可达.500" (12.7 mm)

**.125" 切片:**每英寸有8个完整"V"形。"V"形深度.050" (1.3 mm);中心距:.125" (3.2 mm)。

**.212" 切片:**每英寸有4.7个"V"形。"V"形深度.084" (2.1 mm);中心距:.212" (5.4 mm)。

#### 波纹形切片

切片厚度可达.500" (12.7 mm),每英寸含3-1/2 个波纹

**.175 波纹形切片:** 波纹深度 .084" (2.1 mm),中心距 .175" (4.4 mm),

**.300 波纹形切片:** 波纹深度 .080" (2.0 mm),中心距 .300" (7.6 mm)。

**.480 波纹形切片:** 波纹深度 .076" (1.9 mm),中心距.480" (12.2 mm)。

#### 完整及V形切丝

**完整切丝:** 横截面为方形。四种尺寸可供选择: .070, .097, 或 .125" (1.8, 2.5, 或 3.2 mm)。

**V形切丝:** 横切面为V形。

#### 椭圆及半月形切丝

**.250椭圆形切丝:** 截面为椭圆形,厚度约为.125" (3.2 mm) 宽度约为.250" (6.4 mm)。

**.480宽椭圆形切丝:** 厚度.125" (3.2 mm) 宽度.375" (9.5 mm)。

**半月形切丝:** 横截面为半月形。

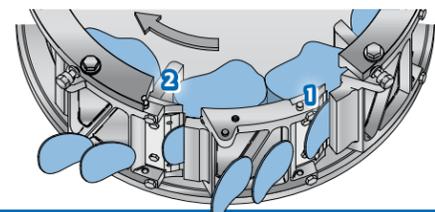
**宽半月形切丝:** 横截面为宽半月形。

#### 切条

矩形横截面。宽度: 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, 以及 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, 以及 19 mm)。

#### 独特的切片,粉碎选件

联系当地Urschel代表以获取详细信息。



### E TRANSLICER® 切片机

长条形产品切割专家



设备允许的最大密实类产品进料尺寸可达4" (101.6 mm),叶类产品进料尺寸可达6" (152.4 mm)。配备3 HP (2.2 kW)切割刀轮电机。带式进料大大方便了产品投料。

#### 切割类型

**切片刀轮**  
**平片及波纹片:**  
1/32 到 3" (.8 到 76.2 mm),波纹片每英寸含有4-2/3个波形,波纹深度1/16" (1.6 mm)。

**JULIENNE刀轮**  
切割范围从1/2 x 1/2" (12.7 x 12.7 mm) 到 2 x 2" (50.8 x 50.8 mm)

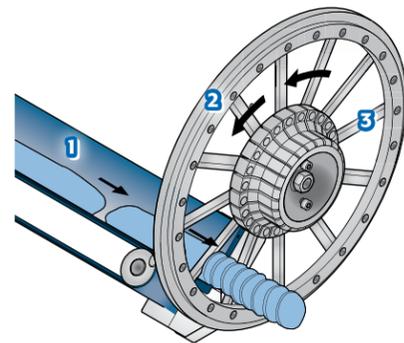
#### MICROSLICE®微切刀轮

**平片:** .020 到 .240" (.5 到 6 mm)

**波纹片:** 厚度.069" (1.8 mm),每英寸含有3-1/3波形,波纹深度.080" (2.0 mm)

**椭圆丝:** 切丝的截面为椭圆形,厚度约为.125" (3.2 mm) 宽度约为.250" (6.4 mm)。

**切条:** 只要将专用刀片装在切片刀轮上,就可以切出1/2 x 1/2" (12.7 x 12.7 mm)至2 x 2" (50.8 x 50.8 mm)的条。联系当地Urschel代表以获取详细信息。



#### 切割原理

1. 进料皮带
2. 刀轮
3. 刀片

#### 切割原理

1. 切片刀
2. 推进器

**COMITROL®系列研磨粉碎设备包含** 多款不同型号的设备。常见的产品应用包括制粒,粉碎,切片,切丝,液化,均质,乳化,混合,制泥,分散等。设备采用剪切的原理,产品在静止的切割刀头内,通过动刀的高速旋转进行切割,高效地切割出尺寸均匀的颗粒。不同型号的设备切割刀具,进料方式及电机功率有所不同。详情请参阅Comitrol设备的宣传册。您也可进行免费的产品切割测试以找出符合您要求的设备。

