

HOW TO CUT

FOOD

& RELATED PRODUCTS



SLICE | DICE | STRIP | SHRED | GRANULATE | MILL | PUREE



SLICE | DICE | SHRED | GRANULATE | MILL/PUREE

お客様の生産性向上のパートナーとして

Urschelは、長年にわたりお客様とともに歩み、現代の加工業者が直面する多様な課題に対応してきたことで、世界中で高い評価を頂いております。お客様の生産ラインに最適な機械をお探しの際は、ぜひUrschelのカッティング技術をご活用ください。

Urschelは、衛生的なスライサー、ダイサー、粉碎機など、あらゆるサイズダウン工程に対応した機器を製造しています。各機械は高精度のカット性能を備え、連続運転による安定した生産と、スムーズで高効率な処理能力を実現しています。また、過酷な生産現場での使用を想定した設計となっており、ヒンジ式およびスライド式パネルを採用することで、衛生的なステンレス製の構造を保っています。

代表的な製品加工例



- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>1. カボチャ
クリンクルストリップ
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>2. ジャガイモ
フラットスライス, Model CC</p> <p>3. ニンニク
1/8" (3.2 mm) カット
Comitrol® Processor
Model 3600SL</p> <p>4. 紫キャベツ
1/8" (3.2 mm)
フラットスライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>5. 青ネギ
1/8" (3.2 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>6. 紫タマネギ
1/8" (3.2 mm) ダイス &
1/4 x 2" (6.4 x 50.8 mm)
ストリップ
Sprint 2® Dicer</p> <p>7. いんげん豆
1" (25.4 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>8. チェダーチーズ
Affinity® ダイサー
Flat-V® フルシュレッド
Model CCX-D</p> <p>9. ホワイトチェダーチーズ
3/8 x 1-1/4 x 3/8"
(9.5 x 31.8 x 9.5 mm)
クリンクルストリップ
Affinity® Dicer</p> | <p>10. マッシュルーム
1/4" (6.4 mm) スライス
Sprint 2® Dicer</p> <p>11. ジャガイモ
3/8" (9.5 mm)
ディープクリンクルストリップ
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>12. セロリ
3" (76.2 mm) スティック &
1/2" (12.7 mm) スライス
TranSlicer® 2510 Cutter</p> <p>13. 青唐辛子
4 セグメントカット
Model VSC Cutter</p> <p>14. カリフラワー
& ブロッコリー
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>15. イチゴ
1/8" (3.2 mm) &
3/8" (9.5 mm)
Sprint 2® Dicer</p> <p>16. 鶏肉
ファインシュレッド
M VersaPro® Dicer</p> <p>17. ハラペーニョ
1/8" (3.2 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>18. 人参
1/4 x 3"
(6.4 x 76.2 mm) ストリップ
Sprint 2® Dicer
.070" (1.8 mm)
フルシュレッド</p> | <p>Model CC
.212" (5.4 mm)
フルシュレッド
Model CCX-D</p> <p>19. アスパラガス
3/8" (9.5 mm)
バイアスフラットスライス
Model OC</p> <p>20. トマト
5/8" (15.9 mm) ダイス
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>21. レタス
1/8" (3.2 mm) シュレッド
& 1-3/8 x 1-1/2"
(34.9 x 38.1 mm) スクエ
アカット
TranSlicer® 2510 Cutter</p> <p>22. ピクルス
3/16" (4.8 mm)
スラブカット
Model VSC Cutter</p> <p>23. ニンジン & ビーツ
ボウタイクリンクルカット(蝶
ネクタイ型)
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>24. きゅうり
1/8" (3.2 mm)
クリンクルスライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>25. ジャガイモ
9/32" (7.1 mm)
クリンクルストリップ
DiversaCut Sprint® Dicer</p> | <p>26. ケール
1/4" (6.4 mm)
Sprint 2® Dicer</p> <p>27. サーモン &
マグロ
3/4" (19.1 mm)
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>28. マンゴー
3/8" (9.5 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter
3/8" (9.5 mm) Strip
DiversaCut 2110A® Dicer</p> <p>29. 乾燥麺
1/4" (6.4 mm)
Sprint 2® Dicer</p> <p>30. ピーマン & パプリカ
1/4" (6.4 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>31. レタス
1/4" (6.4 mm) カット
E TranSlicer® Cutter</p> <p>32. ピクルス
1/8" (3.2 mm) ダイス
Affinity® Dicer
1/8" (3.2 mm) スライス
E TranSlicer® Cutter</p> <p>33. ブレンドチーズ
ファインシュレッド
Model CCX-D</p> <p>34. 豚肩ロース
粗シュレッド
DiversaCut 2110A® Dicer</p> |
|--|--|---|---|



Urschelの 精密性へのこだわり

Urschelは、丈夫で高品質な機械をお届けしています。Urschelの機械は、すべての部品を自社工場で作ることによって、細かい精度や使いやすさを確保しています。工場には鋳造設備があり、溶けた金属から強くて長持ちする部品を作っています。また、最新の生産方法を取り入れることで、作業がしやすく、効率よく製造できる体制を構築しました。

さらに、世界中に営業スタッフやサービス担当がいるだけでなく、よく使われる交換部品も豊富に在庫しています。この部品在庫は維持するのにコストがかかりますが、お客様が必要なときにすぐに発送可能にし、機械トラブルによる生産ストップを可能な限り短縮致します。



Sprint 2® Dicerの特徴: カットゾーン(食品を切る部分)は、機械の動力部分と完全に区別されています。丸みを帯びたフレームを採用し、お手入れや清掃も簡単な衛生的な設計となりました。丸ナイフやクロスカットナイフのスピンドルを外すことで、スライス専用としても使用可能です。また、スライス厚やクロスカット、サーキュラーナイフのスピンドルを調整することで、2次元または3次元のカットも可能です。これにより、ダイス(角切り)、クランブル・グラニュール(細かい碎き切り)、スティック状など、さまざまな形に加工可能です。お好みに合わせて多彩なシュレッド(千切り)も作れます。

NSF Sprint 2 排出コンベヤ付きモデルは、NSF(米国国立衛生財団) インターナショナル認証取得バージョンもご用意しております。

SPRINT 2® DICER

WITH DISCHARGE CONVEYOR OR WITHOUT

Sprint 2 ダイサーの両モデルは、最大で6.5" (165 mm)までの製品投入が可能です。どちらのモデルも、3馬力(1.5 kW)モーターにVFD(インバータ制御)またはソフトスタート機能を搭載することができます。コンベヤなしモデルには、1.5馬力(1.1 kW)ソフトスタートモーターを選択することも可能です。製品にあわせて排出コンベヤ付きモデルを選択する事で、排出により発生する廃棄物削減を実現します。



カットの種類

スライス

フラット/クリンクル: 1/16 - 1" (1.6 - 25.4 mm)

ダイス/クランブル/ストリップ

2次元・3次元カットは、スライス厚の調整や、サーキュラー・クロスカットスピンドルの調整・取り外しによって加工可能です。

サーキュラーカット: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)

クロスカット: 3/32 - 1" (2.4 - 25.4 mm)

クロスカット・クリンクル(深さ0.076" (9 mm)): 9/32 - 9/16" (7.1 - 14.3 mm)

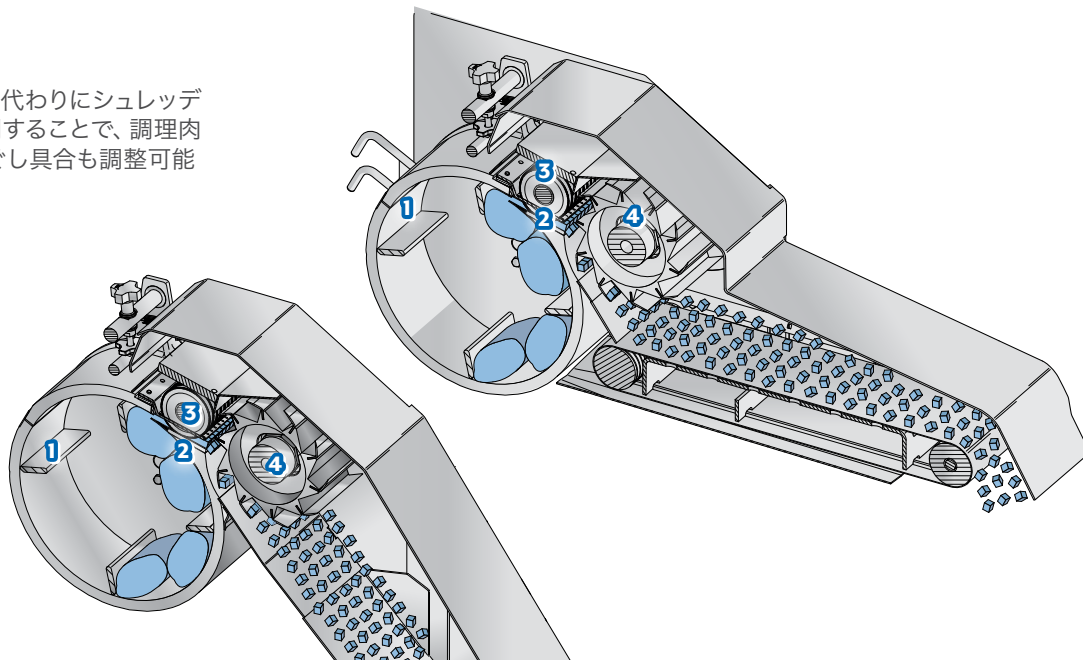
クロスカット・ディープクリンクル(深さ0.125- 0.145" (3.2 - 3.7 mm)): 3/8 - 1/2" (9.5 - 12.7 mm)

