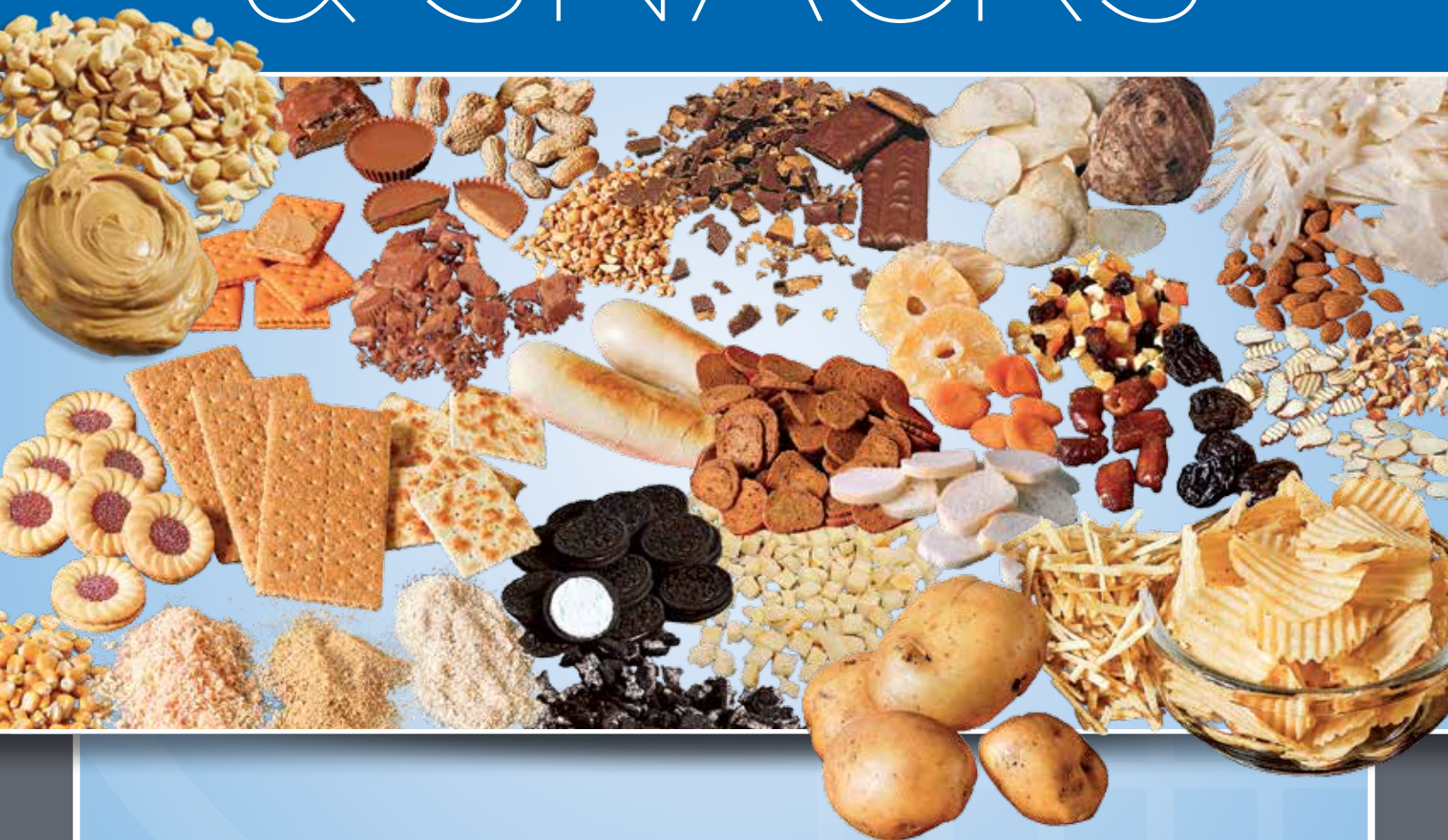


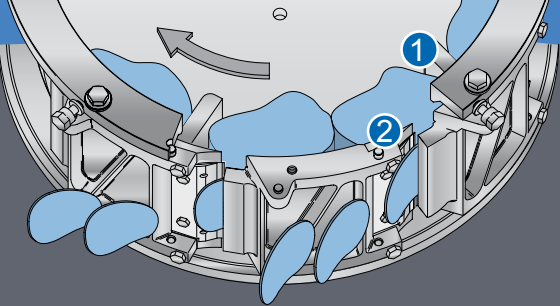
DAS SCHNEIDEN VON

BACKWAREN & SNACKS



URSCHEL®

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik



SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblatt
2. Scheibenmesser

Das Modell CC kann zu einem Modell CCL umgebaut werden, um spezielle Gitterscheiben herstellen zu können.

Kartoffeln • • • • •
Grober
Gitterschnitt



MODELL CC SCHEIBENSCHNEIDER

Das Modell CC schneidet einheitliche Scheiben, Streifen und Granulate aus einer Vielzahl von Snack- und Backwarenprodukten wie Kartoffelchips und -sticks, Kokosnuss-Streifen, Nuss-Scheiben und -Granulate bei hoher Leistung. Für diese vielseitige Maschine wurden verschiedene Schneidkopftypen entwickelt, mit denen man in wenigen Minuten die Schnittart ändern kann. Die speziell entwickelten Einwegmesser müssen nicht nachgeschärft werden und sind kostengünstig zu erneuern. Das Modell CC bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Größe des Produkts bei der Zufuhr beträgt in jeder Abmessung bis zu 101,6 mm (4").

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen und Gewicht können je nach Maschinenkonfiguration variieren.

- Länge:** 1.220 mm (48.03"),
1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
1.314 mm (51.74"), 7,5 kW (10 HP)
- Breite:** 896 mm (35.26")
- Höhe:** 799 mm (31.47"),
1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
