

# LEBENSMITTEL SCHNEIDEN LEICHT GEMACHT



MODELL N



MODELL CC



E TRANSLICER®  
SCHNEIDEMASCHINE



COMITROL® PROCESSOR  
MODELL 1700



DIVERSACUT SPRINT®  
WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE



MODELL  
RA-A



AFFINITY®  
WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE



DIVERSACUT 2110A™  
WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE



**URSCHHEL®**

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik

[www.urschel.com](http://www.urschel.com)



# NEU DiversaCut 2110A™ Würfelschneidemaschine

FLEXIBEL EINSETZBARE, LEISTUNGSFÄHIGE SCHEIBEN-,  
STREIFEN- UND WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE



**ZWIEBELN**  
Würfel 6,4 mm (1/4")



**HARTSCHALEN-  
SÜßWAREN**  
Granulat



**KARTOFFELN**  
Wellenschnitt 9,5 mm (3/8")



**PAPRIKA**  
Würfel 25,4 mm (1")



**SCHINKEN**  
Würfel 9,5 mm (3/8")



**KOHL**  
3,2 x 38,1 x 38,1 mm  
(1/8 x 1-1/2 x 1-1/2")



**TOMATEN**  
Würfel 15,9 mm (5/8")



**AUBERGINEN**  
Würfel 19,1 mm (3/4")



**PANINI-BROT**  
25,4 x 19 x 25,4 mm  
(1 x 3/4 x 1")



**KAROTTEN**  
Streifenschnitt 3,2 mm (1/8")

Die größte Maschine der DiversaCut-Baureihe, die Würfelschneidemaschine §§DiversaCut 2110A™, verarbeitet Schneidgut bei hoher Kapazität in Würfel, Streifen, Scheiben, Granulate und kleine Stücke. Mit einer Beschickungsöffnung von 254 mm (10") ist kein Vorschneiden erforderlich, wodurch Kosten gesenkt werden. Dank der Scheibenstärkeneinstellung mit Verriegelungsfunktion ermöglicht diese neue Würfelschneidemaschine präzisere Schnitttoleranzen. Darüber hinaus kann die Maschine über verstellbare Manschetten an beiden Schneidspindeln höchst präzise eingestellt werden. Es können zahlreiche Produkte verarbeitet werden, wie beispielsweise Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Sellerie, Tomaten, Aloe Vera, Äpfel, Kochschinken, gekochtes Putenfleisch und Rinderbraten, Süßwaren, Papaya, Brot, Keksbruch, Schinken, Fisch, Peperoni, Kürbis, Tiernahrung, Maniok, Kohlrabi, Gurken, Auberginen, Zucchini, Mango, Ingwer, Grünkohl, Lauch, Pfirsiche, Ananas und Erdbeeren.

## SCHNITTARTEN

**Scheiben:** Nach Entfernen der Querschnitts- und der Rundmesserspindel eignet sich die Maschine für zahlreiche Scheibenschnitte.

**Glatt- oder Wellenscheiben:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

**Würfel/Granulate:** Für den Würfelschnitt werden ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel benötigt. Die Würfelgröße wird über die Auswahl der entsprechenden Schneidspindeln und die Einstellung der Scheibenstärke bestimmt.

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3")

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 38,1 mm (3/32 bis 1-1/2")

**Quermesserschnitte (Welle) (Tiefe .076"):** 7,1 bis 14,8 mm (9/32 bis 5/8")

**Quermesserschnitte (tiefe Welle) (Tiefe .125" oder .145"):** 9,5 bis 12,7 mm (3/8 bis 1/2")

**Quermesserschnitte (V-Schnitt):** 7,9 bis 12,7 mm (5/16 bis 1/2")

**Streifenschnitte:** Indem entweder die Querschnittspindel oder die Rundmesserspindel ausgebaut werden, lassen sich glatte und gewellte Streifenschnitte erzielen.

**Zerrupfen:** Heißes oder temperiertes, gekochtes Fleisch kann in kleine, mittlere und grobe Stücke zerrupft werden.



## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.627 mm (64,07")

**Breite:** \*1.616 mm (63,62")

**Höhe:** 1.738 mm (68,44")

**Nettogewicht:** 681 kg (1500 lb)

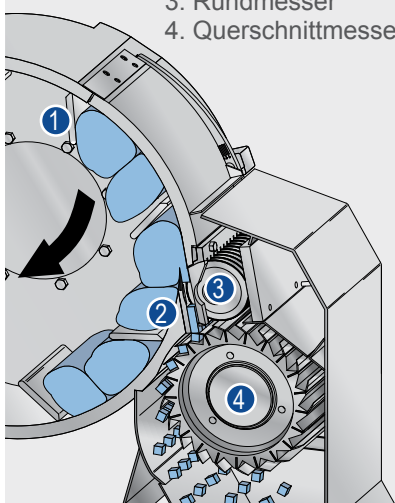
**Motor:** 3,7 oder 7,5 kW

(5 oder 10 HP)

\*Es sind mehrere Auslaufrutschen erhältlich. Die Maschinenbreite hängt von der Art der Auslaufrutsche ab. Die aufgeführte Breite ist die max. verfügbare Maschinenbreite.

## SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundmesser
4. Querschnittmesser



## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.367 mm (53,81")

**Breite:** 1.368 mm (53,86")

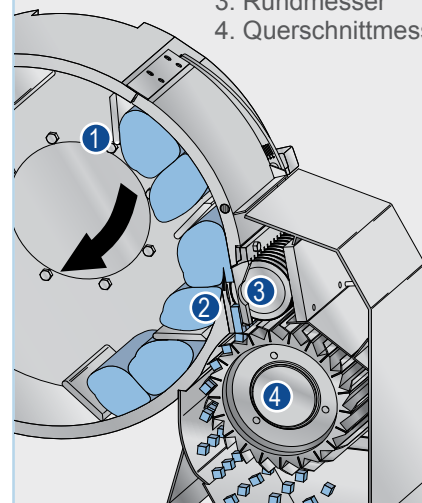
**Höhe:** 1.666 mm (65,59")

**Nettogewicht:** 390 kg (860 lb)

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

## SCHEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rundmesser
4. Querschnittmesser



# DiversaCut Sprint® Würfelschneidemaschine

KLEINE, LEISTUNGSSTARKE WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

Die leistungsstarke §§DiversaCut Sprint® Würfelschneidemaschine eignet sich zur Verarbeitung von Gemüse, Obst und Fleisch in gleichmäßige Würfel, Streifen und Scheiben. Effizienz und Flexibilität sind die Hauptmerkmale der Sprint. Durch die kompakte Größe und den schnellen Wechsel der Schnittgröße oder -art bieten sich unzählige Einsatzmöglichkeiten.

Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten. Die max. Beschickungsgröße des Produkts bei der Zufuhr beträgt ca. 165,1 mm (6,5") in jeder Abmessung.

## SCHNITTARTEN

**Scheiben:** Nach Entfernen der Querschnittspindel und der Rundmesserspindel lassen sich folgende Scheibenstärken erzielen.

**Glattschnittscheiben:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

**Wellenscheiben:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")

**Streifenschnitte:** Indem entweder die Querschnittspindel oder die Rundmesserspindel ausgebaut werden, lassen sich glatte und gewellte Streifenschnitte in unterschiedlicher Breite erzielen.

**Würfel/Granulate:** Für den Würfelschnitt werden ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel benötigt. Die Würfelgröße wird über die Auswahl der entsprechenden Schneidspindeln und Einstellung der Scheibenstärke bestimmt.

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3")

**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 25,4 mm (3/32 bis 1")

**Quermesserschnitte (Welle):** 7,1 bis 14,3 mm (9/32 bis 9/16")



**KARTOFFELN**  
Wellenscheiben 7,1 mm (9/32")



**TOMATEN**  
Würfel 6,4 mm (1/4")



**LACHS**  
Streifen 6,4 mm (1/4")



**KEKSE MIT  
CREMEFÜLLUNG**  
Granulat 7,9 mm (5/16")



**GEWÜRZGURKEN**  
Würfel 9,5 mm (3/8")



**ERDBEEREN**  
Würfel 3,2 mm (1/8")



**TOMATEN**  
Würfel 19,1 mm (3/4")



**ROHE MANGO**  
Würfel 12,7 mm (1/2")



**KAROTTEN**  
Streifenschnitt  
3,2 x 38,1 x 3,2 mm  
(1/8 x 1-1/2 x 1-1/8")



**KARTOFFELN**  
Streifenschnitt 6,4 mm (1/4")



# Modelle der Baureihe CC

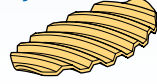
VIELSEITIGE SCHEIBEN-, STREIFEN- UND GRANULIERMASCHINEN

Die Modelle der Baureihe CC verarbeiten zahlreiche Lebensmittelprodukte bei hohen Kapazitäten in präzise Scheiben, Streifen, Stücke und Granulate mit exzellentem Schneidergebnis. Zu diesen Produkten gehören Kartoffeln für Chips, geriebener Käse für Pizza, Pilze, Kohl, Kopfsalat, Zwiebeln und Karotten für Salate sowie eine Vielzahl an Nussarten für Backwaren. Die Schneidköpfe aller Maschinen sind untereinander austauschbar, sodass die Schnittart in

wenigen Minuten geändert werden kann. Die speziellen Einweg-Messer müssen nicht nachgeschärft und können kostengünstig ausgetauscht werden. Alle Maschinen bieten kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und lassen sich leicht reinigen und warten. Die CC-Modelle eignen sich für Schneidgut von 101,6 mm (4") in jeder Abmessung. Die Modelle CCX-D, CC-DL und CC-D eignen sich für Schneidgut von 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung.

## SCHNITTARTEN

NEU!



### \*FLAT-V®-SCHEIBE

Scheibenstärken bis zu 4,6 mm (.180") und 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe 3,2 mm (.125"); Wellenlänge: 12 mm (.473").

\*Je nach Kundenanwendung nur eingeschränkt lieferbar. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um die Verfügbarkeit abzuklären.

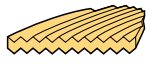
NEU!



### \*Z-SCHNITT-SCHEIBE

Scheibenstärken bis zu 8,3 mm (.325") mit 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe 3,4 mm (.135"); Wellenlänge: 10 mm (.394").

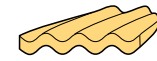
\*Je nach Kundenanwendung nur eingeschränkt lieferbar. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um die Verfügbarkeit abzuklären.



### V-SCHNITT-SCHEIBEN

Scheibenstärken bis zu 12,7 mm (.500")  
**.125" (3,2 mm) Scheibe:** 8 komplette „V“s pro Zoll (25,4 mm), V-Tiefe 1,3 mm (.050"); Wellenlänge: 3,2 mm (.125").

**.212" (5,4 mm) Scheibe:** 4,7 „V“s pro Zoll (25,4 mm), V-Tiefe 2,1 mm (.084"); Wellenlänge: 5,4 mm (.212").



### STANDARD-WELLENSCHEIBEN

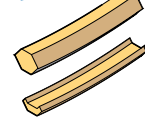
Scheibenstärken bis zu 12,7 mm (.500") mit 3-1/2 Wellen pro Zoll (25,4 mm). Wellentiefe 2 mm (.080"); Wellenlänge: 7,6 mm (.300").



### GLATTSCHNITTSCHNITT

Scheibenstärken bis zu 12,7 mm (.500")

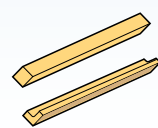
NEU!



### VOLLE & REDUZIERTE FLAT-V® STREIFEN

**Voller Flat-V Streifen:** Sechs. 3,8 mm (.150") an allen Seiten.

**Reduzierter Flat-V-Streifen:** Die abgeflachte Ober- und Unterseite erzeugen einen gewölbten Streifen.

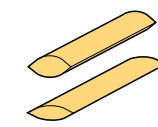


### STANDARD-STREIFEN & REDUZIERTE V-STREIFEN

**Standard-Streifen:** Rautenförmiger Querschnitt, erhältlich in vier Stärken: 1,8, 2,5, 3,2 oder \*7,2 mm (.070, .097, .125 oder \*.285").

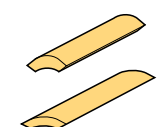
**Reduzierter V-Streifen:** „V“-förmiger Querschnitt

\*Je nach Kundenanwendung nur eingeschränkt lieferbar. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um die Verfügbarkeit abzuklären.



### OVALE STREIFEN

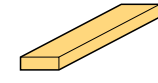
**Ovaler Streifen:** Ovaler Querschnitt, Stärke ca. 3,2 mm (.125") x Breite ca. 6,4 mm (.250").  
**Breiter ovaler Streifen:** Stärke 3,2 mm (.125") x Breite 9,5 mm (.375").