シュレッド

クロスカットナイフスピンドルの代わりにシュレディングディスクスピンドルを使用することで、調理肉製品等のほぐし加工ができ、ほぐし具合も調整可能です。

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



仕様*

A. Sprint 2® Dicer

長さ: 70.31" (1786 mm)

幅: 58.30" (1481 mm)

高さ: 60.95" (1548 mm)

総重量: 1000 lb (454 kg)

モーター: 1.5 HP (1.1 kW)

ソフトスタート, 3 HP (2.2 kW) ソフトスタート または 3 HP (2.2 kW) VFD付き

B. Sprint 2® Dicer with Discharge Conveyor

長さ: 70.31" (1786 mm)

幅: 61.56" (1564 mm)

高さ: 60.95" (1548 mm)

総重量: 1050 lb (476 kg)

モーター: 3 HP (2.2 kW)

ソフトスタート, 3 HP (2.2 kW) VFD付き

DiversaCutシリーズ各モデルは、それぞれ異なる加工特性を備えています。DiversaCut Sprint® は、シンプルな操作性と1.5馬力(1.1 kW)モーターによるコンパクトな設計が特長です。Sprint 2は、より大きなモーターオプションや排出支援機能(オプション)を備え、処理能力と利便性が向上しました。DiversaCut 2110Aは、最大のパワーと投入可能サイズを誇り、大量処理が求められる現場に最適なモデルです。

DIVERSACUT SPRINT® DICER

HIGH PERFORMANCE SMALL DICER

®DiversaCut Sprint Dicerは、野菜、果物、肉類を均一にダイスカット、ストリップカット、スライスできる高性能ダイサーです。高い効率性と柔軟性がSprintの大きな特長です。コンパクトな本体サイズと、カットサイズやカットタイプの切り替えが容易な設計により、幅広い生産ニーズに柔軟に対応します。

本機は連続運転に対応し、作業を中断することなく生産を行うことができます。また、洗浄やメンテナンスも簡単に行えるよう設計されています。投入可能な製品の最大サイズは、いずれの方向も約6.5" (165.1 mm)です。

カットの種類

スライス

クロスカットスピンドル及びサーキュラースピンドルを取り外すことでスライスの加工が可能です。

フラット: 1/16 - 1" (1.6 - 25.4 mm)

クリンクル: 1/8 - 1" (3.2 - 25.4 mm)

ストリップカット

クロスカットスピンドル又はサーキュラースピンドルのいずれかを取り外すことで、フラット又はクリンクルのストリップカットが可能です。

ダイス/グラニューレーター

ダイスカットには、スライスナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、クロスカットナイフスピンドルを使用します。ダイスサイズの変更は、必要なカッティングスピンドルの選択とスライス厚みの調整によって行います。

サーキュラーカット: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)

クロスカット: 3/32 - 1" (2.4 - 25.4 mm)

クロスカット・クリンクル: 9/32 - 9/16" (7.1 - 14.3 mm)

ご希望のサイズや用途に応じて、最適なカットが可能です

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



仕様*

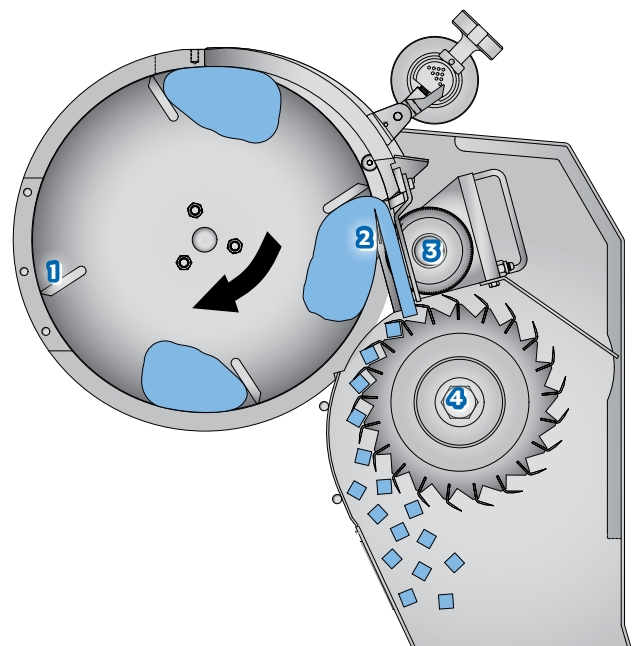
長さ: 53.81" (1367 mm)

幅: 53.86" (1368 mm)

高さ: 65.59" (1666 mm)

総重量: 860 lb (390 kg)

モーター: 1.5 HP (1.1 kW)



88DiversaCut® 2110Aの特徴: こちらのモデルは、事前カットの手間を軽減することでコスト削減に貢献します。標準タイプのDiversaCut 2110Aおよびコンベア排出モデルは、いずれも最大10" (254mm)までの製品を投入可能です。また、大型製品投入タイプは、直径最大14" (356mm)までの製品に対応しています。

NSF DiversaCut 2110A® Dicerは、NSF(全米衛生財団)国際認証取得モデルもご用意しています。

DIVERSACUT 2110A® DICER

STANDARD OR BUILT-IN CONVEYOR

88DiversaCut 2110A® ダイサーは、最大10インチ(254mm)までの原料サイズが投入可能です。

コンベヤ搭載型は、製品の搬送を効率化するために選択が可能です。コンベヤにより、原料をバッチ容器やベルトコンベヤシステムなどへの搬送が容易になります。また、コンベヤ付きは標準機と比較し、現場への設置もしやすく、日常のメンテナンス性も向上します。

カットの種類

フラット/クリンクル: 1/16 - 1" (1.6 - 25.4 mm)

ダイス/クランブル/ストリップ

2次元・3次元カットは、スライス厚の調整や、サーキュラー・クロスカットスピンドルの調整・取り外しによって加工可能です。

サーキュラーカット: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)

クロスカット: 3/32 - 3-1/2" (2.4 - 88.9 mm)

クロスカット・クリンクル(深さ1.9 mm):

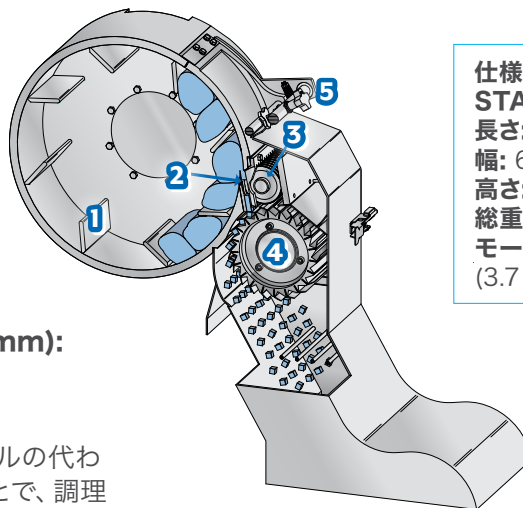
9/32 - 0.583" (7.1 - 14.8 mm)

クロスカット・ディープクリンクル(深さ3.2 - 3.7 mm):

3/8 - 1/2" (9.5 - 12.7 mm)

クロスカット・V字: 5/16 - 1/2" (7.9 - 12.7 mm)

シュレッド(ほぐしカット): クロスカットナイフスピンドルの代わりにシュレディングディスクスピンドルを使用することで、調理肉製品等のほぐし加工ができ、ほぐし具合も調整可能です。



仕様*
STANDARD VERSION
 長さ: 67.50" (1750 mm)
 幅: 65.81" (1672 mm)
 高さ: 69.02" (1753 mm)
 総重量: 1650 lb (749 kg)
 モーター: 5 または 10 HP
 (3.7 または 7.5 kW)

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ
5. スライス調整ノブ



DIVERSACUT 2110A® DICER 大型製品投入タイプ

Urschelは、薬物製品の加工に特化したソリューションとして、大型フィードホッパーと新型インペラーを搭載した88DiversaCut 2110A® Dicerを開発しました。フレッシュカット加工業者と連携して開発された本機は、事前カットの手間を軽減することで省人化に貢献致します。DiversaCut 2110A® 大型製品投入タイプ(MDCA, LPI)は、直径最大14" (356 mm)までの製品に対応可能です。本機は、お客様の加工ラインや設置環境に最適な仕様を実現する「エンジニアリング認定図面プログラム(Engineering Certified Print Program)」を通じてご提供しており、排出部の次段装置との連動設計も可能です。

Affinity Integra® Dicer の特徴: 大型のAffinityの機能をコンパクトに設計されたIntegralは、高脂肪や低温のチーズなど、従来取り扱いが難しかった製品にも対応できるよう設計されています。このダイサーは、長年実績のあるRAシリーズとAffinityの設計要素を取り入れており、生産ラインに組み込まれたRAシリーズを置き換えるために開発されました。Integralは、より大きな投入部とインペラケース、最新の設計、高い衛生性を実現し、さらに処理能力も従来機比で20%から最大50%向上する可能性があります。現行RAシリーズをご利用のお客様にとって、さらなる性能向上と効率化をもたらす理想的なアップグレード機種です。



