

COMO CORTAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Guía de referencia rápida



REBANADA | CUBO | TIRA | GRANULADO | MOLIDO | PURÉ



Explore todas nuestras soluciones
de corte de alimentos
es.urschel.com



URSCHEL[®]
Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos



Soluciones de corte para todos los mercados



Fruta | Vegetales | Papas | Queso | Carne
Aves | Panadería | Snack | Marisco
Comida para mascotas
Farmacéutica/Químico





Cubicadora DiversaCut 2110A® con tolva para productos grandes



Peso Neto: 1700 lb (770 kg)
Motor: 5 HP (3,7 kW) con VFD (variador de frecuencia)

- Admite productos de hasta 14" (356 mm) de diámetro.
- Facilita el precorte y la manipulación del producto.
- Una solución específica para procesar productos de hojas.



Cubicadora DiversaCut 2110A®^{BB}



Peso Neto: 1650 lb (749 kg)
Motor: 5 HP (3,7 kW) or 10 HP (7,5 kW)



La cubicadora DiversaCut 2110A® está disponible en una versión con certificación internacional de NSF (National Sanitation Foundation).

- La alimentación máxima es de 10" (254 mm) en cualquier dimensión.
- Cortes precisos con una zona de corte compacta.
- Facilita el precorte y la manipulación del producto.



Cubicadora DiversaCut 2110A® con cinta de descarga



Peso Neto: 2025 lb (919 kg)
Motores: 5 HP (3,7 kW) 1/4 HP (,19 kW) - cinta de descarga

- Admite productos de hasta 10" (254 mm) en cualquier dimensión.
- El transportador facilita el procesamiento por lotes en contenedores.
- Cortes precisos con una zona de corte compacta.
- Facilita el precorte y la manipulación del producto.



Rebanada: Grosor de la rebanada: hasta 1" (25,4 mm)

Cubos/Granulado /Tiras:

Cortes de cuchillas circulares: de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm)

Cortes de cuchillas transversales: de 3/32 a 3-1/2" (de 2,4 a 88,9 mm).



Rebanadas lisas y onduladas: De 1/16 a 1" (1,6 a 25,4 mm)

Cubos/Granulado /Tiras:

Cortes de cuchillas circulares: de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm)

Cortes de cuchillas transversales: de 3/32 a 3-1/2" (de 2,4 a 88,9 mm)

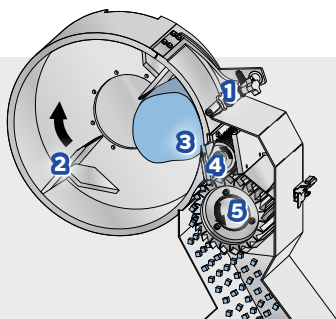
Cortes ondulados de cuchillas transversales (0,076" o 1,9 mm de profundidad): de 9/32 a 0,583" (de 7,1 a 14,8 mm)

Cortes ondulados profundos de cuchillas transversales (de 0,125 a 0,145" (3,2 a 3,7 mm) de profundidad: de 3/8 a 1/2" (9,5 a 12,7 mm)

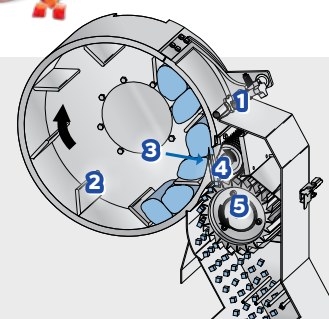
Cortes en V de cuchillas transversales: de 5/16 a 1/2" (de 7,9 a 12,7 mm)

Hebras: Se pueden producir hebras finas, intermedias y gruesas.

1. Compuerta de corte ajustable
2. Paletas del impelente
3. Cuchilla rebanadora
4. Cuchillas circulares
5. Cuchillas transversales



1. Compuerta de corte ajustable
2. Paletas del impelente
3. Cuchilla rebanadora
4. Cuchillas circulares
5. Cuchillas transversales





Cubicadora Sprint 2®



Peso Neto: 1000 lb (454 kg)

Motor: 1.5 HP (1,1 kW) de arranque suave
3 HP (2,2 kW) de arranque suave o
3 HP (2,2 kW) con VFD (variador de frecuencia)

- Admite productos de hasta 6,5" (165 mm) en cualquier dimensión.
- Cortes precisos con una zona de corte compacta.



Cubicadora Sprint 2® con cinta de descarga



Peso Neto: 1050 lb (576 kg)

Motor: 3 HP (2,2 kW) de arranque suave o
3 HP (2,2 kW) con VFD (variador de frecuencia)



La cubicadora Sprint 2 con cinta de descarga está disponible en versión con certificación internacional de la NSF (National Sanitation Foundation).

- Admite productos de hasta 6,5" (165 mm) en cualquier dimensión.
- Cortes precisos con una zona de corte compacta.
- Descarga optimizada y controlada del producto cortado en contenedores.



Cubicadora DiversaCut Sprint®



Peso Neto: 860 lb (390 kg)

Motor: 1,5 HP (1,1 kW)



La cubicadora DiversaCut Sprint está disponible con certificación internacional de la NSF (National Sanitation Foundation).

- Admite productos de hasta 6,5" (165 mm) en cualquier dimensión.
- Cortes precisos con una zona de corte compacta.
- Un alto rendimiento en un espacio reducido.



Rebanadas lisas y onduladas: de 1/16 a 1" (de 1,6 a 25,4 mm)

Cubos/Granulado /Tiras:

Cortes de cuchillas circulares: de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm)

Cortes de cuchillas transversales: de 3/32 a 1" (2,4 a 25,4 mm)

Cortes ondulados de cuchillas transversales

(0,076" o 1,9 mm de profundidad):

de 9/32 a 9/16" (de 7,1 a 14,8 mm)

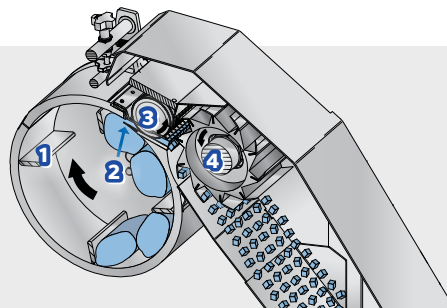
Cortes ondulados profundos de cuchillas transversales

(de 0,125 a 145" (3,2 a 3,7 mm) de profundidad):

de 3/8 a 1/2" (9,5 a 12,7 mm).

Hebras: Se pueden producir hebras finas, intermedias y gruesas.

1. Paletas del impelente
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas circulares
4. Cuchillas transversales



Rebanadas:

Rebanadas lisas: de 1/16 a 1" (de 1,6 a 25,4 mm).

Rebanadas onduladas: de 1/8 a 1" (de 3,2 a 25,4 mm)

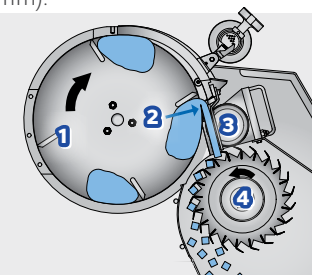
Cubos/Granulado/Tiras:

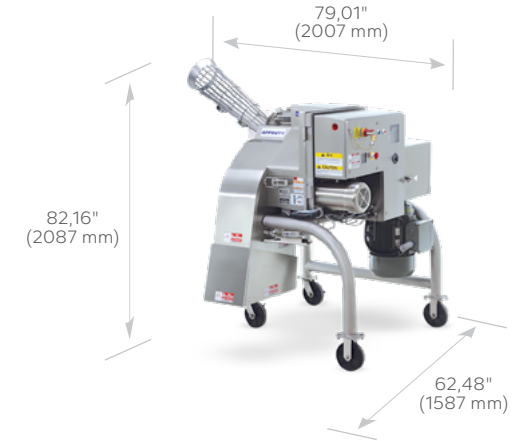
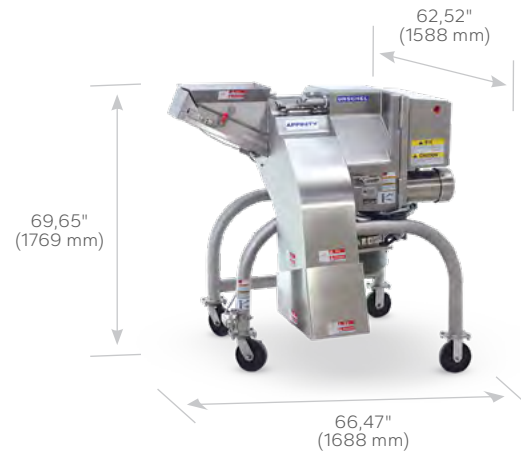
Cortes de cuchillas circulares: de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm).