### REDUZIERTE OVALE STREIFEN

**Reduzierter ovaler Streifen:** Sichelförmiger Einschnitt.

**Breiter reduzierter ovaler Streifen:** Breiter, sichelförmiger Einschnitt.



### JULIENNE-SCHNITTE

Rechteckig im Querschnitt. **Breiten:** 2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 und 19 mm (3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 und 3/4")



### REIBE-OPTIONEN

Reibeköpfe sind verfügbar für Anwendungen wie die Herstellung von Streukäse aus Parmesan, groben Granulaten und zahlreiche Streifenschnitte.



**KARTOFFELN**  
V-Schnitt-Scheibe  
2 mm (.080")



**MANDELN**  
V-Schnitt- und  
Glattnschnitt-Scheiben  
2 mm (.080") und 3,2 mm (.125")



**KOKOSRASPELN**  
V-förmige Streifen  
1,6 mm (1/16")

# Modelle der Serie CC

VIELSEITIGE SCHEIBEN-, STREIFEN- UND GRANULIERMASCHINEN



## MODELL CCX-D

**Länge:** 1.488 mm (58.58"), Schneidgehäuse Ø 24" (1.659 mm) (65.33"), Schneidgehäuse Ø 32" (81.28 mm)

**Breite:** 837 mm (32.95")

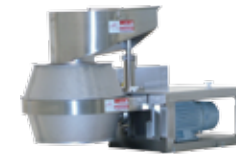
**Höhe:** 822 mm (32.35"), Schneidgehäuse Ø 24" 861 mm (33.91"), Schneidgehäuse Ø 32"

**Nettogewicht:** 454 kg (1.000 lb)

**Motor:** 7,5 kW (10 HP)

Zugelassen vom US-Landwirtschaftsministerium, Abt. Molkereiprodukte (U.S.D.A.)

Die CCX-D ist die Premium-Käseschneidemaschine in der CC-Baureihe. Sie umfasst einen vollständig geschlossenen 10 HP-Motor, einen mit einer Kurbel schwenkbaren Beschickungstrichter, und ist mit Schneidgehäusen in 24 oder 32 Zoll erhältlich.



## MODELL CC STANDARD-TRICHTER

**Länge:** 1.220 mm (48.03") – 2 oder 5 HP  
1.314 mm (51.74") – 10 HP

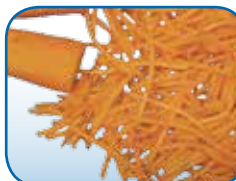
**Breite:** 896 mm (35.26")

**Höhe:** 799 mm (31.47") – 2 oder 5 HP  
769 mm (30.28") – 10 HP

**Nettogewicht:** 250 kg (550 lb) – 2 oder 5 HP  
310 kg (680 lb) – 10 HP

**Motor:** 1,5, 3,7 oder 7,5 kW (2, 5 oder 10 HP)

Die CC ist die Standard-Maschine der Industrie für Kartoffelscheiben (Chips) und eine breite Palette weiterer Produkte. Sie bietet einen schwenkbaren Trichter und ist mit einem 2, 5 oder 10 HP-Motor erhältlich.



**KAROTTEN**  
Raspeln 6,4 mm (1/4")



**MOZZARELLE-KÄSE**  
Vollstreifen 1,8 mm (.070")



**PARMESAN-KÄSE**  
Breiter ovaler Streifen



**SÜSSKARTOFFELN**  
1,7 mm (.076")  
Flat-V-Scheibe



## MODELL CC-DL

**Länge:** 1.585 mm (62.40")

**Breite:** 904 mm (35.59")

**Höhe:** 862 mm (33.93")

**Nettogewicht:** 318 kg (700 lb)

**Motor:** 7,5 kW (10 HP)

Zugelassen vom US-Landwirtschaftsministerium, Abt. Molkereiprodukte (U.S.D.A.)

Die CC-DL Käseschneidemaschine ähnelt der CC-D, ist jedoch mit einem über eine Kurbel schwenkbaren Beschickungstrichter, einem 10 HP-Motor und einem 32" Schneidgehäuse ausgestattet.



## MODELL CC ZUFUHRTRICHTER MIT VERLÄNGERUNG

**Länge:** 1.234 mm (48.59") – 2 oder 5 HP  
1.327 mm (52.23") – 10 HP

**Breite:** 904 mm (35.60")

**Höhe:** 989 mm (38.95") – 2 oder 5 HP  
1.026 mm (40.39") – 10 HP

**Nettogewicht:** 250 kg (550 lb) – 2 oder 5 HP  
310 kg (680 lb) – 10 HP

**Motor:** 1,5, 3,7 oder 7,5 kW (2, 5 oder 10 HP)

Die CC mit Zufuhrtrichter wird europaweit zum Reiben von Käse und für unzählige weitere Anwendungen eingesetzt. Sie hat einen schwenkbaren Trichter und ist mit einem 2, 5 oder 10 HP-Motor erhältlich.



## MODELL CC-D

**Länge:** 1.220 mm (48.03") – 5 HP  
1.314 mm (51.74") – 10 HP

**Breite:** 904 mm (35.59")

**Höhe:** 760 mm (29.92") – 5 HP  
797 mm (31.36") – 10 HP

**Nettogewicht:** 250 kg (550 lb) – 5 HP  
310 kg (680 lb) – 10 HP

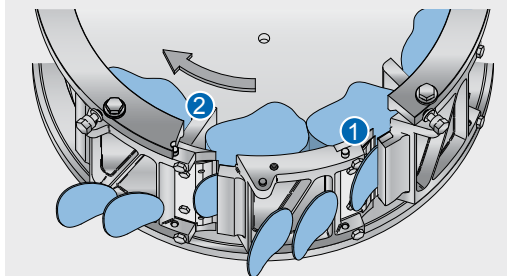
**Motor:** 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)

Zugelassen vom US-Landwirtschaftsministerium, Abt. Molkereiprodukte (U.S.D.A.)

Die CC-D Käseschneidemaschine entspricht dem Industriestandard. Sie ist standardmäßig mit einem nach oben abnehmbaren Beschickungstrichter, einem 5 bzw. 10 HP-Motor und einem 24" Schneidgehäuse ausgestattet.