仕様*

CONVEYOR VERSION

長さ: 69.04" (1754 mm)
幅: 84.66" (2150 mm)
高さ: 68.85" (1749 mm)
総重量: 2025 lb (919 kg)
モーター: 5 HP (3.7 kW),
1/4 HP (.19 kW) 排出コンベア

AFFINITY INTEGRA® DICER

PROCESSING DIFFICULT-TO-CUT PRODUCTS

Affinity Integra® Dicerは最大4.75インチ(120 mm)の製品投入が可能です。

カットの種類

スライス

フラットスライス:

1/8 - 1/2" (3.2 - 12.7 mm)

ダイス/クランブル/ストリップ

2次元・3次元カットは、スライス厚の調整や、サーキュラー・クロスカットスピンドルの調整・取り外しによって加工可能です。

サーキュラーカット:

1/8 - 2-1/2"
(3.2 - 63.5 mm)

クロスカット:

1/8 - 1-1/2" (3.2 - 38.1 mm)

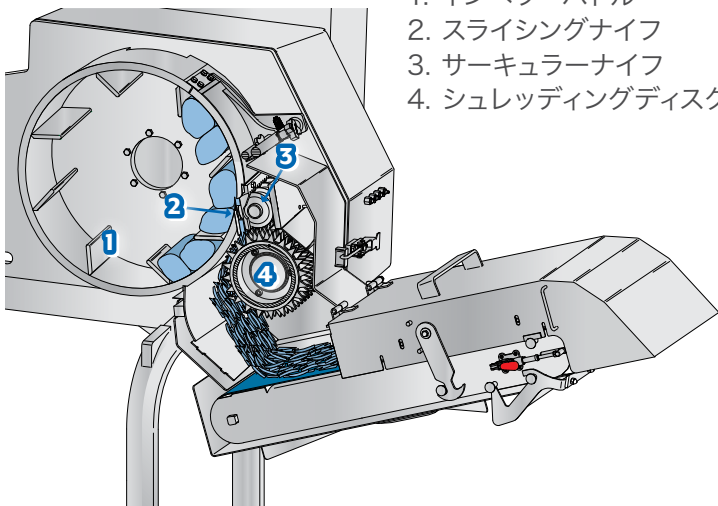


仕様*

長さ: 55.98" (1422 mm)
幅: 54.05" (1373 mm)
高さ: 70.97" (1803 mm)
総重量: 1500 lb (680 kg)
モーター: 10 HP (7.5 kW)

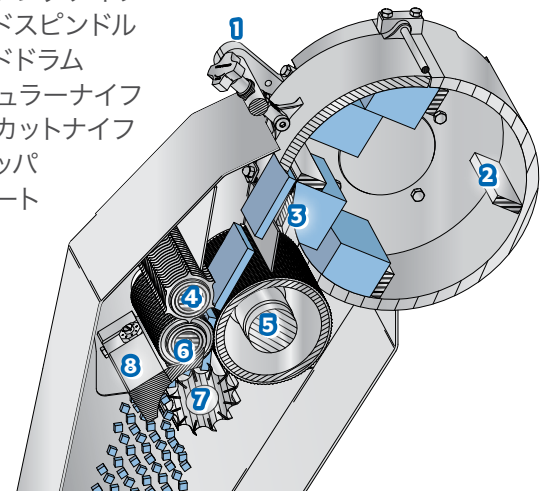
カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. シュレディングディスク



カットの概要

1. スライス調整ノブ
2. インペラーパドル
3. スライシングナイフ
4. フィードスピンドル
5. フィードドラム
6. サーキュラーナイフ
7. クロスカットナイフ
8. ストリッパープレート



Affinity® シリーズの特徴: Affinity®は、油分を含んだ食材や低温品など、従来加工が難しかった製品にも対応できる点が大きな特長です。製品がカッティングゾーンを通過する際には、フィードロールとフィードドラムによる搬送機構が、スムーズな加工を可能にする設計となっております。

Affinity® Dicer with Precutter (プレカッター) は、長い原料の加工に最適なオールインワンソリューションとしてご提案可能です。

AFFINITY® DICERS

ROBUST, HEAVY-DUTY DICER WITH FEED ASSIST

Affinity® ダイサーは、以下のバリエーションをご用意しています。(A)USDA(米国農務省) 乳製品部門認証タイプ(B)コンベヤ搭載タイプ(C)プレカッター搭載タイプ

コンベヤ搭載型は、製品の投入をサポートします。®プレカッター搭載型(特許取得済)は、ロール状に形成した加工肉等の、長い製品加工に特化して設計されています。大型の投入ホッパーには、製品に応じて最大7" (178mm)、または最大10" (254mm)までの原料が投入可能です。さらに、強力な25馬力(18kW)モーターと大型投入部の組み合わせにより、最大限の処理能力を実現します。

カットの種類

スライス

フラットスライス: 1/8 - 3/4" (3.2 - 19.1 mm)

ダイス/クランブル/ストリップ

2次元・3次元カットは、スライス厚の調整や、サーキュラー・クロスカットスピンドルの調整・取り外しによって加工可能です。

サーキュラーカット: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)

クロスカット: 1/8 - 2" (3.2 - 50.8 mm)

シュレッド(ほぐしカット):

クロスカットナイフスピンドルの代わりにシュレディングディスクスピンドルを使用することで、調理肉製品等のほぐし加工ができ、ほぐし具合も調整可能です。



A

B

仕様*

A. Affinity, U.S.D.A., 米国農務省 乳製品部門認証タイプ

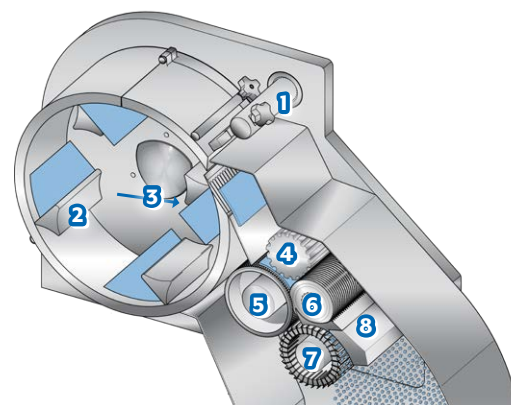
長さ: 60.33" (1533 mm)
幅: 62.52" (1588 mm)
高さ: 69.64" (1769 mm)
総重量: 2800 lb (1270 kg)
モーター: 25 HP (18 kW)
5 HP (3.6 kW) -
クロスカットナイフ
スピンドル

B. Affinity with Conveyor Feed Chute

長さ: 66.47" (1688 mm)
幅: 62.52" (1588 mm)
高さ: 69.65" (1769 mm)
総重量: 2800 lb (1270 kg)
モーター: 25 HP (18 kW)
5 HP (3.6 kW) - クロスカットナイフ
フスピンドル
1/6 HP (.12 kW)
投入コンベヤ

カットの概要

1. スライス調整ノブ
2. インペラーパドル
3. スライシングナイフ
4. フィードロール
5. フィードドラム
6. サーキュラーナイフ
7. クロスカットナイフ
8. ストリッパープレート



C

AFFINITY DICER WITH PRECUTTER (プレカッター)

特許取得をしている®Affinity® with Precutter Dicerは、長物の製品を事前にカットする手間を省くことで、加工時間を短縮し、作業コストの削減を実現します。投入できる原料は、最大直径5" (127mm)以下となります。

新型 M VersaPro® (MVP) Dicer の特徴: 次世代の精肉加工に最適なパワフルモデル、M VersaPro® (MVP) Dicerが誕生しました。

Urschelの従来機種「M」および「M6」の技術をベースに、M VersaPro® (MVP) Dicerは、最高水準の衛生設計と多彩なカット性能を両立しています。オプションでHMI(タッチパネル式操作画面)の搭載も可能です(写真参照)。

M6 の特徴: M6は、ベルト搬送式の2次元カット機で、接触部にはステンレス素材を採用。また、ヒンジ式のパネルや、高負荷用途向けのギアチェンジ機能も備えています。

M VERSAPRO® DICER

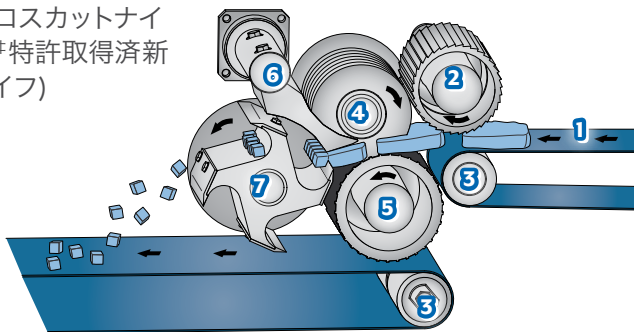
NEXT GENERATION PROTEIN PROCESSING

MVPは、ベルト幅の拡大、最適化されたカットング、高出力化により、標準のM6と比べて処理能力が33%向上しています。ベルト搬送式のMVPは、あらかじめ指定した厚みの製品から2次元のダイスカット、ストリップ、シュレッド加工が可能です。また、投入用および排出用ベルトを備えているため、製品の滞留や詰まりを防ぎます。硬い製品は最大1-1/2" (38.1 mm)まで投入可能です。