Cortes de cuchillas transversales: de 3/32 a 1" (de 2,4 a 25,4 mm).

Cortes ondulados por cuchillas transversales: de 9/32 a 9/16" (de 7,1 a 14,3 mm).

1. Paletas del impelente
2. Cuchilla rebanadora
3. Cuchillas circulares
4. Cuchillas transversales





Cubicadora Affinity®

aprobada por la División de Lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA)



Peso Neto: 2800 lb (1270 kg)

Motores: 25 HP (18 kW)

5 HP (3,7 kW) - husillo de cuchillas transversales

- Admite productos de hasta 7" (178 mm) en cualquier dimensión.
- Procesa productos con alto contenido de grasa, a bajas temperaturas y que suelen ser difíciles de cortar.
- Incorpora superficies altamente pulidas con un acabado Ra 32.

Cubicadora Affinity®

con cinta de alimentación incorporada



Peso Neto: 2800 lb (1270 kg)

Motores: 25 HP (18 kW)

5 HP (3,7 kW) - husillo de cuchillas transversales
1/6 HP (,12 kW) - cinta de alimentación

- La tolva de alimentación de gran tamaño admite productos de hasta 7" (178 mm), o de un máximo de 10" (254 mm) en la dimensión más grande según el producto.
- Procesa productos con alto contenido de grasa, a bajas temperaturas y que suelen ser difíciles de cortar.
- Cuenta con un soporte externo opcional para los husillos de cuchillas, que facilita el procesamiento de productos duros y difíciles de cortar.

Cubicadora Affinity®

con precortadora



Peso Neto: 2025 lb (919 kg)

Motores: 25 HP (18 kW)

5 HP (3,7 kW) - husillo de cuchillas transversales

- El producto de entrada máximo debe tener un diámetro inferior a 5" (127 mm).
- Cuenta con un soporte externo opcional para los husillos de cuchillas, que facilita el procesamiento de productos duros y difíciles de cortar.
- Una solución todo en uno para procesar embutidos.



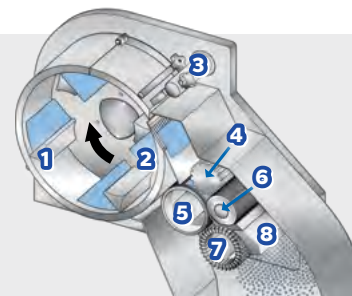
Rebanadas: de 1/8 a 3/4" (de 3,2 a 19,1 mm)

Cubos/Granulado /Tiras:

Husillo de cuchillas circulares: de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm)


Husillo de cuchillas transversales: de 1/8 a 2" (de 3,2 a 50,8 mm).

1. Paletas del impelente
2. Cuchilla rebanadora
3. Compuerta de corte ajustable
4. Rodillo de alimentación
5. Tambor de alimentación
6. Cuchillas circulares
7. Cuchillas transversales
8. Placa limpiadora

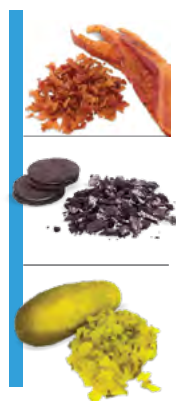




Cubicadora Affinity Integra®S

 **Peso Neto:** 1500 lb (680 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

- Admite productos de hasta 4,75" (120 mm) en cualquier dimensión.
- Cuenta con un soporte exterior opcional que refuerza los husillos de corte.
- Puede sustituir a las máquinas en línea existentes de la serie RA.
- Produce altos rendimientos de tamaños de corte precisos y específicos.




Rebanado plano: hasta 1/2" (12,7 mm)

Cubos/Granulado /Tiras:

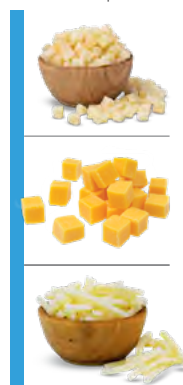
Cortes de cuchillas circulares:
de 1/8 a 2-1/2" (de 3,2 a 63,5 mm)

Cortes de cuchillas transversales:
de 1/8 a 1-1/2" (de 3,2 a 38,1 mm)

Cubicadora Affinity® Integra-D

 **Peso Neto:** 1500 lb (680 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

- Admite productos de hasta 4,7" (120 mm) en cualquier dimensión.
- Procesa eficazmente quesos a bajas temperaturas y de alto contenido graso.
- Cumple las normas de la División de Productos Lácteos del USDA con acabado de acero inoxidable Ra32 para una máxima higiene.
- El enfriador incorporado mantiene la temperatura óptima de la máquina.




Rebanadas: hasta 1/2" (12,7 mm)

Cubos/Granulado/Tiras:

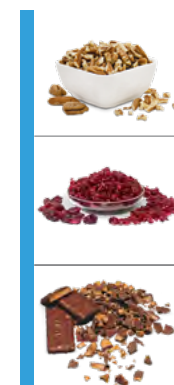
Cortes de cuchillas circulares:
de 1/8 a 2-1/2" (3,2 a 63,5 mm).

Cortes de cuchillas transversales:
de 1/8 a 1-1/2" (de 3,2 a 38,1 mm).)

Cubicadora Affinity® CD-L

 **Peso Neto:** 1100 lb (499 kg)
Motor: 5 HP (3,7 kW)

- El grosor máximo de entrada no debe superar 1/2" (12,7 mm).
- Ideal para frutos secos y otros productos difíciles de procesar.
- El sistema integrado opcional de pulverización de aceite lubrica las cuchillas circulares para facilitar el procesamiento de productos pegajosos.

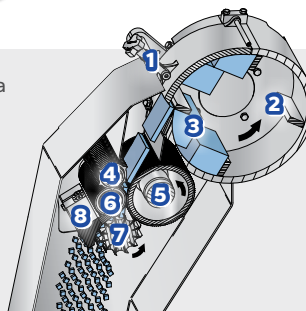


Cubos/Tiras/Granulado:

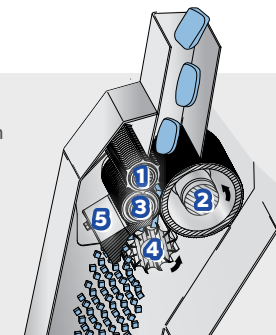
Cortes de cuchillas circulares:
de 1/8 a 2" (de 3,2 a 50,8 mm).

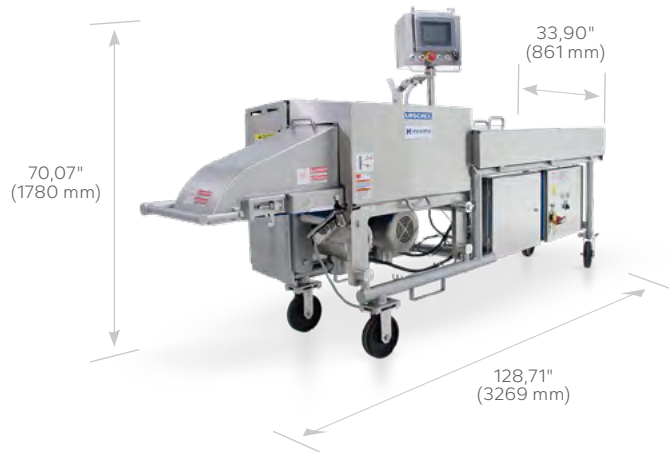
Cortes de cuchillas transversales:
de 1/8 a 1-1/2" (de 3,2 a 38,1 mm).

- Sistema de ajuste de la rebanada
- Paletas del impelente
- Cuchilla rebanadora
- Husillo alimentador
- Tambor de alimentación
- Cuchillas circulares
- Cuchillas transversales
- Placa limpiadora



- Husillo alimentador
- Tambor de alimentación
- Cuchillas circulares
- Cuchillas transversales
- Placa limpiadora





Cubicadora M VersaPro[®]‡



Peso Neto: 2700 lb (1225 kg)

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

5 HP (3,7 kW) - husillo de cuchillas transversales

- Espesor máximo de entrada de 1-1/2" (38,1 mm).
- Ofrece la última tecnología en procesamiento de proteínas, con pantalla táctil opcional.
- Ofrece un 33% más de capacidad de alimentación que la M6 estándar.
- Cuenta con un soporte externo opcional que refuerza los husillos de corte.