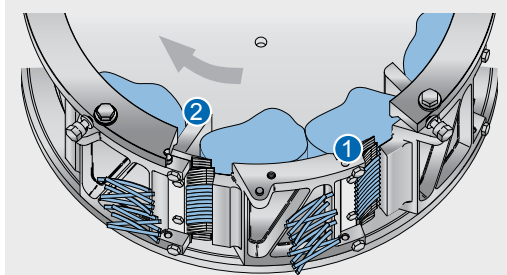
## SCHNEIDPRINZIP SCHEIBENSCHNITT

1. Scheibenmesser
2. Mitnehmer



## SCHNEIDPRINZIP STREIFENSCHNITT

1. Scheibenmesser
2. Mitnehmer





# Comitrol® Zerkleinerungsmaschinen

EINHEITLICHE ZERKLEINERUNG, GRANULATE, FLOCKENSCHNITTE ODER PÜREES



**KNOBLAUCHPASTE**  
Modell 1700



**CHILI-SAUCE**  
Modell 1700



**ERDNUSSBUTTER**  
Modell 1700



**KEKSE MIT  
GELEEFÜLLUNG**  
Modell 1700



**KETCHUP**  
Modell 1500

Die Comitrol® Zerkleinerungsmaschinen werden weltweit mit großem Erfolg zum Zerkleinern trockener, breiiger und flüssiger Produkte eingesetzt. Für unterschiedliche Anwendungen stehen unterschiedliche Modelle zur Auswahl. Comitrol Zerkleinerungsmaschinen sind mit unterschiedlichen Beschickungs-/Auslasskonfigurationen, Schneidköpfen und Rotoren erhältlich. Alle Modelle eignen sich für den Dauerbetrieb mit hohem Durchsatz und sind einfach zu reinigen. Zu den Standard-Einsatzmöglichkeiten gehören: Granulieren, Flockenschnitt, Scheibenschnitt, Zermahlen, Zerrupfen, Verflüssigen, Pürieren und Dispergieren.

Das Wort „Comitrol“ setzt sich aus den beiden englischen Wörtern „comminution“ (Zerkleinerung) und „control“ (Kontrolle) zusammen. „Comminution“ ist der Prozess, kleinere Größe zu erzielen. Die Comitrol-Zerkleinerungsmaschinen arbeiten nach dem außerordentlich effizienten Prinzip der sukzessiven Abtrennung, bei dem das Schneidgut mit hoher Geschwindigkeit in einem stationären Zerkleinerungskopf rotiert und schrittweise abgetrennt wird.

## SCHNITTARTEN

### MODELL 1700

Mit der großen Auswahl an 6"-Scheibenschneidköpfen lassen sich Stärken von 0,5 bis 1,5 mm (.020 bis .060") erzielen

### MODELLE 1500 & 1700

Mit der großen Auswahl an 6"-Mikroschneidköpfen lassen sich Stärken von 0,03 bis 0,6 mm (.012 bis .0237") erzielen

### MODELLE 1700 & 3600

Mit der großen Auswahl an 6"-Schneidköpfen lassen sich Stärken von 0,254 bis 38,1 mm (.010 bis 1.5") erzielen

### MODELL 9300

Mit der großen Auswahl an 12"-Mikroschneidköpfen lassen sich Mikroschnitte bis zu 1,1 mm (.0420") erzielen

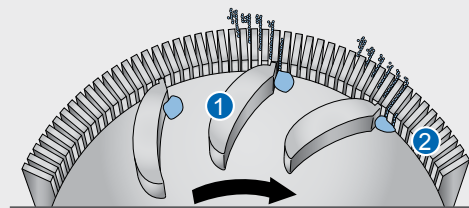


Der 304,8 mm (12") Mikroschneidkopf und der Rotor des Modells 9300 (links) sind doppelt so groß wie beim Modell 1700 (rechts).

## SCHNEIDPRINZIP

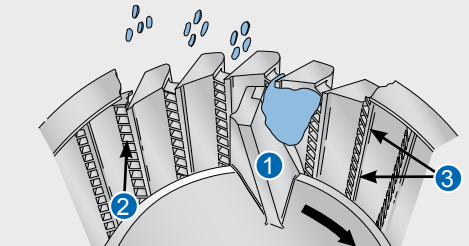
### Mikroschneidkopf

1. Rotor 2. Schneideplättchen



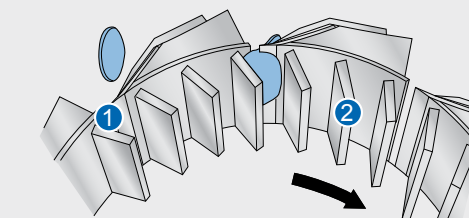
### Schneidkopf

1. Rotor 2. Horizontale Trennsteg 3. Vertikale Messer



### Scheibenschneidkopf

1. Rotor 2. Scheibenmesser



**SOJAMILCH**  
Modell 9300



**ERDNUSSBUTTER-  
CRACKER**  
Modell 3600

# Comitrol® Zerkleinerungsmaschinen

ZERKLEINERUNGSLÖSUNGEN FÜR TROCKENE, HALBTROCKENE UND FLÜSSIGE PRODUKTE



## MODELL 1500

**Länge:** 1.306 mm (51.42")  
**Breite:** 846 mm (33.31")  
**Höhe:** \*1.832 mm (72.13")  
**Nettogewicht:** 500 kg (1,100 lb)  
**Motor:** 11,2, 22,4 oder 30 kW  
(15, 30 oder 40 HP)

\*Höhe mit 40 HP-Motor. Diese Höhe hängt von Leistung und Motormarke ab.

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für spezielle Anwendungsbereiche wie z.B. der Verfeinerung oder abschließenden Verarbeitung von freifließenden Flüssigkeiten und viskosen Breiprodukten empfohlen. Typische Anwendungsbereiche: Erdnussbutter, Nussmilch, Sojabohnen für Sojamilch, Pürees für Fruchtsäfte, Pfefferbrei für Breie oder scharfe Saucen, Tomaten für Ketchup, Obst und Gemüse für Babynahrung und Suppen. Die max. Produktgröße bei der Zufuhr ist 9,5 mm (3/8"), hängt aber ab von dem gewählten Mikroschneidkopf und Rotor.



## MODELL 1700

**Länge:** 1.288 mm (50.69")  
**Breite:** 846 mm (33.31")  
**Höhe:** \*1.832 mm (72.13")  
**Nettogewicht:** 500 kg (1,100 lb)  
**Motor:** 11,2, 22,4 oder 30 kW  
(15, 30 oder 40 HP)

\*Höhe mit 40 HP-Motor. Diese Höhe kann je nach Leistung und Motorenhersteller variieren

Der Comitrol® Processor Modell 1700 ist die vielseitigste Maschine der Comitrol-Baureihe. Das Modell 1700 bietet zahlreiche Einsatzmöglichkeiten, wie die Zerkleinerung von Gewürzen sowie die Herstellung von Geschmackstoffen für Suppen, Pasten, Salsas, Saucen und Getränken. Das zweiteilige Schneidgehäuse erleichtert die Demontage und Reinigung. Durch optionale Teile lässt sich ein geschlossener Schneidbereich herstellen, der in Verbindung mit einem Auffangsystem das Austreten von Staub, Dampf und Flüssigkeit verhindert. Die max. Produktgröße bei der Zufuhr in die Maschine hängt von der Art des Schneidkopfs und Rotors ab.