769 mm (30.28"), 7,5 kW (10 HP)
- Nettogewicht:** 250 kg (550 lb), 1,5 oder 3,7 kW (2 oder 5 HP)
310 kg (680 lb), 10 HP
- Motoren:** 1,5, 3,7 oder 7,5 kW
(2, 5 oder 10 HP)

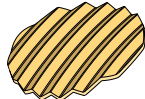
SCHNITTARTEN

*FLAT-V® SCHEIBEN



Scheibenstärken bis 4,6 mm (.180") (gemessen über die flachen, nicht gebogenen Oberflächen) mit 2,1 Vertiefungen pro Zoll (25,4 mm). Die Tiefe jeder Welle ist 3,2 mm (.125"). Wellenlänge 12 mm (.473").

*Z-SCHNITT-SCHEIBEN



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

V-SCHNITT-SCHEIBEN



Scheibenstärken bis zu 2,5 mm (.100").
3,2 mm (.125") Scheiben: 8 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 1,3 mm (.050"). Wellenlänge: 3,2 mm (.125").
5,4 mm (.212") Scheiben: 4,7 komplette „V“ auf 25,4 mm (1"). V-Tiefe: 2,1 mm (.084"). Wellenlänge: 5,4 mm (.212").

STANDARD-WELLENSCHEIBEN



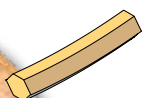
Scheibenstärken bis zu 7,2 mm (.285") mit 3-1/3 Wellen je 25,4 mm (1"). Wellentiefe: 2 mm (.080"). Wellenlänge: 7,6 mm (.300").

GLATTSCHNITT-SCHEIBEN



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

*VOLLE & REDUZIERTE FLAT-V® STREIFEN

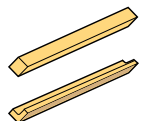


Volle Flat-V Streifen: Sechskantförmiger Querschnitt mit einer Größe von etwa 3,8 mm

(.150") an allen Seiten.

Reduzierte Flat-V Streifen: Gewölbter Streifen, oben und unten abgeflacht.