Cubos/Tiras/Hebras:

Rango de corte circular:

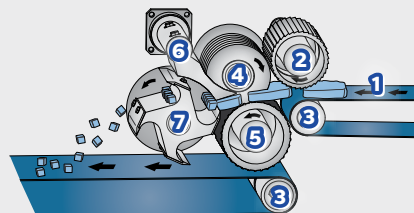
de 3/16 a 1-1/2" (de 4,8 a 38,1 mm)

Rango de corte transversal:

tamaños estándar de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm), completamente ajustable hasta 5,5" (140 mm) con un motor de velocidad variable para el husillo de corte transversal.

1. Banda alimentadora
2. Rodillo de alimentación
3. Rodillo impulsor
4. Cuchillas circulares
5. Tambor de alimentación
6. Placa limpiadora
7. Cuchillas transversales

(se muestra el diseño acanalado ‡patentado)



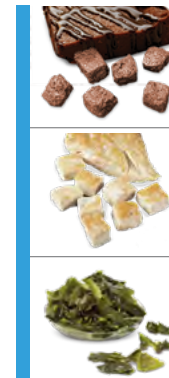
Cubicadora modelo M6



Peso Neto: 1642 lb (745 kg)

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

- Espesor máximo de entrada de 1" (25,4 mm).
- Disponible con motor de una o varias velocidades.
- La cubicadora M6 es la precursora de la cubicadora M VersaPro[®] (MVP).



Cubos/Tiras/Hebras:

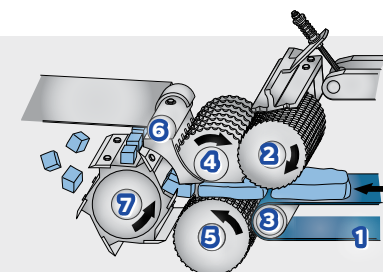
Cortes circulares:

de 3/16 a 1-1/2" (de 4,8 a 38,1 mm)

Cortes transversales:

de 1/8 a 3" (de 3,2 a 76,2 mm); tamaños estándar de hasta 5,66" (144 mm) disponibles con engranajes alternativos.

1. Banda alimentadora
2. Rodillo de alimentación
3. Rodillo impulsor
4. Cuchillas circulares
5. Tambor de alimentación giratorio
6. Placa limpiadora
7. Cuchillas transversales



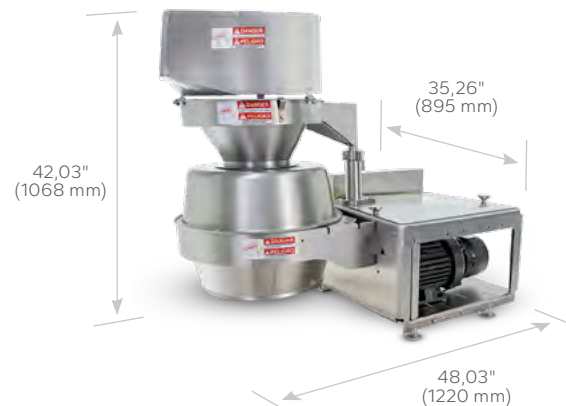


Rebanadora modelo CC** Compartimento de corte de 32" (813 mm)



Peso Neto: 700 lb (318 kg)
Motor: 2 HP (1,5 kW), 5 HP (3,7 kW),
o 10 HP (7,5 kW)

- La entrada máxima es de 4" (102 mm) en la dimensión más grande.
- Utilice los cabezales de corte o rallado MicroAdjustable® de 14 estaciones para obtener mayor rendimiento.



Rebanadora modelo CC** Compartimento de corte de 22" (559 mm)



Peso Neto: 550 lb (249 kg)
Motor: 2 HP (1,5 kW) o 5 HP (3,7 kW)

- La entrada máxima es de 4" (102 mm) en la dimensión más grande.
- El diseño del bastidor de la serie CC ofrece mayor higiene y flexibilidad.



Rebanada:

- Lisa
- *Rebanada *Flat-V®
- **Rebanada con corte en Z
- Rebanada en V
- Rebanada ondulada

Hebras:

- Rallado en hebras completas y hebras en V reducidas
- Rallado en hebras reducidas y completas Flat-V®
- Rallado en hebras ovaladas y ovaladas reducidas (tipo teja)

Cortes en tiras:

Corte transversal rectangular

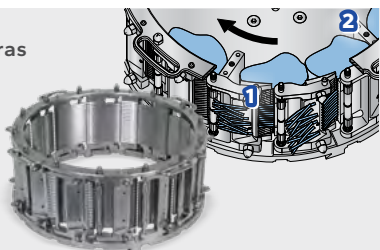
Granulado: Opciones de rallado

* Disponibilidad limitada según la aplicación del cliente. Contacte a su oficina local de Urschel para verificar la posibilidad de venta.

** El corte en Z solo está disponible en países no pertenecientes a Europa.

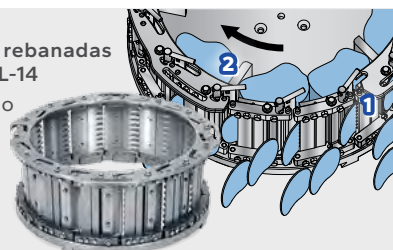
Cabezal de corte en hebras MicroAdjustable® SH-14 U.S.D.A., Aceptada por la División de Lácteos de los Estados Unidos

- Cuchillas de rallado
- Paletas del impelente



Cabezal de corte en rebanadas MicroAdjustable® SL-14

- Cuchillas de rallado
- Paletas del impelente

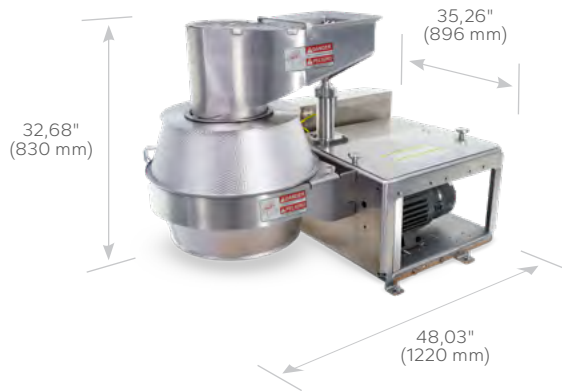


ROCKREPELLER™

El NUEVO impulsor patentado RockRepeller repele las piedras para favorecer el ahorro global de costes.



NUEVO

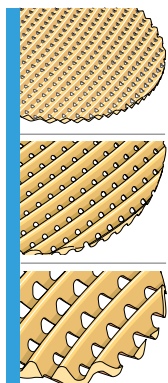


Rebanadora modelo CCL para rebanadas tipo rejilla



Peso Neto: 540 lb (245 kg)
Motor: 2 HP (1,5 kW) o 5 HP (3,7 kW)

- Es fundamental una alimentación adecuada de las papas redondas o alargadas que miden de 2 a 4" (50,8 a 101,6 mm) en la mayor dimensión
- Dispone de 4 estaciones de corte.
- Cámara de corte de 22" (559 mm).



Rebanadas tipo rejilla:

Rebanadas tipo rejilla finas:

8 ondulaciones por pulgada (25,4 mm).
 Aproximadamente 0,125" (3,2 mm) de pico a pico.

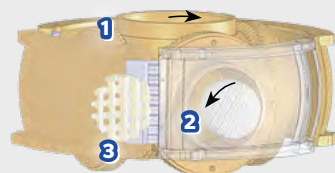
Rebanada tipo rejilla gruesa:

Pequeños orificios tipo rejilla visibles. 5,7 ondulaciones por pulgada (25,4 mm). Aproximadamente 0,175" (4,4 mm) de pico a pico.

Rebanada tipo rejilla profunda:

Orificios tipo rejilla ligeramente más grandes. 2,25 ondulaciones por pulgada (25,4 mm). Aproximadamente 0,446" (11,2 mm) de pico a pico.