## MODELL 3600

**MODELL 3600 SLANT**  
**Länge:** \*907 mm (35.69")  
**Breite:** \*742 mm (29.23")  
**Höhe:** \*981 mm (38.64")  
**Nettogewicht:** \*180 kg (400 lb)  
**Motor:** 7,5, 22,4, 29,8, 44,8 oder 56 kW (10, 30, 40, 60 oder 75 HP)

\*Modell 3600 Slant mit 10 HP-Motor. Die technischen Daten variieren je nach Motor.

Durch die kompakte Größe eignet sich der Comitrol® Processor Modell 3600 Slant ideal zur Verarbeitung kleinerer bis großer Mengen. Zu den Anwendungsmöglichkeiten gehören u. a. die Zerkleinerung von Backwaren, Obst und Gemüse für Pasten, Geschmackstoffe, Granulate, Salsas, Relishes und stückige Produkte.

Die max. Produktgröße bei der Zufuhr beträgt ca. 63,5 mm (2.5") in jeder Abmessung.

Der Comitrol Processor Modell 3600 ist auch mit einer passenden Beschickungseinheit (A) erhältlich. Solche Beschickungseinheiten werden von einem Drittanbieter angeboten und installiert.



## MODELL 9300

**MODELL 9300**  
**Länge:** 1.517 mm (59.74")  
**Breite:** 1.526 mm (60.06")  
**Höhe:** 2.235 mm (88.00")  
**Nettogewicht:** 1.427 kg (3,146 lb)  
**Motoren:** 112 oder 149,1 kW  
(150 oder 200 HP)

**MODELL 9300 MIT BESCHICKUNG** (abgebildet)  
**Länge:** 2.389 mm (94.06")  
**Breite:** 1.526 mm (60.06")  
**Höhe:** 2.235 mm (88.00")  
**Nettogewicht:** 1.590 kg (3,500 lb)  
**Motoren:** 112 oder 149,1 kW  
(150 oder 200 HP)

Der Comitrol® Processor Modell 9300 ist das größte Gerät der Comitrol-Baureihe. Die Maschine ist zur Zerkleinerung in einem Durchgang zu breiigen, pastösen, flüssigen und pulverförmigen Endprodukten ausgelegt.

Mit bis zu 149 kW (200 HP) kann ein bedeutend höherer Durchsatz erreicht werden. Die Maschine wird durch den standardmäßigen Soft-Start langsam hochgefahren, wobei der reduzierte Einschaltstrom ein effizienteres Betriebsmanagement ermöglicht. Die maximale Scheibenstärke beträgt 9,5 mm (3/8").



# NEU! Affinity® Würfelschneidemaschine

GROSSE KÄSESCHNEIDEMASCHINE, ZUGELASSEN VOM US-LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM, ABT. MOLKEREIPRODUKTE (U.S.D.A.)

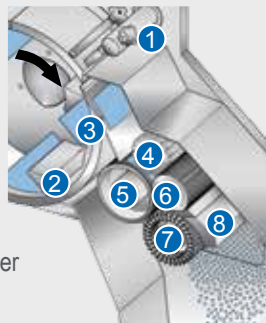


## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.649 mm (64.92")  
**Breite:** 1.588 mm (62.52")  
**Höhe:** 1.764 mm (69.46")  
**Nettogewicht:** 1.270 kg (2,800 lb)  
**Motoren:** 3,7 kW (5 HP), 18 kW (25 HP)

## SCHNEIDPRINZIP

1. Verstellbare Einstellklappe
2. Mitnehmer
3. Scheibenmesser
4. Zufuhrrolle
5. Rotierende Zufuhrtrommel
6. Rundmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm

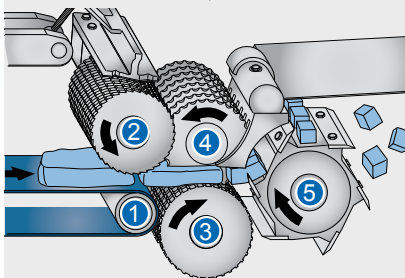


## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 3.023 mm (119.03")  
**Breite:** 850 mm (33.48")  
**Höhe:** 1.280 mm (50.37")  
**Nettogewicht:** 745 kg (1,640 lb)  
**Motoren:** 3,7 kW (5 HP) oder 5,6 kW (7.5 HP)

## SCHNEIDPRINZIP

1. Antriebsrolle
2. Zufuhrrolle
3. Zufuhrtrommel
4. Rundmesser
5. Querschnittmesser



**SALAMI**  
Würfel 3,2 mm (1/8")



**BROT**  
6,4 x 3,2 x 3,2 mm  
(1/4 x 1/8 x 1/8")



**CHEDDAR**  
Streifen 3,2 x 3,2 x 38,1 mm  
(1/8 x 1/8 x 1-1/2")



**GETROCKNETE CRANBERRIES**  
Streifen 3,2 mm (1/8")

Die neue Affinity-Würfelschneidemaschine ist die größte Würfelschneidemaschine von Urschel. Sie ist in zwei Ausführungen erhältlich: Zugelassen durch die Abt. Molkereiprodukte des US-Landwirtschaftsministeriums (abgebildet) und mit Zufuhrband. Die leistungsstarke Würfelschneidemaschine gewährleistet höchste Hygiene, optimale Ergebnisse und präzise Schnitte. Die Affinity verarbeitet zahlreiche Produkte unterschiedlicher Größe und Form. Die durch das U.S.D.A. zugelassene Ausführung eignet sich für Produktgrößen bis zu 178 mm (7"). Die Ausführung mit Zufuhrband verarbeitet je nach Produkt Blöcke mit einer max. Größe von 178 mm (7") bzw. 254 mm (10")

## SCHNITTARTEN

**Scheibenstärken:** 3,2 bis 19,1 mm (1/8 bis 3/4")

**Würfelschnitte:** Für den Würfelschnitt werden ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel benötigt. Änderungen der Würfelgröße werden durch die Einstellung der Scheibenstärke, den variablen Frequenzantrieb und die entsprechenden Spindeln erzielt.