カットの概要

1. フィードベルト
2. フィードロール
3. ドライブロール
4. サーキュラーナイフ
5. フィードドラム
6. ストリッププレート
7. クロスカットナイフ(†特許取得済新型ナイフ)

仕様*
長さ: 129.36" (3286 mm)
幅: 33.90" (861 mm)
高さ: 68.38" (1737 mm)
総重量: 2600 lb (1179 kg)
モーター: 5 または 10 HP
(3.7 または 7.5 kW)
5 HP (3.7 kW) クロスカット



MODEL M6

VERSATILE DICER/STRIP CUTTER/SHREDDER

M6は、単一の厚みの製品を、ダイスカット、ストリップカット、シュレッド加工が可能な多用途型ダイサーです。冷凍・チルド・加熱済みの肉類や鶏肉等のカットに最適です。

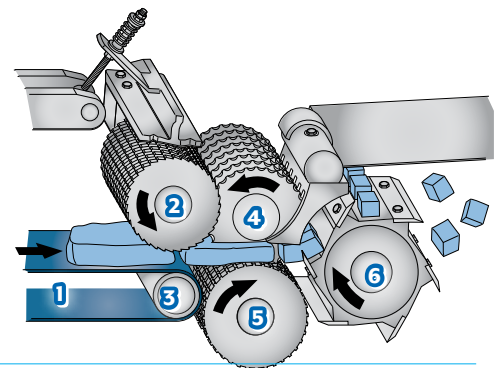
モデルM6は高い生産能力で連続運転が可能で、洗浄やメンテナンスも容易に行える設計となっています。

最大投入厚みは1" (25.4 mm)です。

カットの概要

1. フィードベルト
2. フィードロール
3. ドライブロール
4. サーキュラーナイフ
5. フィードドラム
6. クロスカットナイフ

仕様*
長さ: 119.03" (3023 mm)
幅: 33.48" (850 mm)
高さ: 50.37" (1280 mm)
総重量: 1642 lb (745 kg)
モーター: 5 または 10 HP
(3.7 または 7.5 kW)



カットの種類

ダイス/ストリップ

サーキュラーナイフの間隔設定とクロスカットナイフの組み合わせにより、多彩なサイズのカットが可能です。

サーキュラーカット: 3/16 - 1-1/2" (4.8 - 38.1 mm)

クロスカット: 1/8 - 3" (3.2 - 76.2 mm)

標準サイズに加え、可変速クロスカットモーターを使用することで最大6" (152 mm)まで調整が可能です。

シュレッド (ほぐしカット)

肉製品をシュレッド状に加工する場合は、クロスカットナイフスピンドルをシュレディングスピンドルに交換します。シュレッドの長さは、投入原料の繊維方向やサーキュラーナイフスピンドルの使用によって調整できます。最終製品の仕上がりにはさまざまな要因が影響しますので、詳細についてはアーシェルジャパン担当者までご相談ください。

TranSlicer® シリーズ (ベルト搬送式) の特徴: このモデルは、他種多様ッティングホイールにより、幅広い種類のスライスやシュレッド加工が可能です。フィードベルトはカッティングホイールと同期して動作し、製品を正確かつスムーズに送り込むことで、高いカット精度を実現します。このシリーズの中で最もコンパクトな設置面積を誇るE TranSlicer® Cutterは、直径20" (508 mm)のカッティングホイールを採用しています。

NSF E TranSlicer® Cutterは、NSF(全米衛生財団)インターナショナル認証取得モデルもご用意しています。



E TRANSLICER® CUTTER

STANDARD AND DISCHARGE CONVEYOR

特許を取得している ++E TranSlicer® Cutterは、加熱・加工肉類をはじめとする、特に細長い形状の原料を均一にスライス加工するのに最適なモデルです。硬い製品の最大投入サイズは直径4" (101.6 mm)、柔らかい製品の場合は直径6" (152.4 mm)までの原料に対応しています。

また送り込みやカットの補助を行うオプション部品の選択や、カッティングホイールも各種取り揃えています。一般的なスライスホイールに加え、千切り 又は薄切り用の®MicroSlice®(特許取得済)ホイールもご用意しています。短冊切りや、ぶつ切り、スライス等の用途に合わせたスライスホイールをご提案致します。

仕様*

A. E TranSlicer® Cutter

長さ: 100.78" (2560 mm),
117.26" (2978 mm) with prep table
幅: 35.31" (897 mm)
高さ: 61.79" (1569 mm),
66.36" (1686 mm) with remote stop
総重量: 1300 lb (560 kg)
カッティングホイールモーター:
3 HP (2.2 kW)
フィードベルトモーター: 1 HP (.75 kW)

B. E TranSlicer® Cutter with Discharge Conveyor

長さ: 101.63" (2581 mm)
幅: 33.99" (863 mm)
高さ: 62.87" (1569 mm)
総重量: 1540 lb (700 kg)
カッティングホイールモーター:
3 HP (2.2 kW)
フィードベルトモーター: 1 HP (.75 kW)
コンベヤベルトモーター: 1/4 HP (.19 kW)



カットの種類

A. スライスホイール

フラット/クリンクルスライス: 1/32 - 3" (0.8 - 76.2 mm)
クリンクルスライスは1インチあたり4.7個の波形、溝の深さは1/16" (1.6 mm)です。



B. ®MicroSliceホイール (特許取得済)

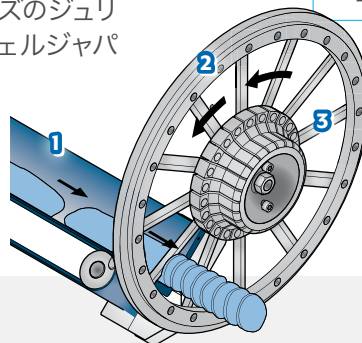
フラットスライス: .020 - .240" (0.5 - 6 mm)
クリンクルスライス: 厚み.069" (1.8 mm)、1インチあたり3.3個の波形、溝の深さ.080" (2.0 mm)
オーバルシュレッド: 断面が楕円形で、厚み約.125" (3.2 mm)、幅.250" (6.4 mm)



ジュリアントリップ: 硬い製品から各種サイズのジュリアントリップが加工可能です。詳細はアーシェルジャパン担当者までお問い合わせください。

C. ジュリアンホイール

ジュリアンカット: 1/2x1/2" (12.7x12.7 mm) - 2x2" (50.8x50.8 mm)



カットの概要

1. フィードベルト
2. スライシングホイール
3. スライシングナイフ

E TRANSLICER BIAS CUTTER

E TranSlicer® Cutter(METRS)は、専用パーツを追加することで、標準スライスから35度または45度のバイアス(斜め)フラット/クリンクルスライスへ変更が可能です。既存のE TranSlicer®への後付けキットとしてもご購入いただけます。

この仕様は手投入式のバッチ処理 (30 Hz運転) 向けに設計されており、®MicroSlice®ホイールまたはスライスホイールのセットアップに対応しています。製品は上部のシュートから投入され、スライスホイールに供給されることで斜めスライスの加工が行えます。投入可能な製品の最大径は2.5" (63.5 mm)です。



TranSlicer® 2510 Cutterの特徴: このモデルは、新型2520の前身モデルです。両機種とも、同じ25" (635 mm)カッティングホイールを採用しており、製品特性に合わせてフィードベルトを選択頂けます。本機は可変周波数ドライブ (VFD) による運転制御が可能です。

TRANSLICER® 2510 CUTTER

LARGE PRODUCT, HIGH CAPACITY SLICER/SHREDDER

TranSlicer® 2510カッターは、TranSlicer®2520カッターと同様の投入製品サイズに対応しており、同じカッティングホイールをご利用いただけます。オプションのホールドダウンアセンブリを装着することで、安定した原料供給が可能となります。



仕様*

長さ: 150.82" (3831 mm)
幅: 49.88" (1267 mm)
高さ: 66.75" (1695 mm)
総重量: 1500 lb (680 kg)
カッティングホイールモーター: 3 HP (2.2 kW)
フィードベルトモーター: 1 HP (.75 kW)

A カットの種類

A. スライスホイール

フラット/クリンクルスライス: 1/32 - 3" (0.8 - 76.2 mm)

B. ジュリアンホイール

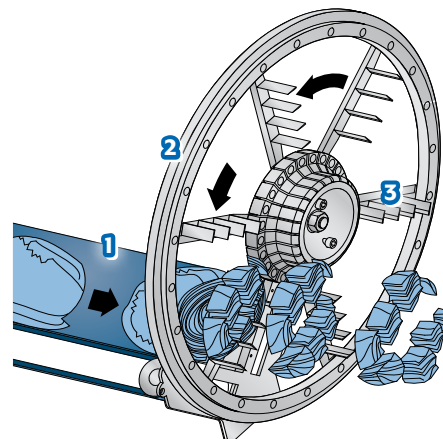
ジュリアンカット: 3/8×3/8"-3×2" (9.5×9.5 mm - 76.2×50.8 mm)