1. Conjunto de impelente giratorio
2. Una de cuatro tubos giratorios para sostener papas
3. Uno de cuatro estaciones de cuchillas onduladas

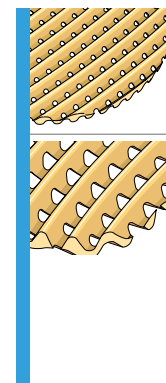


Rebanadora modelo CCLL para rebanadas tipo rejilla



Peso Neto: 700 lb (318 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

- Es fundamental una alimentación adecuada de las papas redondas o alargadas que miden de 2 a 4" (50,8 a 101,6 mm) en la mayor dimensión.
- Dispone de 5 estaciones de corte.
- Cámara de corte de 32" (813 mm).
- Ofrece más del doble de capacidad que el modelo CCL.



Rebanadas tipo rejilla:

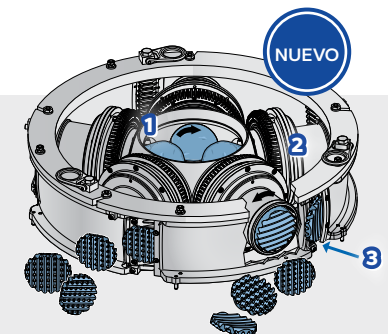
Rebanada tipo rejilla gruesa:

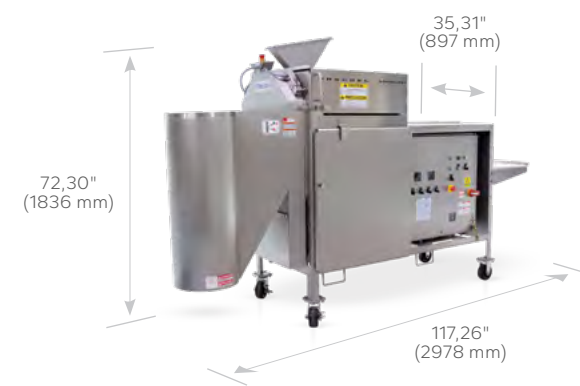
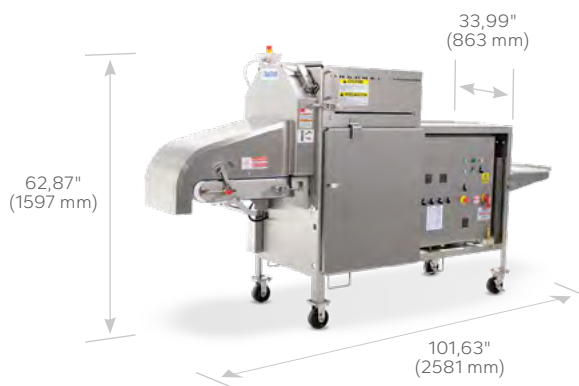
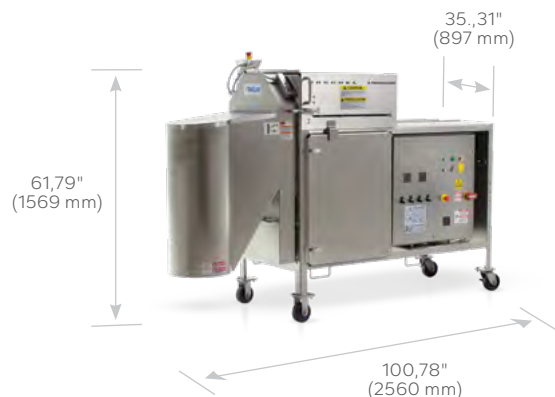
Pequeños orificios tipo rejilla visibles. 5,7 ondulaciones por pulgada (25,4 mm). Aproximadamente 0,175" (4,4 mm) de pico a pico.

Rebanada tipo rejilla profunda:

Orificios tipo rejilla ligeramente más grandes. 2,25 ondulaciones por pulgada (25,4 mm). Aproximadamente 0,446" (11,2 mm) de pico a pico.

1. Conjunto de impelente giratorio
2. Una de cinco tubos giratorios para sostener papas
3. Uno de cinco estaciones de cuchillas onduladas





Cortador E TranSlicer®

Peso Neto: 1300 lb (560 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora

NSF La cortadora E TranSlicer está disponible en una versión con certificación internacional de NSF (National Sanitation Foundation).

- El diámetro máximo de entrada es de 4" (101,6 mm).
- Discos de corte intercambiables de 20" (508 mm) de diámetro.
- Ideal para productos alargados.

Cortador E TranSlicer® con cinta de descarga

Peso Neto: 1540 lb (700 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora
 1/4 HP (,19 kW) - cinta de descarga

- El diámetro máximo de entrada es de 4" (101,6 mm).
- Discos de corte intercambiables de 20" (508 mm) de diámetro.
- Transportador de descarga incorporado para dispensar en contenedores.

Cortador E TranSlicer® de corte inclinado

Peso Neto: 1300 lb (560 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora

- El diámetro máximo de entrada es de 2-1/2" (63,5 mm).
- Corte plano u ondulado con un sesgo de 35 ó 45 grados.
- El producto se alimenta a través de una tolva superior.
- Diseñada para el procesamiento manual por lotes.



Rueda rebanadora:
Rebanadas lisas y onduladas:
 1/32 a 3"
 (,8 a 76,2 mm)



Rueda juliana:
Cortes en Juliana:
 1/2 x 1/2" (12,7 x 12,7 mm)
 a 2 x 2" (50,8 x 50,8 mm)



Rueda MicroSlice®:
Rebanadas lisas:
 De 0,020 a 0,240"
 (0,5 a 6 mm)
Rebanadas onduladas:
 Grosor de 0,069"
 (1,8 mm) con ondas
 de 3-1/3 por pulgada.

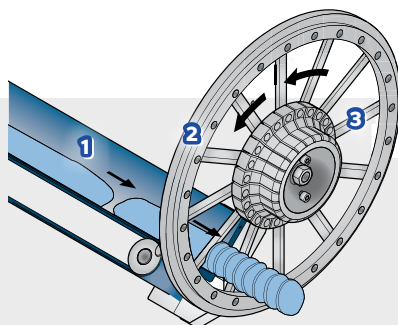
Rallado en tiras ovaladas:
 0,125" (3,2 mm) de grosor por 0,250"
 (6,4 mm) de ancho.
Tiras en Juliana:
 Se puede obtener una amplia variedad.



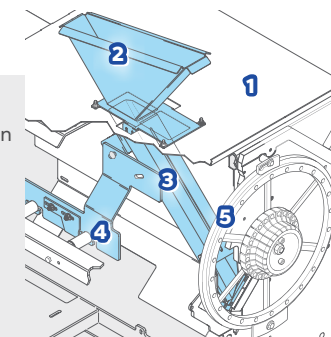
Rueda rebanadora:
Rebanadas lisas y onduladas:
 1/32 a 3"
 (,8 a 76,2 mm)

Rueda MicroSlice®:
Rebanadas lisas:
 De 0,020 a 0,240" (0.5 a 6 mm).
Rebanadas onduladas:
 Grosor de 0,069" (1,8 mm) con ondas de 3-1/3 por pulgada.

1. Banda alimentadora
2. Rueda rebanadora
3. Cuchillas rebanadoras



1. Cubierta deslizante
2. Canal de alimentación
3. Ensamblaje del canal inclinado
4. Soporte de montaje del canal inclinado
5. Rueda de corte





Cortadora TranSlicer® 2510



Peso Neto: 1500 lb (680 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora (2)

- El diámetro máximo de entrada de alimentos comprimibles es de 8" (203 mm).
- El diámetro máximo de entrada de productos firmes es de 6-3/4" (171 mm).
- Ruedas de corte intercambiables de 25" (635 mm).
- Precursora de la cortadora TranSlicer® 2520.

Cortadora TranSlicer® 2520 Lo Máximo en Higiene



Peso Neto: 2250 lb (1020 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora (2)

- El diámetro máximo de entrada de alimentos comprimibles es de 8" (203 mm).
- El diámetro máximo de entrada de productos firmes es de 6-3/4" (171 mm).
- Ruedas de corte intercambiables de 25" (635 mm).
- Diseñana para minimizar los tiempos de limpieza.
- HMI opcional.

Cortadora TranSlicer® 2520 de estructura pequeña Lo Máximo en Higiene



Peso Neto: 1785 lb (810 kg)
Motores: 3 HP (2,2 kW) - rueda de corte
 1 HP (,75 kW) - banda alimentadora (2)

- El diámetro máximo de entrada de alimentos comprimibles es de 8" (203 mm).
- El diámetro máximo de entrada de productos firmes es de 6-3/4" (171 mm).
- Ruedas de corte intercambiables de 25" (635 mm).
- HMI opcional.