- **Rundmesserspindel:** 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")
- **Querschnittspindel:** 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")

**Streifenschnitte:** Glattschnittstreifen können entweder durch das Entfernen der Querschnittspindel oder der Rundmesserspindel erzielt werden. Die Länge der Streifen kann über unterschiedliche Kombinationen von Rundmessern und Querschnittmessern bestimmt werden.

- Länge 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")

# Würfelschneidemaschine Modell M6

WÜRFEL-, ZERRUPF- UND STREIFENSCHNEIDEMASCHINE

Die vielfältig einsetzbare, zweidimensional arbeitende Schneidemaschine Modell M6 schneidet Produkt mit einer vorbestimmten Stärke in Würfel, Streifen oder Stücke. Ideal für die Verarbeitung von leicht temperiertem, frisch gekühltem oder heiß gekochtem Rind- oder Geflügelfleisch sowie Blattgemüse, Backwaren und Snacks

## SCHNITTARTEN

**Würfel:** Würfelgrößen je nach Rundmesserabständen und eingesetzter Querschnittspindel.

- **Rundmesserschnitte:** 4,8 bis 38 mm (3/16 bis -1/2")
- **Quermesserschnitte:** 3,2 bis 144 mm (1/8 bis 5,66")

**Streifenschnitte:** Für Streifenschnitte kann die Querschnittspindel aus der Maschine ausgebaut werden. Länge und Stärke der Streifen hängen von der Größe des Schneidguts ab.

**Zerrupfen:** Durch eine Kombination aus Zufuhrscheiben und speziellen Zerrupf-Scheiben oder stumpfen Messern werden feine bis große Zerrupf-Schnitte erzeugt. Es sind unterschiedliche Streifenlängen möglich.



**CROUTONS**  
Würfel 25,4 mm (1")



**SPINAT**  
19,1 bis 25,4 mm (3/4 bis 1")



**RINDERBRUST**  
Grobe Zerrupfschnitte



**LEICHT TEMPERIERTE HÄHNCHENBRUST**  
9,5 x 9,5 mm (3/8 x 3/8")

# E TranSlicer® Schneidemaschine

PRÄZISER SCHEIBENSCHNITT AUS LÄNGLICHEN PRODUKTEN

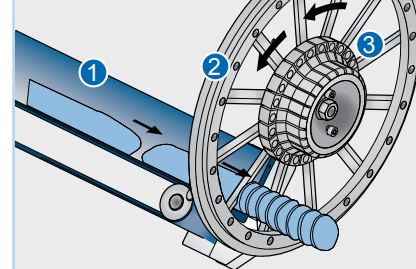


## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 2.560 mm (100.78")  
2.978 mm (117.26")  
mit Vorbereitungstisch  
**Breite:** 897 mm (35.31")  
**Höhe:** 1.569 mm (61.79") 1.686 mm (66.36") mit Fernausschaltung  
**Nettogewicht:** 600 kg (1,328 lb)  
**Motor:** 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrband-Motor:** 0,75 kW (1 HP)

## SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Scheiben-Messerrad
3. Scheibenmesser

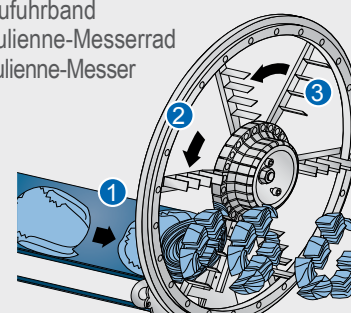


## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 3.831 mm (150.82")  
**Breite:** 1.267 mm (49.88")  
**Höhe:** 1.695 mm (66.75")  
**Nettogewicht:** 680 kg (1,500 lb)  
**Motor:** 2,2 kW (3 HP)  
**Zufuhrbandmotoren (2):** 0,75 kW (1 HP)

## SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Julienne-Messerrad
3. Julienne-Messer



Die \*\*E TranSlicer Schneidemaschine ist ideal geeignet für längliche Produkte wie Maniok, Kochbananen, Taro-Wurzeln, Kartoffeln und Brot. Auswechselbare Edelstahl-Messerräder sorgen für höchste Flexibilität. Die Maschine eignet sich für eine ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb. Der E TranSlicer kann festes Schneidgut mit einem Durchmesser von bis zu 101,6 mm (4") sowie flexibles, verdichtbares Schneidgut mit einem Durchmesser von bis zu 152,4 mm (6") verarbeiten.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN-MESSERRAD

Glatt- oder Wellenschnitt 8 bis 76,2 mm (1/32 bis 3")

### JULIENNE-MESSERRAD

12,7 x 12,7 mm bis 50,8 x 50,8 mm (1/2 x 1/2" bis 2 x 2")

### STREIFEN-MESSERRAD

9,5 bis 76,2 mm Länge (3/8 bis 3") und Scheibenstärken 1,6 bis 7,1 mm (1/16 bis 9/32").

### MICROSLICE-MESSERRAD

**Glattschnitt-Scheiben:** 0,5 bis 6,4 mm (.020 bis .240")

**Julienne-Streifen:** 2,4 bis 19,1 (3/32" bis 3/4") Stärke mal 0,5 bis 3,0 mm (.020 bis .120").



**SELLERIE**  
Stäbchen 76 mm (3")  
Scheiben 12,7 mm (1/2")



**KAROTTEN**  
Scheiben 6,4 mm (1/4")



**ZWIEBELN (HALBIERT)**  
9,5 x 38,1 mm (3/8 x 1-1/2")



**PAPRIKA (HALBIERT)**  
9,5 x 38,1 mm (3/8 x 1-1/2")



**GEWÜRZGURKE**  
Scheiben 3,2 mm (1/8")



**SALAT**  
Streifen 9,5 mm (3/8")

# TranSlicer® 2510 Schneidemaschine

SPEZIELL FÜR BLÄTTRIGES GEMÜSE

Der \*\*TranSlicer® 2510 ist die größte Schneidemaschine der TranSlicer-Baureihe. Sie ist ideal zum Verarbeiten von Blattgemüse wie Salat, Grünkohl, Radicchio, Kohl, Spinat, Sellerie, Gurken, Auberginen, Melonen und Lauch. Die austauschbaren Messerräder mit einem Durchmesser von 635 mm (25") erzeugen eine große Auswahl an Scheiben-, Zerrupf- und Julienne-Schnitten bei den höchsten Kapazitäten in der TranSlicer-Baureihe. Zur Optimierung der Produktzufuhr ist optional eine feststehende Niederhaltevorrichtung erhältlich. Die Maschine kann festes Schneidgut mit einem Durchmesser von bis zu 171 mm (6-3/4") sowie blättriges Schneidgut mit einem Durchmesser von bis zu 203 mm (8") verarbeiten.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN-MESSERRAD

Glatt- oder Wellenschnitt: 8 bis 88,9 mm (1/32 bis 1 1/2")

### STREIFEN-MESSERRAD

Länge 9,5 bis 76,2 mm (3/8 bis 3") und Scheibenstärken 1,6 bis 7,1 mm (1/16 bis 9/32").