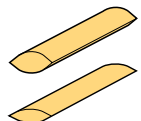
STANDARD- UND REDUZIERTE V-STREIFEN



Standard-Streifen: Rautenförmiger Querschnitt mit Seitenmaßen von 1,8, 2,5, 3,2 oder *7,2 mm (.070, .097, .125 oder *.285")

Reduzierte Streifen: „V“-förmiger Querschnitt

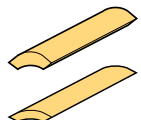
OVALE STREIFEN



Ovale Streifen: Stärke circa 3,2 mm (.125") x 6,4 mm (.250") Breite mit ovalem Querschnitt.

Breite ovale Streifen: Querschnittstärke ca. 3,2 mm (.125") x Breite ca. 9,5 mm (.375").

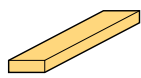
REDUZIERTE OVALE STREIFEN



Reduzierte Streifen: Sichelförmiger Einschnitt.

Breite reduzierte Streifen: Breiter, sichelförmiger Einschnitt.

JULIENNE-STREIFEN



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



Viele Arten der Zerkleinerung (inklusive Pulverisieren, Granulieren sowie vielerlei Streifenschnitte) sind möglich.

- Kartoffeln
- 2,0 mm
- (.080")
- "V"-Schnitt-Scheibe

* Limitierte Verfügbarkeit je nach Kunden-Anwendung.
Wenden Sie sich an Ihre Urschel-Niederlassung zur Sicherstellung der Verköflichkeit.

- Preiselbeeren,
- halbiert

- Kartoffeln
- Flat-V®-Scheibe



- Erdnüsse, Reibeeinsatz #8

- Mandeln (blanchiert)
- 2,0 mm (.080")
- Glatt- und V-Schnitt-Scheibe



- Frische Kokosnuss
- 1,8 mm (.070") Streifen



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.649 mm (64.92")
Breite: 1.588 mm (62.52")
Höhe: 1.764 mm (69.46")
Nettogewicht: 1.270 kg (2800 lb)
Motoren: 3,6 kW (5 HP)
 18 kW (25 HP)

SCHNITTARTEN

SCHEIBENSTÄRKEN

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

WÜRFELSCHNITTE

Für den Würfelschnitt werden Scheibenmesser, Rundmesserspindel und Querschnittspindel benötigt. Die Würfelgröße wird durch den Einsatz der entsprechenden Spindeln und die Einstellung der Scheibenstärke bestimmt.

- **Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")
- **Quermesserschnitte:** 3,2 mm bis 50,8 (1/8 bis 2")

STREIFENSCHNITTE

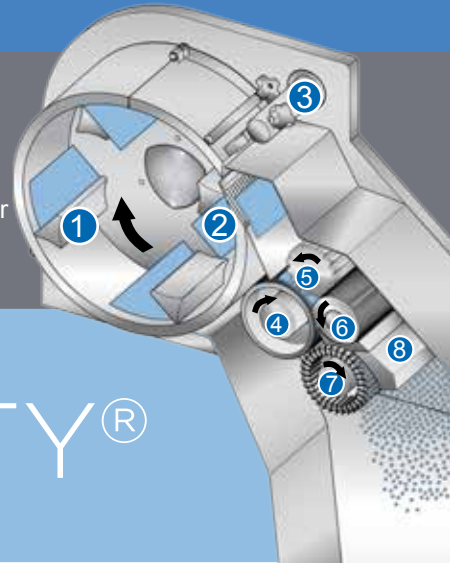
Glattschnitt-Streifen verschiedener Breiten sind durch Entfernen der Querschnitt- oder der Rundmesserspindel möglich. Durch unterschiedliche Kombinationen von Rundmessern und Querschnittmessern kann die Länge der Streifen begrenzt werden.