Rueda rebanadora:
Rebanadas lisas y onduladas:
 1/32 a 3" (,8 a 76,2 mm)

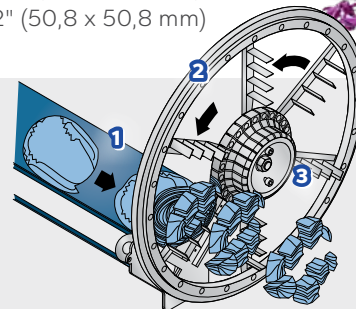


Rueda juliana:
Cortes en Juliana:
 1/2 x 1/2" (12,7 x 12,7 mm)
 a 2 x 2" (50,8 x 50,8 mm)



Rueda ralladora:
Ralladoras:
 3/8" (9,5 mm) a aproximadamente 3" (76,2 mm) de largo
 y de 1/32 a 9/32" (0,8 a 7,1 mm) de grosor.

1. Banda alimentadora
2. Rueda juliana
3. Cuchillas juliana





Ralladora de Queso Modelo CCX-D

U.S.D.A., Aceptada por la División de Lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU.



Peso Neto: 700 lb (318 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

- La alimentación máxima es de 3-1/2" (88,9 mm) en la dimensión individual más grande.
- Tolva abatible acoplada.
- Recinto de corte de 32" (813 mm).
- U.S.D.A., Aceptada por la División de Lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU.

Ralladora modelo CC-D



Peso Neto: 680 lb (308 kg) con motor de 10HP (7,5kW)
Motor: 5 HP (3,7 kW) o 10 HP (7,5 kW)

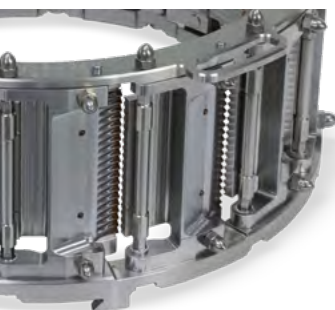
- La entrada máxima es de 3-1/2" (88,9 mm).
- Cámara de corte de 22" (559 mm).
- Disponible con motor de 5 ó 10 HP (3,7 ó 7,5 kW).

Ralladora modelo CC-DL



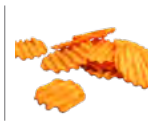
Peso Neto: 700 lb (318 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

- La entrada máxima es de 3-1/2" (88,9 mm) en la dimensión más grande.
- Cámara de corte de 32" (813 mm).
- Tolva abatible acoplada.
- Diseñada para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



Diseño optimizado y racionalizado

U.S.D.A., División Láctea aceptada MicroAdjustable®. SH-14 Cabezal de 14 estaciones ofrece casi el doble de capacidad de un cabezal de 8 estaciones.



Rebanada:

Lisa



*Rebanada *Flat-V®



**Rebanada con corte en Z



Rebanada en V



Rebanada ondulada

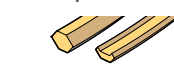


Hebras:

Rallado en hebras completas y hebras en V reducidas



Rallado en hebras reducidas y completas Flat-V®

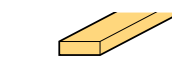


Rallado en hebras ovaladas y ovaladas reducidas (tipo teja)



Cortes en tiras:

Corte transversal rectangular



Granulado: Opciones de rallado

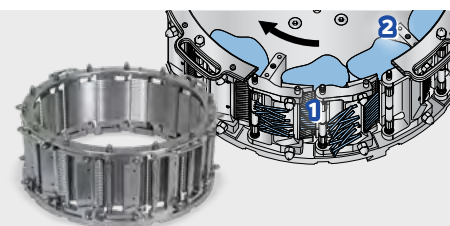


* Disponibilidad limitada según la aplicación del cliente. Contacte a su oficina local de Urschel para verificar la posibilidad de venta.

** El corte en Z solo está disponible en países no pertenecientes a Europa.

Cabezal de corte en hebras MicroAdjustable® SH-14 U.S.D.A., Aceptada por la División de Lácteos del Departamento de Agricultura de EE. UU.

- Cuchillas de rallado
- Paletas del impelente





Molino Comitrol® 380 (DM380)



Peso Neto: 1722 lb (781 kg)
Motores: 40 HP (29,8 kW) - Placa de molienda
 2 HP (1,5 kW) - Tornillo de alimentación

- La separación ajustable y el diseño exclusivo de la placa permiten procesar una amplia variedad de frutos secos.
- Puede combinarse con un procesador Comitrol® modelo 1700 para obtener productos ultrasuaves.



Partículas Gruesas y Finas:

Es posible obtener tamaños de partículas que van desde finas a gruesas. Comuníquese con Urschel para programar una prueba de corte sin costo alguno y poder encontrar la solución más eficiente a sus necesidades de reducción de tamaño.

Diseño único de la placa de disco y configuración del espacio ajustable.



Procesador Comitrol® modelo 3600 inclinado



Peso Neto: 400 lb (181 kg)
Motor: 10 HP (7,5 kW)

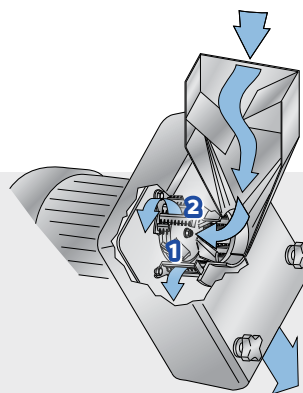
- Gran motor para velocidades de hasta 3600 RPM.
- Tamaño compacto.
- A menudo utilizada como precortadora.
- Ideal para la reelaboración de productos de panadería, carne de res/aves de corral, mariscos y subproductos, y verduras/frutas.



Partículas Gruesas y Finas:

Es posible obtener tamaños de partículas que van desde finas a gruesas. Comuníquese con Urschel para programar una prueba de corte sin costo alguno y poder encontrar la solución más eficiente a sus necesidades de reducción de tamaño.

1. Impelente
2. Cabezal de corte



Procesador Comitrol® modelo 3640A



Peso Neto: 1770 lb (803 kg)
Motores: 40 HP (29,8 kW) - impelente
 2 o 3 HP (1,5 o 2,2 kW) - tornillo de alimentación

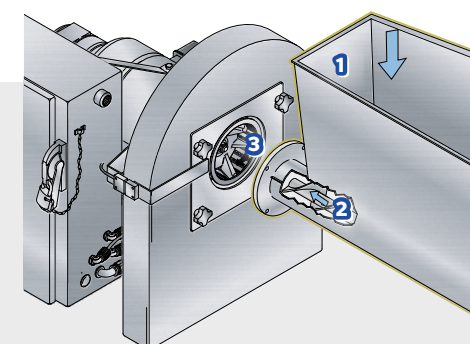
- Ideal para procesar productos duros o fibrosos.
- Equipada con variadores de frecuencia (VFD) en tanto en el motor del impulsor como en el tornillo de alimentación.
- Reducción controlada del tamaño de las partículas.



Partículas Gruesas y Finas:

Es posible obtener tamaños de partículas que van desde finas a gruesas. Comuníquese con Urschel para programar una prueba de corte sin costo alguno y poder encontrar la solución más eficiente a sus necesidades de reducción de tamaño.

1. Tolva de alimentación
2. Tornillo alimentador
3. Cabezal de corte





Procesador Comitrol® modelo 2100



Peso Neto: 2260 lb (1025 kg)

Motores: 40 o 60 HP (30 o 44,7 kW) - impelente
 5 HP (3,7 kW) - tornillo alimentador
 2 HP (1,5 kW) - agitador

- Gran capacidad de tolva.
- Alimentación positiva del producto.