### JULIENNE-MESSERRAD

9,5 x 9,5 mm bis 76,2 x 50,8 mm (3/8 x 3/8" bis 3 x 2")



**EISBERGSALAT**  
34,9 x 38,1 mm (1-3/8 x 1-1/2")



**MANGOLD & SPINAT**  
Streifen 9,5 mm (3/8")



**ROTKOHL**  
Scheiben 3,2 mm (1/8")



**PAPAYA**  
19,1 mm (3/4")



# Würfelschneidemaschine Modell G-A

## WÜRFEL- & STREIFENSCHNEIDEMASCHINE

Die dreidimensionale Würfelschneidemaschine Modell G-A verarbeitet zahlreiche Produkte wie Obst und Brot in gleichmäßige Scheiben, Streifen und Würfel. Die Maschine eignet sich für eine ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten. Die max. Produktgröße bei der Zufuhr beträgt 140 mm (5-1/2") in jeder Abmessung.

### SCHNITTARTEN

**Scheiben:** 1,6 bis 19,1 mm (1/16 bis 3/4")

**Würfel:** Würfelgrößen je nach Rundmesserabständen und eingesetzter Querschnittspindel.

**Rundmesser:** 2,4 bis 76,2 mm (3/32 bis 3")

**Querschnittmesser:** 7,1 bis 22,2 mm (9/32 bis 7/8")

**Streifenschnitte:** Für Streifenschnitte kann die Querschnittspindel aus der Maschine ausgebaut werden. Länge und Stärke der Streifen hängen von der Größe des Schneidguts ab.



**BROT**  
Würfel 12,7 mm (1/2")



**PAPAYA**  
Würfel 19,1 mm (3/4")



**ÄPFEL**  
Würfel 9,5 mm (3/8")



**ZUCCHINI**  
4,8 mm (3/16") Julienne-Streifen  
(vorgeschritten auf eine  
Länge von 51 mm (2"))

# Würfelschneidemaschine Modell RA-A

## WÜRFEL- & STREIFENSCHNEIDEMASCHINE



**TORTILLA CHIPS  
AUS MAIS**  
Würfel 6,4 mm (1/4")



**SANDWICH-KEKSE**  
Granulat 19 mm (3/4")



**ERDBEEREN**  
Würfel 6,4 mm (1/4")



**GURKEN-RELISH**  
3,2 x 3,2 x 6,4 mm  
(1/8 x 1/8 x 1/4")

Das dreidimensional arbeitende Modell RA-A schneidet zahlreiche Produkte wie Obst, Gemüse, Nüsse und verarbeitete Fleischwaren in Würfel, Streifen oder Scheiben. Auswechselbare Antriebsteile gewährleisten höchste Flexibilität und optimale Ergebnisse bei kleinen und mittleren Schnittgrößen. Die Maschine eignet sich für eine ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten. Die maximale Produktgröße bei der Zufuhr beträgt 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung.

### SCHNITTARTEN

**Scheiben/Granulate**

**Scheibenstärken:** 1,6 bis 9,5 mm (1/16 bis 3/8")

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")

**Quermesserschnitte:** 1,3 bis 76,2 mm (.050 bis 3")

**Streifenschnitte:** Nach Ausbau der Querschnittspindel lassen sich je nach zugeführtem Produkt Streifen unterschiedlicher Größe erzeugen. Möglicherweise muss auch die Rundmesserspindel gewechselt werden.



### TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.171 mm (46.11")

**Breite:** 938 mm (36.93")

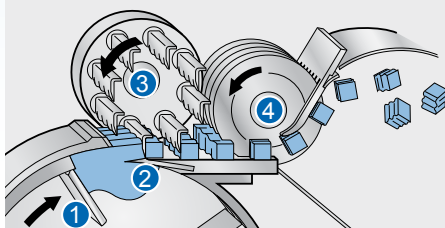
**Höhe:** 1.833 mm (71.39")

**Nettogewicht:** 320 kg (700 lb)

**Motor:** 3,7 kW (5 HP)

### SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmer
2. Scheibenmesser
3. Querschnittmesser
4. Rundmesser



### TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.171 mm (46.11")

**Breite:** 938 mm (36.93")

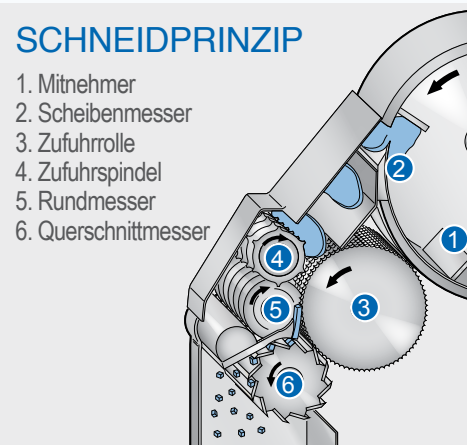
**Höhe:** 1.833 mm (71.39")

**Nettogewicht:** 320 kg (700 lb)

**Motor:** 3,7 kW (5 HP)

### SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmer
2. Scheibenmesser
3. Zufuhrrolle
4. Zufuhrspindel
5. Rundmesser
6. Querschnittmesser



# Modell N

## GRANULATOR & ANRITZMASCHINE

### TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.015 mm (39.96")

**Breite:** 677 mm (26.67")

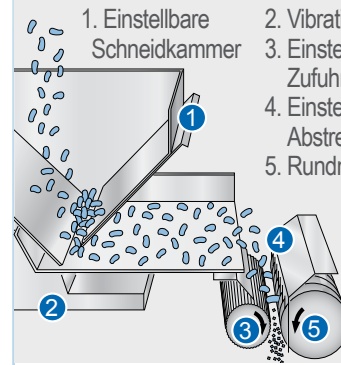
**Höhe:** 764 mm (30.08")

**Nettogewicht:** 200 kg (450 lb)

**Motor:** 0,56 kW (.75 HP)

### SCHNEIDPRINZIP

1. Einstellbare Schneidkammer
2. Vibrationszuführung
3. Einstellbare Zufuhrrolle
4. Einstellbarer Abstreiferkamm
5. Rundmesser



### TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.051 mm (41.37")

**Breite:** 981 mm (38.60")

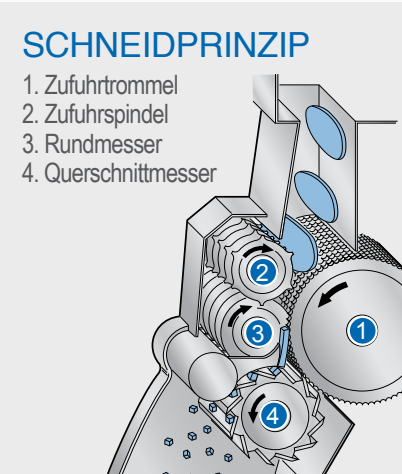
**Höhe:** 1.250 mm (49.21")

**Nettogewicht:** 250 kg (556 lb)

**Motor:** 1,5 kW (2 HP)

### SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrtrommel
2. Zufuhrspindel
3. Rundmesser
4. Querschnittmesser



Das Modell N wird zum Granulieren von Nüssen, Keksen und Crackern sowie zum Anritzen gefrorener und dehydrierter Früchte verwendet. Unterschiedliche Schnittgrößen werden über Schneidkammer, Zufuhrrolle und Abstreiferkamm, die jeweils einstellbar sind, bestimmt. Dadurch, dass das Produkt geschnitten und nicht zerschlagen oder zerhackt wird, entstehen weniger Feinteile und die Produktspezifikationen können präzise eingehalten werden.

Das Modell N bietet vereinfachte Bedienmöglichkeiten, eignet sich für den Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Schneidkammer, Abstreiferkamm und Zufuhrrolle können je nach gewünschter Endgröße des Produkts bequem auf zusätzliche Durchgänge eingestellt werden, um die gewünschten Teilchengrößen zu erhalten.

### SCHNITTARTEN

**Würfel/Granulate:**

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")

**Quermesserschnitte:** 1,6 bis 76,2 mm (1/16 bis 3")

**Streifenschnitte:** Nach Ausbau der Querschnittspindel lassen sich je nach zugeführtem Produkt Streifen unterschiedlicher Größe schneiden



**MANDELN**  
Granulat 3,2 mm (1/8")



**GRAHAM CRACKER**  
Granulat 4,8 mm (3/16")



**WALNÜSSE**  
Granulat 6,4 mm (1/4")

# Modell CD-A

## WÜRFELSCHNEIDER, GRANULATOR UND STREIFENSCHNEIDEMASCHINE

Das zweidimensional arbeitende Modell CD-A erzeugt gleichmäßige Würfel und Streifen in kleinen bis mittleren Größen. Das Modell CD-A schneidet rohe oder eingelegte Zitronenschalen, Nüsse, Trockenpflaumen und Rosinen. Die Maschine eignet sich für eine ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten. Die maximale Produktgröße bei der Zufuhr beträgt 9,5 mm (3/8").

### SCHNITTARTEN

**Würfel/Granulate**

**Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")

**Quermesserschnitte:** 1,6 bis 76,2 mm (1/16 bis 3")

**Streifenschnitte:** Nach Ausbau der Querschnittspindel lassen sich je nach zugeführtem Produkt Streifen unterschiedlicher Größe schneiden.



**PEKANNÜSSE**  
Granulat 4,8 mm (3/16")



**KARAMELLBONBONS MIT  
SCHOKOLADENÜBERZUG**  
Granulat 6,4 mm (1/4")



**WAFFELKEKSE MIT  
CREMEFÜLLUNG**  
Granulat 6,4 mm (1/4")

# URSCHEL

UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN ZU SCHNEIDEN

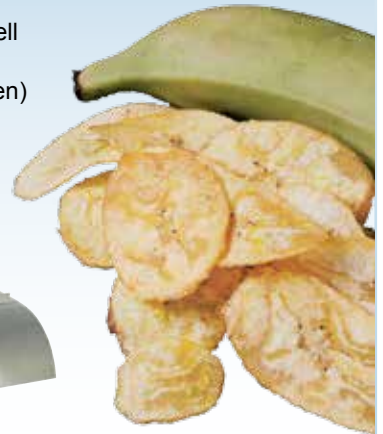
## MODELL CCL FÜR GITTER-SCHEIBENSCHNITTE

Das Modell CCL erzeugt einen gleichmäßigen Gitterschnitt. Beide Seiten der Scheiben weisen ineinander kreuzende Wellen auf. Die CC-Schneidemaschinen lassen sich für den Gitterschnitt (Modell CCL) umrüsten.



## SCHEIBENSCHNEIDER MODELL OC FÜR SCHRÄGSCHNITTE

Ideal geeignet für längliche Produkte, können mit dem Modell OC zahlreiche Schrägschnitte (Wellen- und Glattschnittscheiben) erzeugt werden.



## SIE SIND EINGELADEN. TESTEN SIE UNS.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und schlagen Ihnen die für Ihre Zwecke am besten geeignete Maschine vor. Wenden Sie sich an Ihre Urschel-Niederlassung, um einen Termin zu vereinbaren ([www.urschel.com](http://www.urschel.com)).

KONTAKTIEREN SIE URSCHHEL UND ERFAHREN SIE MEHR ZU DIESEN UND ANDEREN SCHNEIDEOPTIONEN

URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED  
+ 49 6002 9150 0  
[germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)  
[www.urschel.com](http://www.urschel.com)



**URSCHEL®**  
Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik

©Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, DiversaCut, Flat-V, Comitrol, and MicroSlice sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc.

§§Die Würfelschneidemaschinen DiversaCut 2110A und DiversaCut Sprint können Teile enthalten, die durch das US-Patent Nr. 6883411 und das EU-Patent Nr. EP1377415 geschützt sind.

††Die Schneidemaschine ETranSlicer kann Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 und 61487094, die EU-Patente Nr. EP1042107 und EP079837B1 sowie andere ausländische Patente geschützt sind.

™Warenzeichen DiversaCut 2110A angemeldet.

¥ Das MicroSlice-Messerrad ist durch die US-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440 und 7721637, das EU-Patent Nr. EP1042107 und andere ausländische Patente geschützt.

‡‡Die Schneidemaschine Modell CC kann Teile enthalten, die durch die US-Patente Nr. 5694824 und 7658133, das EU-Patent Nr. EP0756534 und andere ausländische Patente geschützt sind.