- 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2") in der Länge



SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Einstellklappe
4. Rotierende Zufuhrtrömmel
5. Zufuhrrolle
6. Rundmesser
7. Querschnittmesser
8. Abstreiferkamm



AFFINITY®

Das Modell Affinity ist die größte Würfelschneidemaschine, die Urschel herstellt. Die Maschine wurde entwickelt für schwierig zu schneidende Produkte wie kandierte Früchte, Käse, weiches Fleisch, gefrorene Produkte oder Produkte mit hohem Fettanteil. Der Maschine kann Schneidgut mit einer maximalen Größe von 254 mm (10") in jeder Abmessung zugeführt werden. Alle Komponenten arbeiten synchron, um eine positive Zufuhr zu wahren, was bei schwer zu schneidendem Produkt sehr kritisch sein kann. Die rotierende Zufuhrtrömmel und Zufuhrrolle sind speziell aufeinander angepasst und sorgen für eine gleichmäßige, positive Zufuhr in die Würfelschneideinheit. Für höchste Leistung stehen der 18 kW (25 HP) Motor, Heavy Duty Zahnräder und Bänder sowie der 3,7 kW (5 HP) Motor für den Querschnittspindel-Frequenzantrieb. Dieser variable Frequenzantrieb führt zu wesentlichen Einsparungen, da die gewünschten Geschwindigkeiten der Querschnittspindel eingestellt werden können und somit die Beschaffung zusätzlicher Spindeln entfällt. Für größtmögliche Wahrung der Hygiene sind alle Edelstahl-Kontaktflächen aus Ra 32. Mit der Affinity lassen sich gleichmäßige Würfel aus Fleischprodukten wie Rind- oder Geflügelfleischwürsten, Pepperoni-Wurst, Schinken oder Salami herstellen.

Die Affinity ist in zwei Ausführungen erhältlich - als Standard-Version (oben abgebildet) und mit eingebautem Förderband. Die Ausführung mit Förderbandrutsche optimiert die Produktzufuhr. Die Maschine eignet sich für eine Vielzahl an Produkten. Der Standard-Affinity kann Schneidgut bis zu 178 mm (7") zugeführt werden, die Ausführung mit Förderbandrutsche kann je nach Produkt Blöcke mit einer Größe bis zu 178 mm (7") oder 254 mm (10") aufnehmen.

- Brot, 6,4 x 3,2 x 3,2 mm (1/4 x 1/8 x 1/8")

- Getrocknete Preiselbeeren
- 3,2 mm (1/8") Streifen



DIVERSACUT 2110A™ WÜRFELSCHNEIDER

Mit der größten Maschine der DiversaCut-Baureihe, der ^{BS}DiversaCut 2110A™, können gleichmäßige Würfel, Streifen und Scheiben sowie Granulate bei hohen Kapazitäten hergestellt werden. Das Schneidgut kann bei der Zufuhr in die Maschine eine Größe bis zu maximal 254 mm (10") in jeder Abmessung haben, wodurch sich Kostenersparungen ergeben, da das Produkt nicht vorgeschnitten werden muss. Präziseste Feinseinstellungen durch einstellbare Manschetten an beiden Schneidspindeln sind möglich. Die Maschine bietet kontinuierliche Arbeitsweise bei hohen Produktionsraten und ist leicht zu reinigen und zu warten.

SCHNITTARTEN

SCHEIBEN

Durch Entfernen von Querschnittsspindel und Rundmesserspindel können Scheiben im folgenden Größenbereich geschnitten werden:

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

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

Tiefe Wellenschnittscheiben: 3,2 bis 12,7 mm (1/8 bis 1/2")

WÜRFELSCHNITTE/GRANULATE

Zur Änderung der Würfelgröße werden die entsprechenden Schneidspindeln eingesetzt und die Scheibenstärke eingestellt.