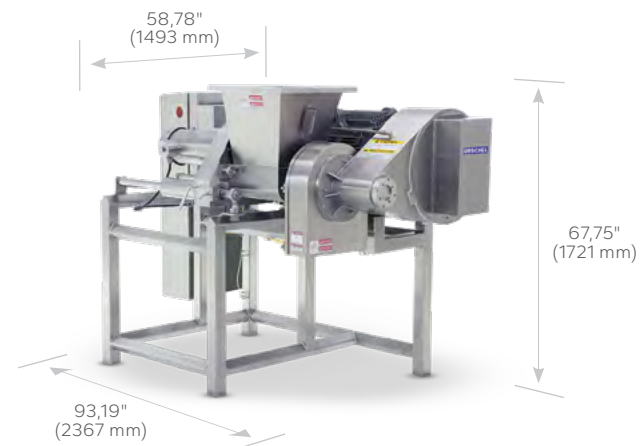
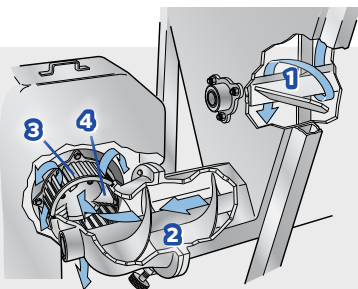
Cabezal de corte:

Utiliza cabezales de corte de 6" (152,4 mm) de diámetro combinados con una variedad de impelentes para producir reducciones de gruesas a finas.

Nota:

No se deben procesar productos que sean explosivos o que puedan generar un ambiente explosivo con las máquinas Urschel. Si cuando se procesa el producto se genera vapor o polvo en concentraciones suficientes, se puede producir un ambiente potencialmente explosivo. En estos casos, los clientes pueden colaborar con Urschel para desarrollar una solución a medida mediante un proceso de impresión certificada (CP).

1. Agitador
2. Tornillo alimentador
3. Cabezal de corte
4. Impelente



Procesador Comitrol® modelo 5600



Peso Neto: 3300 lb (1497 kg)

Motores: 100 HP (75 kW) - impelente
 5 HP (3,7 kW) - tornillo de alimentación

- Tolerancias de corte estrechas y velocidad del impulsor aumentada a 5600 RPM.
- Maximiza la capacidad utilizando un potente motor de 100 HP (75 kW).



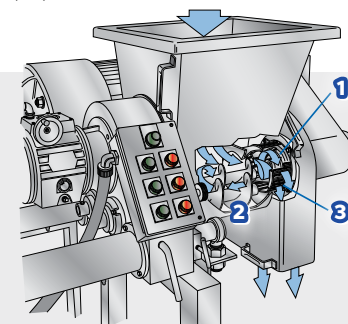
Cabezal de corte:

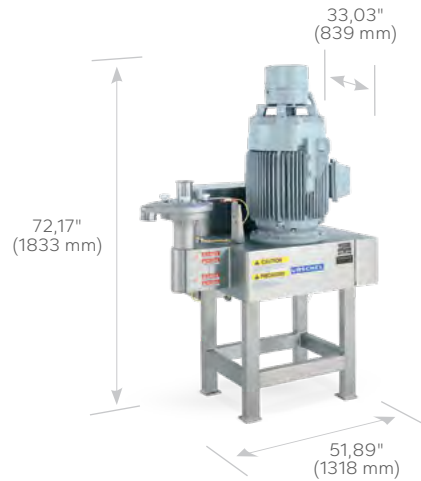
Utiliza cabezales de corte de 6" (152,4 mm) de diámetro combinados con una variedad de impelentes para producir reducciones de gruesas a finas.

Nota:

No se deben procesar productos que sean explosivos o que puedan generar un ambiente explosivo con las máquinas Urschel. Si cuando se procesa el producto se genera vapor o polvo en concentraciones suficientes, se puede producir un ambiente potencialmente explosivo. En estos casos, los clientes pueden colaborar con Urschel para desarrollar una solución a medida mediante un proceso de impresión certificada (CP).

1. Impelente
2. Tornillo alimentador
3. Cabezal de corte





Procesador Comitrol® modelo 1500



Peso Neto: 1100 lb (499 kg)
Motor: 15, 30, or 40 HP (11,2, 22,4, o 30 kW)

- La entrada máxima admisible es de 3/8" (9,5 mm) en cualquier dimensión.
- Específicamente diseñada para aplicaciones de productos viscosos y líquidos.
- Equipada con cabezales Microcut.
- Diseñada para facilitar la limpieza y el mantenimiento.



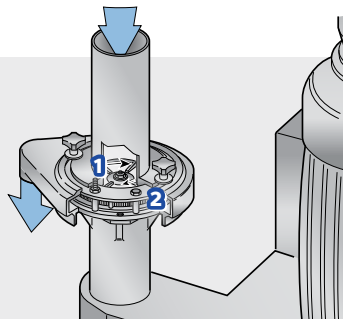
Cabezal de microcorte:

Utiliza un cabezal de microcorte de 6" (152,4 mm) de diámetro para producir partículas de varios tamaños, desde emulsiones gruesas a finas.

Nota:

No se deben procesar productos que sean explosivos o que puedan generar un ambiente explosivo con las máquinas Urschel. Si cuando se procesa el producto se genera vapor o polvo en concentraciones suficientes, se puede producir un ambiente potencialmente explosivo. En estos casos, los clientes pueden colaborar con Urschel para desarrollar una solución a medida mediante un proceso de impresión certificada (CP).

1. Impelente
2. Cabezal de microcorte



Procesador Comitrol® modelo 3000



Peso Neto: 1100 lb (499 kg)
Motor: 15, 30, or 40 HP (11,2, 22,4, o 30 kW)

- Tamaño de producto máximo admisible es de 2-1/2" (63,5 mm) en cualquier dimensión.
- Ideal para moler productos con alto contenido de humedad.
- La cubierta de dos piezas simplifica el desmontaje.
- La construcción en acero inoxidable garantiza la higiene y la durabilidad.



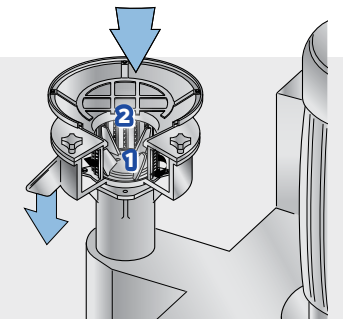
Cabezal de microcorte:

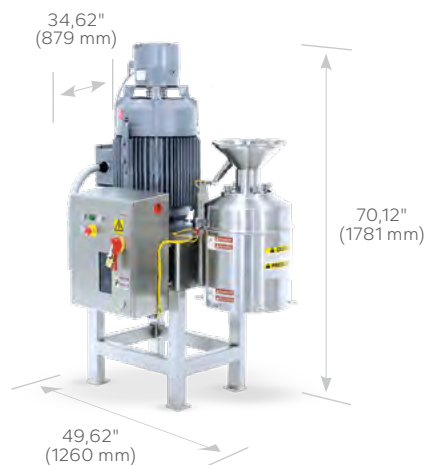
Utiliza un cabezal de microcorte de 6" (152,4 mm) de diámetro para producir partículas de varios tamaños, desde emulsiones gruesas a finas.

Nota:

No se deben procesar productos que sean explosivos o que puedan generar un ambiente explosivo con las máquinas Urschel. Si cuando se procesa el producto se genera vapor o polvo en concentraciones suficientes, se puede producir un ambiente potencialmente explosivo. En estos casos, los clientes pueden colaborar con Urschel para desarrollar una solución a medida mediante un proceso de impresión certificada (CP).

1. Impelente
2. Cabezal de corte





Procesador Comitrol® modelo 1700



Peso Neto: 1100 lb (499 kg)

Motor: 15, 30, o 40 HP (11,2, 22,4, o 30 kW)

- Admite los tres estilos de cabezales de reducción de 6" (152,4 mm) de diámetro.
 - Cabezal de corte de alimentación máxima:** 2-1/2" (63,5 mm) en cualquier dimensión.
 - Cabezal de microcorte y cabezal de corte de alimentación máxima:** 3/8" (9,5 mm) en cualquier dimensión.
- La más versátil de la línea Comitrol.
- HMI opcional.



Cabezal de corte:

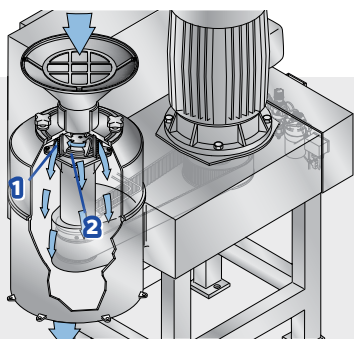
Produce partículas de 0,010 a 1,5" (de 0,254 a 38,1 mm).