B カッティングホイールにジュリアンナイフを装着することで、各種サイズのジュリアンカットが可能です。

C. シュレッディングホイール

シュレッドカット: 長さ3/8" (9.5 mm) - 約3" (76.2 mm)、スライス厚み1/32 - 9/32" (0.8 - 7.1 mm)

C ジュリアンナイフとスライスナイフを組み合わせるとホイールを構成することで、各種シュレッドカットに対応します。



カットの概要

1. フィードベルト
2. ジュリアンホイール
3. ジュリアンナイフ

TRANSLICER® 2520 CUTTER

INCREASED SANITATION

TranSlicer® 2520 Cutterは、TranSlicer 2510の設計をさらに進化させたモデルです。本機のすべての設計要素は、洗浄作業の時間短縮 = コスト削減および衛生対策の効率化を重視しています。生産ラインに TranSlicer® 2520を導入したお客様は、従来機種と比べて平均25分の洗浄・清掃時間短縮を実現しています。機械各部分は、目視による点検や衛生的なクリーニング作業をサポートする構造となっています。



CCスライサーの特長: CCスライサーは、様々なカッピングヘッドを搭載可能です。MicroAdjustable® スライス (SL-14)、シュレッド (SH-14)、ジュリアンヘッドはそれぞれ14ヶ所のカッピングステーションを備え、メンテナンスも迅速に行えます。カッピングチャンパーは、直径22" (559 mm)または32" (813 mm)の2種類から選択可能で、新設計のフレームにより、衛生性と使い易さが向上しました。

MODEL CC

VERSATILE SLICER, SHREDDER, & GRANULATOR



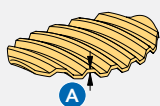
Model CCは、ポテトスライス加工の業界標準機として広く使用されており、その他さまざまな製品のスライスにも対応しています。本機は2馬力、5馬力、10馬力の各種モーター仕様をご用意しています。また利用目的に合わせたホッパーも選択頂けます。

仕様*

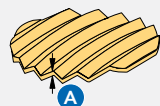
MODEL CC
Model CC 32" (813 mm) Cutting Enclosure (standard hopper)
 長さ: 58.64" (1489 mm) - 2 または 5 HP
 62.10" (1577 mm) - 10 HP
 幅: 35.73" (908 mm)
 高さ: 36.83" (935 mm)
 総重量: 700 lb (318 kg) - 10 HP
 モーター: 2, 5, または 10 HP (1.5, 3.7, または 7.5 kW)

Model CC
Model CC 22" (559 mm) Cutting Enclosure (funnel hopper with extension)
 長さ: 48.59" (1234 mm) - 2 or 5 HP
 52.23" (1327 mm) - 10 HP
 幅: 35.80" (909 mm)
 高さ: 42.03" (1068 mm)
 総重量: 550 lb (250 kg) - 2 or 5 HP
 680 lb (310 kg) - 10 HP
 モーター: 2, 5, または 10 HP (1.5, 3.7, または 7.5 kW)

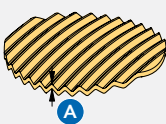
カットの種類: MODEL CC スライサー



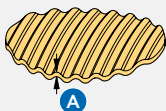
***FLAT-V スライス**
 スライス厚み(A) .040 - .180" (1.0 - 4.6 mm)。
 1" (25.4 mm)あたり2.1個の波形、深さ.125" (3.2 mm);ピッチ.473" (12 mm)



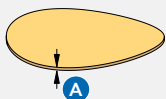
****Z-CUT スライス**
 スライス厚(A) .030 - .115" (0.8 - 2.9 mm)。
 1" (25.4 mm)あたり2.54の波形、深さ.135" (3.4 mm);ピッチ.394" (10 mm)



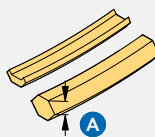
Vスライス
 スライス厚(A) .040" (1.0 mm) - .500" (12.7 mm)
.125"スライス: 1" (25.4 mm)あたり8個の溝、深さ.050" (1.3 mm)、ピッチ.125" (3.2 mm)
.212"スライス: 1" (25.4 mm)あたり4.7個の溝、深さ.084" (2.1 mm)、ピッチ.212" (5.4 mm)



クリンクルスライス
 スライス厚(A) .040 - .500" (1.0 - 12.7 mm)
.175"スライス: 波形深さ.084" (2.1 mm)、ピッチ.175" (4.4 mm)
.300"スライス: 波形深さ.080" (2.0 mm)、ピッチ.300" (7.6 mm)
.480"スライス: 波形深さ.076" (1.9 mm)、ピッチ.480" (12.2 mm)

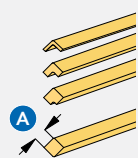
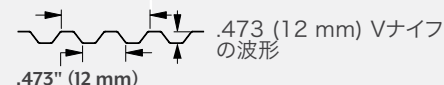


フラットスライス
 スライス厚(A) .030 - .500" (0.8 - 12.7 mm)



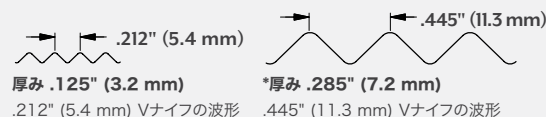
FULL & REDUCED FLAT-V シュレッド
フル・フラットVシュレッド
 .473 (12 mm) Vナイフを使用し、一辺(A) 約.150" (3.8 mm)の六角形状。

リデュース・フラットVシュレッド
 上下が平らになった形状で、波形状のシュレッド



フルシュレッド & リデュースVシュレッド
フルシュレッド
 断面がひし形(ダイヤ型)となるシュレッド。厚み(A) は以下の4種類となります。
 .125 V: .070" (1.8 mm)
 .170 V: .097" (2.5 mm)
 .212 V: .125" (3.2 mm)
 .445 V: .285" (7.2 mm)

リデュースVシュレッド 断面が「V」型となるシュレッド

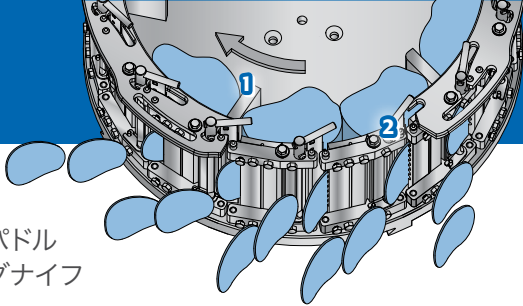


*用途によって販売を控えさせていただくことがあります。お求めの際は、アーシェルジャパンまでお問い合わせください。

Model CCL の特長: Model CCLは、厚みの異なるユニークな「ラテスカット(格子状)」を作り出すことができるマシンです。スライスの両面には波型(クリンクル)が施されており、それぞれの面の波型は約90°の角度で交差するため、ポテトラテスチップスや厚めのポテトワッフルフライなどの製造に活用できます。スライス工程では、4本の筒からなる回転式インペラーを使用します。インペラーが回転すると筒も同時に回転することにより、カット方向を90°回転させます。遠心力により原料がしっかりと保持され、精密な波型スライス加工が可能です。

カットの概要

1. インペラーパドル
2. スライジングナイフ



MicroAdjustable® SH-14 & SL-14 ヘッド MicroAdjustable® SH-14およびSL-14 ヘッドは、標準の8カットングステーションに対し、14カットングステーションを備えており、大幅に処理能力が向上しています。革新的な設計により、従来型に比べて、素早い調整、高い衛生性、作業時間・労力の大幅な削減が可能です。対応するスライス厚やカットスタイルの詳細については、www.urschel.com をご参照ください。

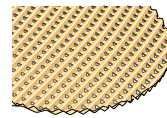
MODEL CCL

UNIQUE LATTICE SLICER



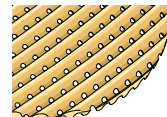
ラテスカットの安定した連続生産には、適切な原料及びサイズの選定が必要となります。2 - 4インチ (51 - 102 mm) のサイズで、楕円形または平型に限定された製品が最適です。なお、Model CCスライサーはModel CCLラテスカッターへの改造が可能です。

カットの種類



ファインラテス: 揚げると透き通った外観になり、小さなラテス穴が見えます。1" (25.4 mm)あたり

りあたり8つの波形、間隔: 約.125" (3.2 mm)



コースラテス: 小さなラテス穴が見えます。1" (25.4 mm)あたり5.7個の波形、間隔: 約.175" (4.4 mm)



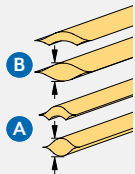
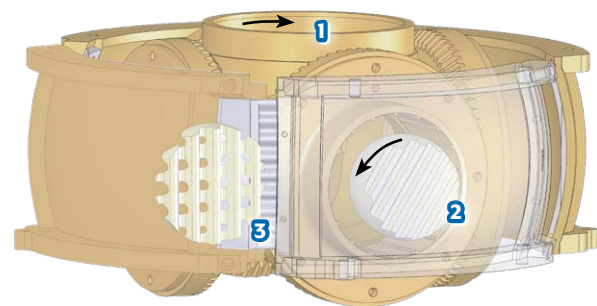
ディープラテス: やや大きめのラテス穴が特徴です。1" (25.4 mm)あたり2.25個の波形、間隔: 約.446" (11.2 mm)