### COMITROL®1700 型设备

受控粉碎



Comitrol1700型设备可装配三种不同的切割刀头。推荐用于可自流动或半干燥的产品应用。可选配集尘装置用于粉尘,粉末类的产品应用。可用微切刀头生产极小尺寸颗粒的产品。设备电机功率为15 HP (11.2 kW), 30 HP (22.4 kW) 或 40 HP (30 kW)。

#### 设备规格

长度:..... 50.69" (1288 mm)  
宽度:..... 33.31" (846 mm)  
高度:..... \*72.13" (1832 mm)  
净重:..... 1100 lb (499 kg)  
电机:..... 15, 30, 或 40 HP (11.2, 22.4, 或 30kW)

#### 切割类型



**1700型切片刀头**  
切片:.020 到 .060" (.5 到 1.5 mm)



**1700型微切刀头**  
切割范围从.0012 到 .0237" (.03 到 .6 mm)

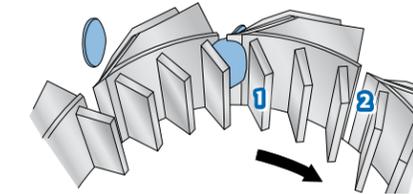


**1700及3640型切割刀头**  
切割范围从.010 到 1.5" (.254 到 38.1 mm)

#### 切割原理

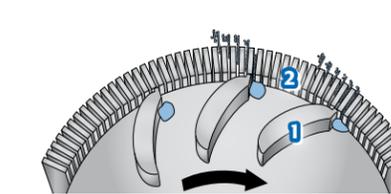
##### 1700型切片刀头

1. 动刀
2. 刀片



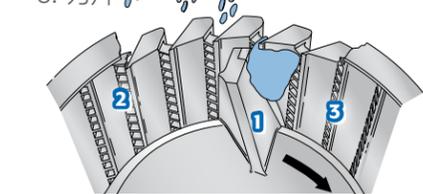
##### 1700型微切刀头

1. 动刀
2. 刀片



##### 1700及3640型切割刀头

1. 动刀
2. 分隔片
3. 刀片

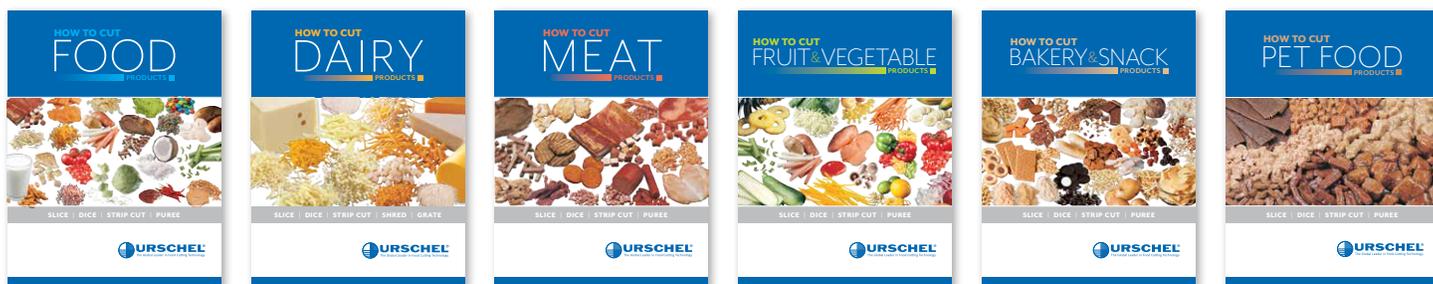


## 我们诚挚邀请您进行免费的产品切割测试

Urschel在全球范围内设有配备完善的实验室及经验丰富的工程师,可以满足您任何产品的切割需求。请联系当地Urschel代表或点击[www.urschel.net.cn](http://www.urschel.net.cn)



# 为全世界提供有针对性的切割解决方案



Urschel致力于为所有客户提供与时俱进的产品切割解决方案。该宣传册包含了Urschel一些有代表性的设备信息，您也可点击[www.urschel.net.cn](http://www.urschel.net.cn)获取详细信息。



尤索贸易（上海）有限公司  
中国上海怒江北路449弄新曹杨工业园区B10幢底楼  
电话：021-52653971

® Urschel, Urschel, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2, E TranSlicer, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol 以及 The Global Leader in Food Cutting Technology 为Urschel公司注册商标。

L3182CH | JUL 2018