Cabezal de microcorte:

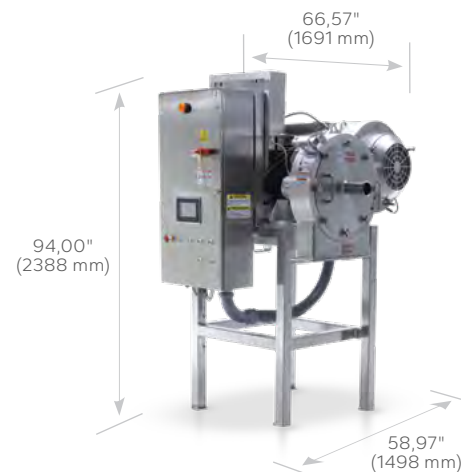
Produce las partículas más pequeñas, de 0,0012 a 0,0237" (de 0,03 a 0,6 mm)

Cabezal de corte en rebanadas:

Rebanadas: de 0,020 a 0,060" (de 0,5 a 1,5 mm)



1. Impelente
2. Cabezal de reducción



Procesador Comitrol® modelo 9310



Peso Neto: 3800 lb (1724 kg)

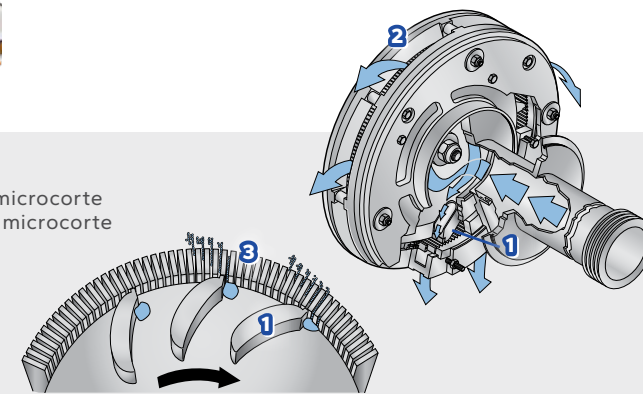
Motor: 150 o 200 HP (112 o 149,1 kW)

- Implementa cabezales Microcut de 12" (304,8 mm) de diámetro.
 - Cabezal de corte de alimentación máxima:** 3/8" (9,5 mm) en cualquier dimensión.
- Disponible en dos modelos diferentes (1) alimentado por bomba o (2) alimentado por tolva.
- Diseñado para la reducción de tamaño en una sola pasada.
- HMI opcional.

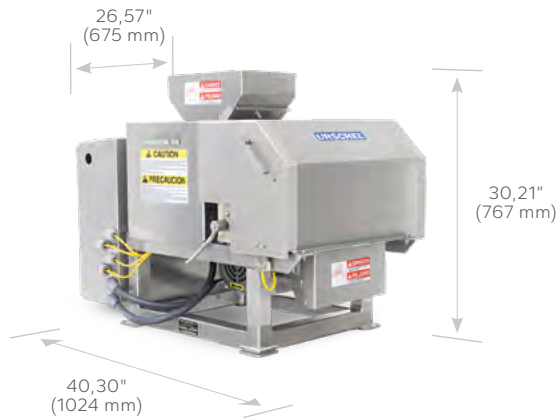


Cabezal de microcorte:

Utiliza un cabezal de microcorte de 12" (304,8 mm) de diámetro para producir partículas de varios tamaños, desde emulsiones de gruesas a finas.



1. Impelente
2. Cabezal de microcorte
3. Cuchillas de microcorte



Granuladora N^º



Peso Neto: 450 lb (204 kg)

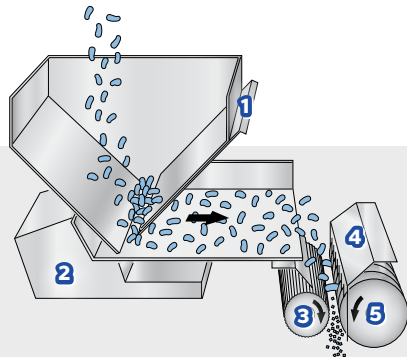
Motor: 3/4 HP (.56 kW)

- Granula frutos secos, galletas y crackers.
- Escarifica diversas verduras y frutas congeladas, deshidratadas y rehidratadas.
- Corta cápsulas y otros productos.
- Especificaciones de producto más estricta son obtenidas con menos desperdicio.
- Diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

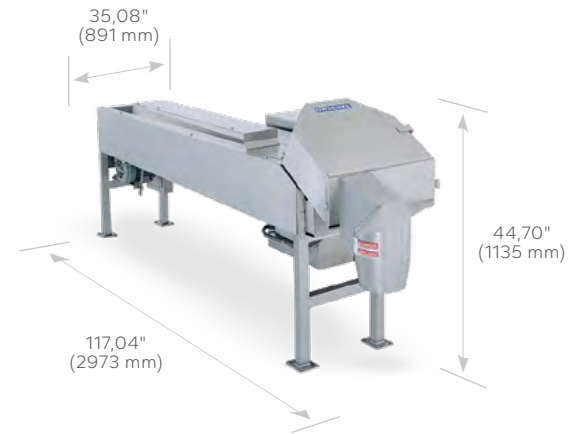


Granulado:

De 3/32 a 3/8" (de 2,4 a 9,5 mm).



1. Compuerta ajustable
2. Alimentador vibratorio
3. Rodillo de alimentación ajustable
4. Placa limpiadora ajustable
5. Cuchillas circulares



Rebanadora de corte inclinado modelo OC



Peso Neto: 770 lb (349 kg)

Motores: 3 HP (2,2 kW)

3/4 HP (.56 kW) - banda alimentadora

- El diámetro máximo de entrada es de 2-1/2" (63,5 mm).
- Ideal para productos alargados.
- Rueda de corte de 16.625" (422,5 mm) de diámetro.
- Produce una gran variedad de rebanadas inclinadas planas o arrugadas.



Rebanadas lisas inclinadas y rebanadas onduladas inclinadas:

Amplio rango de 1/16 a 1-3/4" (de 1,6 a 44,5 mm).

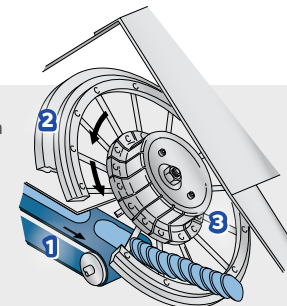
Rebanadas lisas inclinadas en máquinas especialmente equipadas con una rueda MicroSlice®

De 0,030 a 0,120" (0,8 a 3 mm). Consulte a la fábrica.

Se requiere aprobación de fábrica.

Corte en ángulo de 45 grados:

El modelo OC-45 también puede rebanar en ángulo de 45 grados.



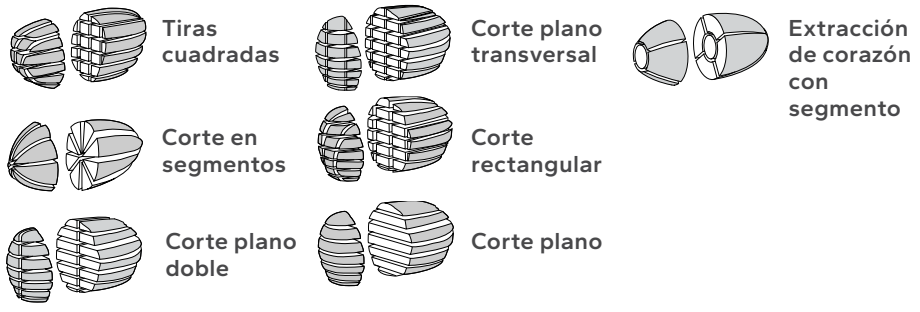
1. Cinta de alimentación
2. Rueda rebanadora
3. Cuchillas



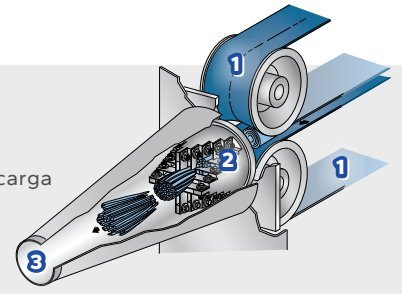
Cortadora en segmentos modelo VSC^{SS}

Peso Neto: 1028 lb (466 kg)
Motor: 5 HP (3,7 kW)

- El diámetro máximo de entrada es el siguiente:
 3" (76,5 mm)
 4" (101,6 mm)
- Produce segmentos, planos y tiras cuadradas o rectangulares.