仕様*

長さ: 48.03" (1220 mm)
幅: 35.26" (896 mm)
高さ: 32.68" (830 mm)
総重量: 540 lb (245 kg)
モーター: 2 or 5 HP
(1.5 or 3.7 kW)

カットの概要

1. リボルビングインペラー
2. ローテーティングホールディングチューブ
3. クリンクルナイフ



オーバル & リデュースオーバル(クレセント)シュレッド

オーバルシュレッド: .300" (7.6 mm) クリンクルナイフを使用し、断面が楕円形の厚み(A)約.125" (3.2 mm)、幅.250" (6.4 mm)のシュレッド

ワイド・オーバルシュレッド: .480" (12.2 mm) クリンクルナイフを使用し、断面が幅広の楕円形で厚み(B).125" (3.2 mm)、幅.375" (9.5 mm)のシュレッド

クレセントシュレッド: 断面が三日月形状のシュレッド

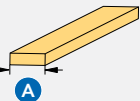
ワイド・クレセントシュレッド: 断面が幅広な三日月形状のシュレッド

→ .300" (7.6 mm)

厚み .125" (3.2 mm) × 幅 .250" (6.4 mm) のオーバルシュレッド
.300" (7.6 mm) クリンクルナイフの波形

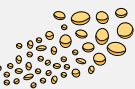
→ .480" (12.2 mm)

厚み .125" (3.2 mm) × 幅 .375" (9.5 mm) のオーバルシュレッド
.480" (12.2 mm) クリンクルナイフの波形



ストリップカット

断面が長方形となり、幅(A)は以下のサイズから選択可能です。3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 1/2, または 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 12.7, または 19.1 mm)



グレーティング

グレーティングヘッドを使用することで、パウダー状のパルメザン、粗めの粒状カット、各種シュレッドなど多様なカットが可能です。





PUREE | MILL | LIQUEFY

Comitrol® Processors: 微細化特化型のモデルシリーズ

Comitrol® Processorsは、粒子サイズを自在に制御できる、微細化に特化した革新的なマシンです。主な用途として、グラニュレーション（粒状化）、ミリング（粉碎）、フレーク加工、シュレッド、スライス、液状化、分散、乳化、ブレンド、均質化、ピューレ加工など多彩な処理が可能です。



代表的な製品加工例

各事例の下部にComitrol Processorモデルを記載しております。

- | | | |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| 1. ニンニク
Model 3600SL | 7. 小豆
Model 3000 | 12. ケール
Model 3600F |
| 2. ニンジン, リンゴ, ブロッコリー
Model 9310 | 8. 豆乳, ライスミルク, オーツミルク, アーモンドミルク, ココナッツミルク
Model 9310 | 13. パイナップル
Model 1700 |
| 3. パン
Model 3600F | 9. ピーナッツ
Model DM380 | 14. ケチャップ
Model 1500 |
| 4. ハンバーグステーキ
Model 2100 | 10. 魚のアラ
Model 3640 | 15. クランベリー
Model 1700 |
| 5. ショウガ
Model 1700 | 11. 海藻
Model 1700 | 16. 唐辛子
Model 1700 |
| 6. マンゴー
Model 1500 | | |

Comitrol® Processorシリーズの特徴: Comitrol® Processorシリーズは高い処理能力と精密なカッピングにより、原材料を細かく又はペースト状に加工します。世界中で数千台に及び導入実績があります。乾燥品(条件有り)、半乾燥品、液状製品など、さまざまな用途に効果的なソリューションです。

COMITROL PROCESSOR MODEL DM380



SUCCESSFUL MILLING OF NUTS & SEEDS

Comitrol® Disc Mill 380 (DM380) は、ナッツ類をはじめとする製品の、小ロットから大容量の連続生産まで、幅広く対応できる理想的なモデルです。独自設計のディスクプレートとプレート距離の調整により、多様な製品の加工が可能です。

DM380は、高容量のプリミル(粗挽き工程)としてComitrol® Processorと組み合わせて使用することで、なめらかな最終製品を得ることができます。また、DM380単独でも使用可能で、粗挽きから微粉碎まで、様々な製品の製造に活用頂けます。

仕様*

長さ: 65.35" (1660 mm)
幅: 43.31" (1100 mm)
高さ: 29.92" (760 mm)
総重量: 1722 lb (781 kg)
モーター: 40 HP (29.8 kW)
スクリュウフィーダー - 2 HP
(.75 kW) 可変周波数ドライブ
(VFD) を装備した ギアモーター

COMITROL PROCESSOR MODEL 3640A



CONTROLLED PARTICLE SIZE REDUCTION

Comitrol® Processor Model 3640A High Speed (M3640A-HS) は、繊維質や硬い原料、前段処理を要する原料の処理に最適なモデルで、小ロットから大容量生産まで幅広く対応できます。インペラーモーターとスクリュウフィーダーモーターの両方に可変速ドライブ (VFD) を搭載しており、高速運転が可能です。これにより、さまざまな製品や加工条件に柔軟に対応できる高い汎用性を実現します。

仕様*

長さ: 95.67" (2430 mm)
幅: 45.28" (1150 mm)
高さ: 71.26" (1810 mm)
総重量: 1770 lb (803 kg)
モーター: インペラー - 40 HP
(29.8 kW), スクリューフィーダー - 2 または 3 HP (1.5 または 2.2 kW)



製品の食感は、使用するディスクプレートの種類とギャップ(隙間)調整によってコントロールされます。

カットの種類 MODELS 3640A & 3600 SLANT

カッピングヘッド:

.010 - 1.5"(0.254 - 38.1 mm)



COMITROL PROCESSOR MODEL 3600 SLANT

Model 3600 Slantは、小ロットから大規模生産まで幅広い現場で人気のあるモデルです。10 HP (7.5 kW)のモーターを搭載し、最大3600 RPMの高速運転が可能です。重力投入式のコンパクトな設計で、省スペース運用に最適です。本機はComitrolプロセッサModel 1500や1700と組み合わせて、プレカッター(前処理用カッター)としてもよく使用されています。主な用途は、わさびや生姜、精肉、水産品、野菜や果物など多岐にわたります。

仕様*

長さ: 36.72" (933 mm)
幅: 29.76" (756 mm)
高さ: 38.80" (985 mm)
総重量: 400 lb (181 kg)
モーター: インペラー -
10 HP (7.5 kW)



Model 1500の特徴: マイクロカット 6" (152.4 mm)径のヘッドを採用しています。流動性の高い液体や粘性のあるペーストなどの精製や仕上げ加工など、特定の用途に最適です。

Model 1700の特徴: 3種類(マイクロカット/カッティング/スライシング)の6" (152.4 mm)径リダクションヘッドに対応しています。流動性のある乾燥製品や半乾燥製品の処理に推奨され、各種スープ、ピーナッツバター、ニンニクおろしや大根おろし、すり身、ベビーフードなど多様な製品に対応可能です。このモデルはComitrolシリーズで最も多く販売されています。

COMITROL® PROCESSOR MODEL 1500

LIQUID & FINISHING APPLICATIONS

Comitrol® Processor Model 1500は、粘性の高い製品や液状製品の仕上げ加工（フィニッシング）用途向けに特化した設計です。投入できる原料のサイズは、使用するリダクションヘッドの種類、インペラーの選択、ヘッド内の間隔によって異なりますが、一般的にはいずれの寸法も3/8" (9.5 mm)以下となります。

Model 1500は、フルーツソース、豆乳、トマトケチャップ、チリソース、野菜ピューレ、飲料濃縮物、クリームや軟膏など、幅広い製品の加工に対応しています。

仕様*

長さ: 51.90" (1318 mm)
幅: 33.03" (839 mm)
高さ: *72.17" (1833 mm)
総重量: 1100 lb (499 kg)
モーター: 15, 30, または 40 HP (11.2, 22.4, または 30 kW)
*40 HPモーター搭載時の標準的な高さです。この高さは、モーターの馬力やメーカーによって変動する場合があります。

カットの種類

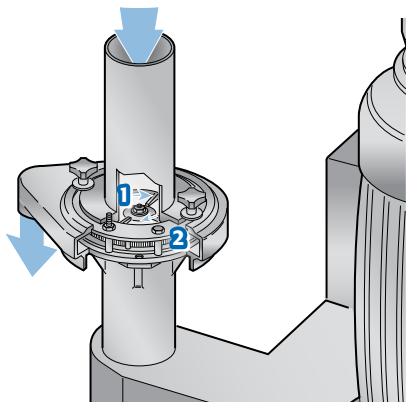
マイクロカットヘッド:

.0012 - .0237"
(0.03 - 0.6 mm)の微粉碎に対応



カットの概要

1. インペラー
2. マイクロカットヘッド



COMITROL® PROCESSOR MODEL 1700

ALLOWS THE MOST VERSATILITY

Comitrol® Processor Model 1700は、Comitrolシリーズの中で最も汎用性の高いモデルです。3種類すべてのヘッドに対応し、さまざまな投入オプションを選択できます。投入できる原料サイズは、使用するヘッドの種類、インペラーの選択、ヘッド内の間隔によって異なりますが、一般的には下記の通りです。

カッティングヘッド:

2-1/2" (63.5 mm) 以下

マイクロカットヘッドおよびスライスヘッド:

3/8" (9.5 mm) 以下



^ HMI (タッチパネル式操作画面) オプションセンサーの位置ずれ検知、機械の総運転時間の表示、モーター負荷の監視、過剰供給（オーバーフィード）問題の把握が可能。

カットの種類

スライシングヘッド:

スライス厚: .020 - .060" (.5 - 1.5 mm)

マイクロカットヘッド:

.0012 - .0237" (0.03 - 0.6 mm)

カッティングヘッド:

.010 - 1.5" (.254 - 38.1 mm)

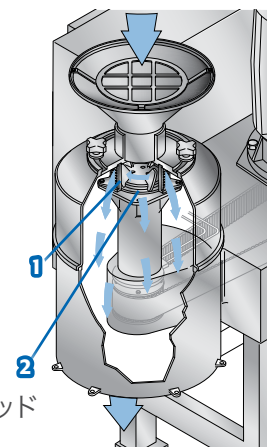


仕様*

長さ: 49.62" (1280 mm)
幅: 34.62" (879 mm)
高さ: *70.12" (1781 mm)
総重量: 1100 lb (499 kg)
モーター: 15, 30, または 40 HP (11.2, 22.4, または 30 kW)
*40 HPモーター搭載時の標準的な高さです。この高さは、モーターの馬力やメーカーによって変動する場合があります。

カットの概要

1. インペラー
2. リダクションヘッド



Comitrol® Processor Model 9310 の特徴: こちらは12" (304.8 mm)径のマイクロヘッドを搭載しており、ポンプ投入式モデルとスクリュー投入式モデルから選択できます。この大型マイクロヘッドと最大200 HP (149.1 kW)の強力なモーターの組み合わせにより、極めて高精度かつ大容量の処理を実現します。

COMITROL® PROCESSOR 9310

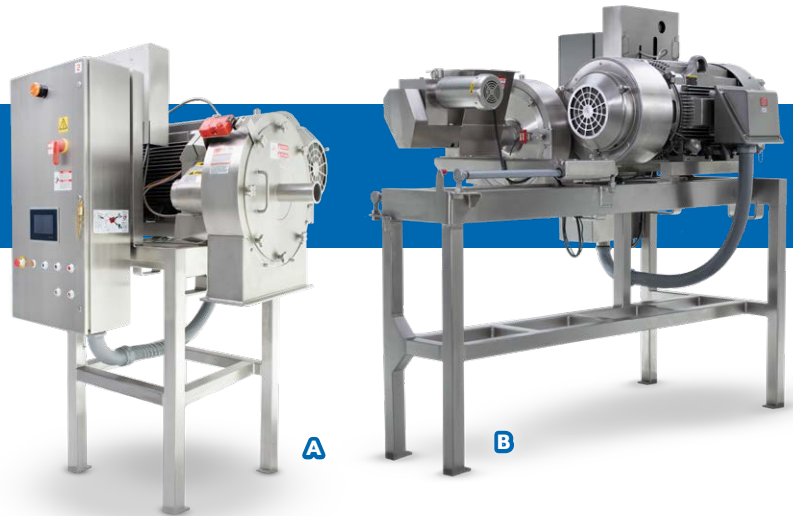
HIGH CAPACITY CONTROLLED PARTICLE SIZE REDUCTION

特許を取得している¥¥Comitrol® Processor Model 9310は、従来のModel 9300の後継機です。主な特長は次の通りです。統合型HMI (タッチパネル操作画面) :標準装備のHMIでアンペア値、モーターベアリングやサポートハウジング内部空気の温度、センサー位置のズレ、機械の運転時間、モーター負荷、過剰供給などを監視・表示します。

改良されたエアフローシステム :サポートハウジング内に新設計のファン (ステンレスメッシュカバー付) を配置し、モーターとベルトを常時冷却。ハウジングの熱膨張を防止します。エアダクトが温風を製品ゾーンから遠ざけ、ファンのメッシュは簡単に取り外して清掃できます。

新設計のカッピングエンクロージャと延長シャフトスピンドル :エンクロージャはインペラー内部の製品圧力を軽減する形状で、シールも確実に装着され、加工品の漏れを防ぎます。生産ラインに応じて異なるボルトオン排出設計が選択可能です。

Model 9310は、最終製品がスライム状、ペースト状、または液状となる粒子微細化用途に推奨されます。



仕様*

A. MODEL 9310

長さ: 66.57" (1691 mm)

幅: 58.97" (1498 mm)

高さ: 94.00" (2388 mm)

総重量: 3800 lb (1724 kg)

モーター: 150 または 200 HP
(112 または 149.1 kW)

B. MODEL 9310 WITH FEEDER

長さ: 107.00" (2718 mm)

幅: 60.90" (1547 mm)

高さ: 94.00" (2388 mm)

総重量: 4000 lb (1814 kg)

モーター: 150 または 200 HP
(112 または 149.1 kW)

スクリューフィーダー: 2 HP (1.5 kW)

カットの種類

マイクロカットヘッド:

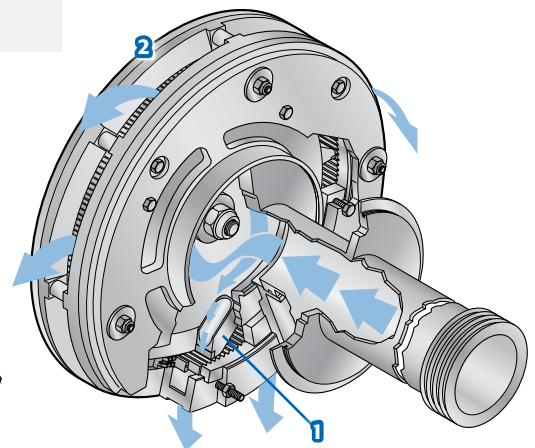
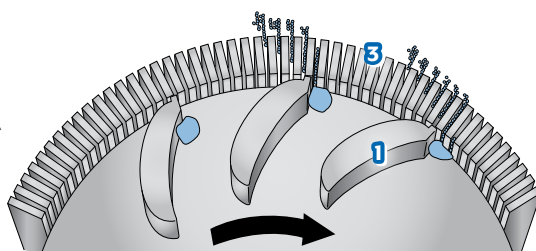
12" (304.8 mm)

ご希望のサイズに合わせて
対応致します



カットの概要

1. インペラー
2. マイクロカットヘッド
3. マイクロカットブレード



Affinity® CD-L の特徴: Affinity® CD-L Dicerは、新設計の2次元カット加工専用モデルです。Affinityの技術を用いて、従来のCD-AおよびL-Aモデルと比べて約2倍の処理能力を発揮します。

Model Nの特長: Model Nは、ナッツ類、ベーカリー/ビスケット製品、キャンディ、ベリー類、種子類、プレッツェルなど、幅広い原料のグラニュレーション（粒状化）およびスカリファイ（表面加工）に最適な定番機です。シンプルな設計で操作も簡単、設置スペースもコンパクトです。3/4 HP (.56 kW)のモーターを搭載しています。

AFFINITY® CD-L DICER

DICER, GRANULATOR, STRIP CUTTER

Affinity® CD-L Dicerは、小～中サイズの均一なダイスカットが可能なモデルです。このモデルは、Urschel従来機のCD-AおよびL-Aの機能に加え、Affinity Integra® ダイザーの設計要素も取り入れています。Model L-AからCD-Lに切り替えることで、処理能力が2倍以上向上した事例もあります。

フィードスピンドル、フィードドラム、5 HP (3.7 kW)モーターがカッティング部品と連携し、ドライフルーツなどの加工にも高い効果を発揮します。オプションの一体型オイルスプレーシステムを使用することで、粘性の高い原料でもサーキュラーナイフへの潤滑が可能になり、スムーズなカットをサポートします。操作はボタンひとつで簡単に、高速・低速の処理速度切り替えにも対応しています。

カットの種類

ダイス/ストリップ/グラニュレーション

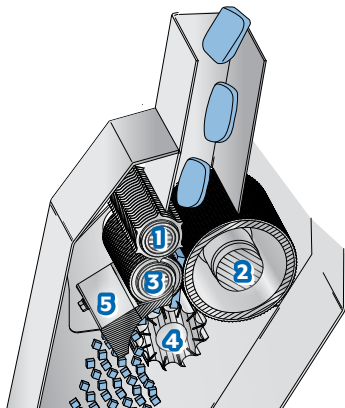
2次元カットは、サーキュラーナイフとクロスカットスピンドルを組み合わせ使用します。

サーキュラーナイフ: 1/8 - 2" (3.2 - 50.8 mm)

クロスカットナイフ: 1/8 - 1-1/2" (3.2 - 38.1 mm)

カットの概要

1. フィードスピンドル
2. フィードドラム
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ
5. ストリッパープレート



MODEL N

GRANULATOR, SLITTER, & SCARIFIER

Model Nは、ナッツ類、クッキー、クラッカーなどのグラニュレーション（粒状化）や、ブルーベリー、クランベリー、レーズン、エンドウ豆などの冷凍・乾燥野菜や果実のスカリファイ（表面加工）に最適です。可変式のゲート、フィードロール、ストリッパープレートにより、仕上がり粒度の調整が可能です。