- Cinta de alimentación
- Cuchillas
- Cono de descarga



Cabezal de corte Velocicut^{SS}



- El cabezal Velocicut[®] se puede usar junto con la cortadora en segmentos modelo VSC o con los sistemas propulsados por agua.
- El cabezal es ideal para cortar zanahorias, papas y productos alargados.



Tiras cuadradas:

,156" (4,0 mm) a 1" (25,4 mm)

Tiras rectangulares: Se puede utilizar cualquier combinación de tamaños de tiras cuadradas para producir cortes de, por ejemplo, 0,290 x 0,313" (7,4 x 8,0 mm).

Cortes planos: Se encuentra disponible una amplia variedad de tamaños de cortes planos para adaptarse a los requisitos de su producto.

Cabezal de corte para sistemas hidráulicos Flo-Cut[®] modelo 360



- El cabezal de corte Flo-Cut[®] modelo 360 de Urschel se puede incorporar a la cortadora en segmentos modelo VSC de Urschel o a sistemas de corte propulsados por agua.

Tira cuadrada:

,250" (6,4 mm) a ,750" (19,1 mm)

Tira rectangular:

,281 x ,406" (7,1 x 10,3 mm)
 a ,438 x ,875" (11,1 x 22,2 mm)

Corte en segmentos: 4, 8, o 12

Corte plano: Se encuentra disponible una amplia variedad de tamaños de cortes planos para adaptarse a los requisitos de su producto.



SOLICITE SUS PIEZAS URSCHEL: Precisión en la fabricación

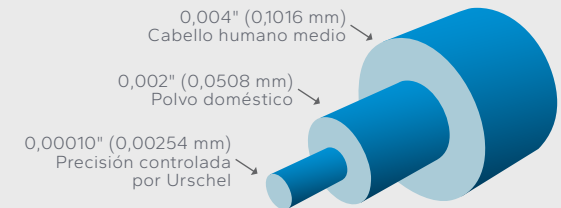
Las máquinas Urschel y las piezas críticas se fabrican bajo un mismo techo para garantizar el cumplimiento de estrictas normas de calidad. La forma y función de cada máquina de corte Urschel es la suma de los componentes y la artesanía.

Todo gira en torno a la precisión del corte de alimentos a altas velocidades y manteniendo las tolerancias exactas. Todas las piezas se fabrican para trabajar juntas con la geometría y el equilibrio adecuados para ofrecer cortes uniformes.

Al especificar piezas Urschel, los clientes tienen la garantía de que el ajuste y el funcionamiento son idénticos a los originales. Las piezas de imitación, al no cumplir con los estándares de calidad, pueden causar problemas que deriven en pérdida de tiempo y producto además de costosas paradas de producción.

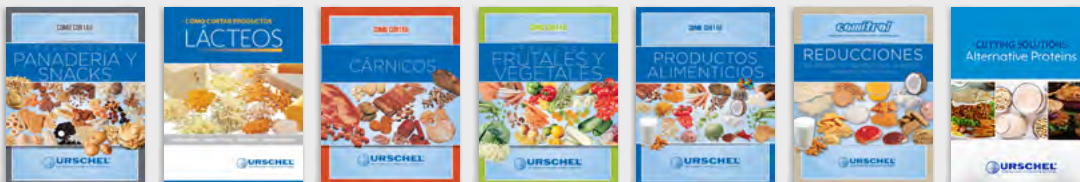


Con los avanzados métodos de fabricación de Urschel, la precisión puede controlarse hasta una diezmilésima de pulgada (0,00010" = 0,00254 mm), manteniendo los estándares tradicionales de tecnología de la ingeniería aeroespacial en los millones de cuchillas y piezas críticas producidas.



MÁQUINAS URSCHEL: Aplicaciones alimentarias y de la industria

Frutas / Verduras / Bebidas	Papas	Panadería / Aperitivos / Confeitería	Queso	Carne/Aves/Alimentos para mascotas/Mariscos/ Proteínas alternativas	Granel / Químico / Farmacéutico
<ul style="list-style-type: none"> • Serie Affinity • Serie CC • Serie Comitrol • Serie DiversaCut • Cabezal Flo-Cut 360 • Serie M • Cortadora OC • Serie Translicer • Cabezal Velocicut • Cortadora VSC 	<ul style="list-style-type: none"> • Serie CC • Serie Comitrol • Serie DiversaCut • Cabezal Flo-Cut 360 • Serie Translicer • Cabezal Velocicut • Cortadora VSC 	<ul style="list-style-type: none"> • Serie Affinity • Serie Comitrol • Serie CC • Serie DiversaCut • Serie M • Granulador N • Cortadora OC • Serie Translicer 	<ul style="list-style-type: none"> • Serie Affinity • Serie CC • Serie Comitrol 	<ul style="list-style-type: none"> • Serie Affinity • Serie CC • Serie Comitrol • Serie DiversaCut • Serie M • Serie Translicer 	<ul style="list-style-type: none"> • Serie Comitrol



Urschel sigue desarrollando nuevos métodos de corte trabajando en estrecha colaboración con nuestros clientes. Este folleto contiene una gama de soluciones de corte de Urschel, y siempre estamos abiertos a nuevos retos.

Explore sus opciones en:
es.urschel.com

SOLUCIONES DE CORTE ESPECÍFICAS EN TODO EL MUNDO



Prueba de corte de su producto

Urschel ofrece instalaciones para pruebas de corte de productos en ubicaciones clave de todo el mundo. Este servicio le ayuda a determinar la máquina Urschel que mejor se adapta a su aplicación y línea de procesamiento. Se trata de una ventaja gratuita para nuestros clientes. La prueba se puede realizar de forma presencial o virtual. Los clientes pueden programar la prueba de corte a través de su contacto local de Urschel. Se genera un informe exhaustivo del laboratorio de pruebas y se entrega al cliente. Este informe puede ir acompañado de fotos y vídeos, según las preferencias del cliente. Este servicio es una excelente manera de explorar la investigación y el desarrollo, la compra de nuevas máquinas o probar nuevos componentes/métodos de corte para su máquina Urschel existente.



Solicite unas pruebas de corte gratis
con su producto:

es.urschel.com

¥ Las medidas y pesos pueden variar dependiendo de la configuración de la máquina.

‡ M VersaPro puede contener piezas protegidas por la patente estadounidense n.º 10933550.

†† Las cortadoras de la serie TranSlicer pueden contener piezas protegidas por las patentes estadounidenses n.º 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391 y patentes europeas y de otros países.

β La rueda MicroSlice puede contener piezas protegidas por las patentes estadounidenses Nos. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204 y otras patentes europeas y extranjeras.

Ω RockRepeller está protegido por la patente estadounidense n.º 12128.579. Patente Internacional

pendiente. International Patenat pending.

✕ Las cortadoras de cubos Affinity pueden contener piezas protegidas por las patentes estadounidenses n.º 6883411, 9296119, 10518431, D760992 y patentes europeas y extranjeras.


§ Los cortadores Integra de Affinity pueden contener piezas protegidas por las patentes estadounidenses n.º 6883411, 296119, 9604379 y 9855669.

ββ Las cortadoras de cubos DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint y Sprint 2 pueden contener piezas protegidas por la patente estadounidense n.º 6883411 y la patente europea n.º EP1377415.

†† La serie Modelo CC puede contener piezas protegidas por las Patentes de EE.UU. Nos. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, y patentes europeas y extranjeras.

§ El modelo VSC y Velocicut pueden contener piezas protegidas por la patente estadounidense n.º 6553885, y patentes europeas y extranjeras

¥¥ El procesador Comitrol puede contener piezas protegidas por la patente estadounidense n.º 9033268.

 DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint y E TranSlicer están disponibles en versiones con certificación internacional específica NSF (National Sanitation Foundation).

™ Logo RockRepeller Marca comercial en trámite.

© Urschel, símbolo del logotipo de Urschel, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flat-V, MicroAdjustable, M VersaPro, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, Velocicut y Flo-Cut (sólo en EE.UU.) son marcas registradas de Urschel Laboratories, Inc. EE.UU.

URSCHEL®

El Líder Mundial en Tecnología de Corte de Alimentos

AMÉRICA DEL NORTE | EUROPA | AMÉRICA DEL SUR | ASIA | AUSTRALIA | ÁFRICA

Proveedor n.º 1

en ventas de maquinaria de corte industrial en todo el mundo.