ハンマーやチョッピングではなく「カット加工」を行うため、微粉（ファイン）が少なく、仕上がり粒度のばらつきも抑えられ、より正確な製品仕様を実現し、製品ロスを抑えることが出来ます。操作はシンプルで連続生産に最適、洗浄やメンテナンスも容易な設計です。さらに、ゲート、ストリッパープレート、フィードロールを調整することで、粒度の調整も可能です。

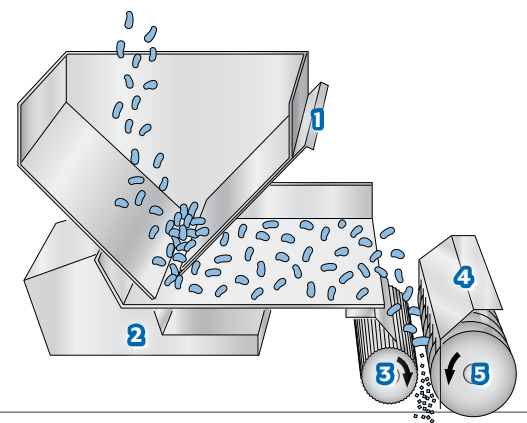
カットの種類

グラニュレーション（粒状化）

3/32 - 3/8"
(2.4 - 9.5 mm)

カットの概要

1. ゲート（調整可）
2. バイブレーションフィーダー
3. フィードロール（調整可）
4. ストリッパープレート（調整可）
5. サーキュラーナイフ



仕様*

長さ: 42.25" (1073 mm)

幅: 45.89" (1166 mm)

高さ: 67.53" (1715 mm)

総重量: 1100 lb (499 kg)

モーター: 5 HP (3.7 kW)

仕様*

長さ: 39.96" (1015 mm)

幅: 26.67" (677 mm)

高さ: 30.08" (764 mm)

総重量: 450 lb (204 kg)

モーター: 3/4 HP (.56 kW)

Model OC の特長: Model OCは、ベルト搬送式のカッターです。細長い原料を投入することで、斜め（バイアス）カットのスライスを作ることができます。

MODEL OC

CROSSCUT BIAS SLICER

Model OCは、ピクルス、ニンジン、セロリ、きゅうり、オクラ、ジャガイモ、カボチャなどの細長い原料を、斜め（バイアス）カットのスライスに加工することに特化した機械です。豊富なスライス厚のバリエーションが選択できます。連続運転が可能で、シンプルな設計により、洗浄やメンテナンスも容易なモデルです。最大で直径または幅2.5" (63.5 mm)までの原料に対応しています

カットの種類

斜めフラット/斜めクリンクルスライス厚:

1/16 - 1-3/4" (1.6 - 44.5 mm)

MicroSlice®ホイール搭載時の斜めフラットスライス厚:

.030 - .120" (.8 - 3 mm)

*詳細はアーシェルジャパンにご相談ください。



仕様*

長さ: 117.04" (2973 mm)

幅: 31.38" (797 mm)

高さ: 44.70" (1135 mm)

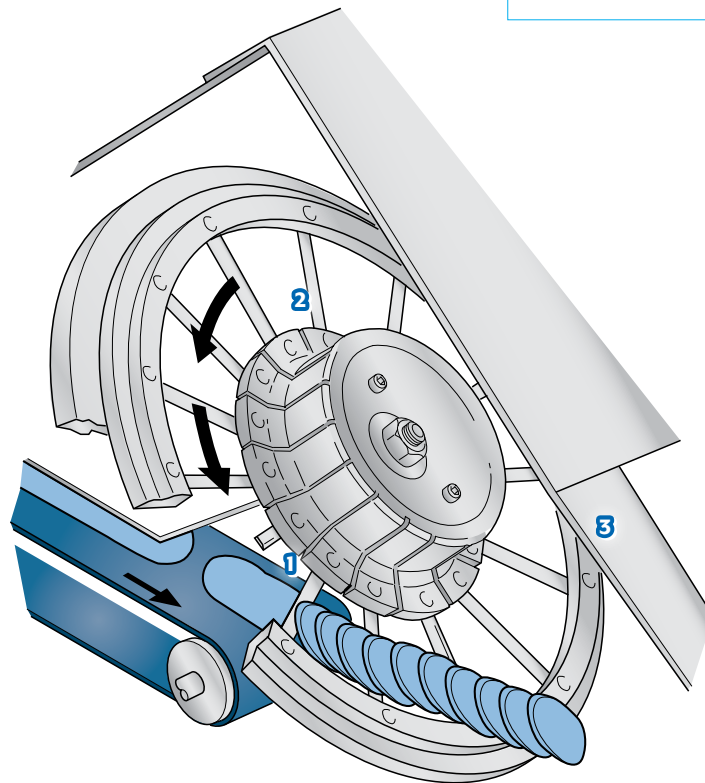
総重量: 770 lb (349 kg)

モーター: 3 HP (2.2 kW)

フィードベルトモーター: 3/4 HP (.56 kW)

カットの概要

1. コンベヤベルト
2. スライシングホイール
3. ナイフ



DELIVERING TARGETED CUTTING SOLUTIONS AROUND THE WORLD



URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD.

10 Tagore Lane, Singapore 787473
Tel: +65 6254 7757 | asia@urschel.com

URSCHEL (THAILAND) LTD.

30/120 Moo 1, Sinsakorn Industrial Estate,
Khok Kham Sub District,
Mueang Samut Sakhon District,
Samut Sakhon 74000 Thailand
Tel: +66 3 488 6688 | thailand@urschel.com

URSCHEL INDIA TRADING PRIVATE LTD.

101, 1st floor, Navale IT Zone, Phase -2, S. No, 51/2A/2,
Near Navale Bridge NH4, Pune - Bangalore Highway, Narhe Gaon,
Taluka Haveli, Pune 411041, India
Tel: +91 20 6680 3400 | india@urschel.com

URSCHEL CHINA LTD.

C107-C109, C-1F, No.1200, Feng Hua Gong Road,
Jiading District, 201803, Shanghai, China
上海市嘉定区丰翔路1200号C幢C107-C109上海 201803 中国
Tel: +86 21 5265 3971 | china@urschel.com | www.urschel.net.cn

URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD. - PHILIPPINE REPRESENTATIVE OFFICE

Unit 1101, ALogis Artico Biñan 2, 107 North Main Ave,
Laguna Technopark, Binan City, Laguna 4024, Philippines
Tel: +63 915 7851 3971 | philippines@urschel.com

CONTACT IN INDONESIA

Taman Tekno X - BSD Blok A No 21
Ciater, Kecamatan Serpong,
Tangerang Selatan, Banten
15310 Indonesia
Tel: +62 813 1475 9000 | indonesia@urschel.com

アーシェルジャパン株式会社

東京ラボ: 〒116-0001 東京都荒川区町屋1丁目38番16号(Jプロ町屋ビル別棟)
TEL: 03-5901-7800 FAX: 03-3810-5110
URL: www.urschelj.co.jp
E-Mail: order@urschelj.co.jp

テストカットのご案内

Urschelは、世界各地にテストカット施設を展開しており、お客様の製品のテストを実施頂けます。経験豊富なスタッフがあらゆるテストカットのご要望にお応えします。



URSCHEL®

アーシェルジャパン株式会社

order@urschelj.co.jp | www.urschelj.co.jp

THE GLOBAL LEADER IN FOOD CUTTING TECHNOLOGY®

NORTH AMERICA | EUROPE | SOUTH AMERICA | ASIA | AUSTRALIA | AFRICA

#1 Best Selling

provider of industrial cutting
machinery throughout the world.

- ¥ 寸法および重量は、機械の構成によって異なる場合があります。
- † M VersaProは、米国特許第10933550号で保護された部品を含む場合があります。
- †† TranSlicerシリーズカッターは、米国特許第6148702号、6460444号、6792841号、6920813号、8104391号および欧州その他の外国特許で保護された部品を含む場合があります。
- β MicroSliceホイルは、米国特許第6148709号、7178440号、7721637号、8033204号および欧州その他の外国特許で保護された部品を含む場合があります。
- € Affinityダイザーは、米国特許第6883411号、9296119号、D760992号および欧州・その他の外国特許で保護された部品を含む場合があります。
- § Affinity Integraダイザーは、米国特許第6883411号、9296119号、9604379号、9855669号で保護された部品を含む場合があります。
- ββ DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2ダイザーは、米国特許第6883411号および欧州特許EP1377415号で保護された部品を含む場合があります。
- ‡ Model CCシリーズは、米国特許第6968765号、7270040号、7314353号、7658133号、8161856号、9193086号、9469041号、D701366号、D701672号、D701671号、D701672号、D702417号、D704919号、D706017号、D711068号、D717516号、D716522号、D716523号、D723244号および欧州・その他の外国特許で保護された部品を含む場合があります。
- ¥¥ Comitrol Processorは、米国特許第9033268号で保護された部品を含む場合があります。

NSF DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E Translicerは、NSF (National Sanitation Foundation) インターナショナル認証取得モデルもご用意しています。

*Urschel, Urschelロゴ, The Global Leader in Food Cutting Technology, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E Translicer, Flat-V, MicroAdjustable, M VersaPro, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, Velocicut, Flo-Cut (米国のみ)はUrschel Laboratories, Inc. U.S.A.の登録商標です。
™SlideLoccは出願中の商標です。