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

Quermesserschnitte (glatt): 3,2 bis 38,1 mm (1/8 bis 1-1/2")

Quermesserschnitte (Welle): 7,1 bis 14,8 mm (9/32 bis .583")

Quermesserschnitte (tiefe Welle): 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")

- Brot
- 6,4 mm (1/4")
- Granulat

Panini-Brot
25,4 x 19 x 25,4 mm
(1 x 3/4 x 1") Würfel

- Müsli-Riegel mit Karamell und Nüssen
- 12,7 mm (1/2") Granulat

(links)

Sandwich-Kekse
6,4 mm (1/4") Granulat

(rechts)

Schokoladenkeks-Teig
9,5 mm (3/8") Würfel



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.627 mm (64.07")

Breite: *1.616 mm (63.62")

Höhe: 1.738 mm (68.44")

Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)

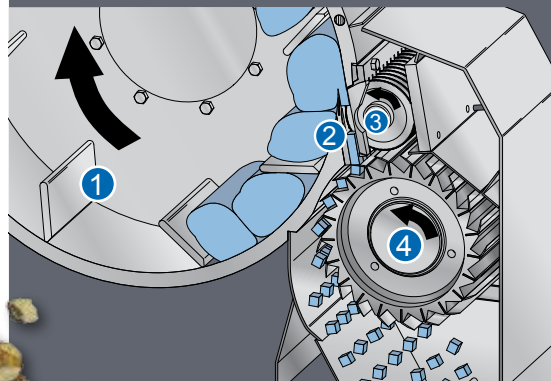
Motor: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)

*Es sind unterschiedliche Auslaufrutschen lieferbar. Die Maschinenbreite kann je nach Art der Auslaufrutsche variieren. Die angegebene Breite ist die mögliche maximale Breite.



SCHNEIDPRINZIP

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



(links) Erdnussbutter-Konfekt
19,1 mm (3/4") Granulat

(rechts) Ananas
1,6 x 3,2 x 3,2 mm
(1/16 x 1/8 x 1/8")

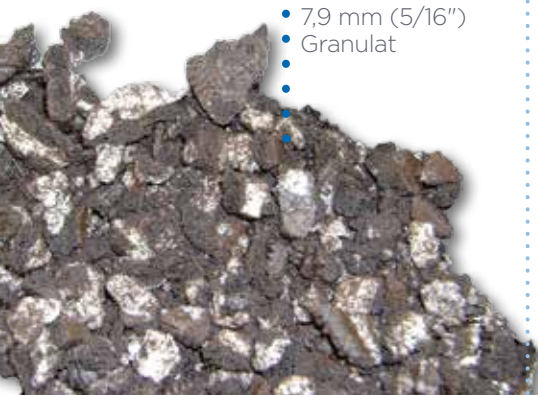


DIVERSACUT SPRINT® WÜRFELSCHNEIDER

TECHNISCHE DATEN

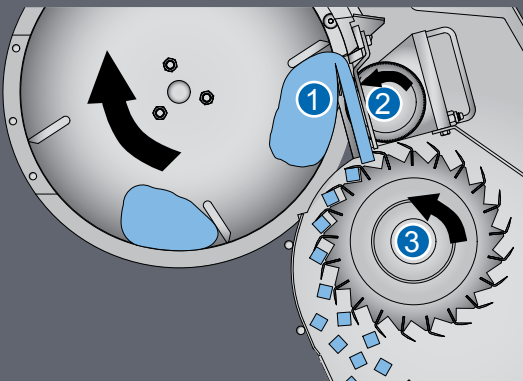
Länge: 1.367 mm (53.81")
Breite: 1.386 mm (53.86")
Höhe: 1.666 mm (65.59")
Nettogewicht: 390 kg (860 lb)
Motor: 1,1 kW (1.5 HP)

- Sandwich-Kekse
- 7,9 mm (5/16")
- Granulat



SCHNEIDPRINZIP

1. Scheibenmesser
2. Rundmesser
3. Querschnittmesser



Die dreidimensional schneidende DiversaCut Sprint kann Würfel und Granulate aus Süßwaren, Keksen und Fruchtstücken herstellen und benötigt wenig Platz. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Produktgröße bei der Zufuhr darf 165 mm (6.5") in jeder Abmessung nicht überschreiten.

SCHNITTARTEN

SCHEIBEN

Durch Entfernen von Querschnittspindel und Rundmesserspindel können Scheiben im folgenden Größenbereich geschnitten werden:

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

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

STREIFENSCHNITTE

Glatt- und Wellenschnittstreifen in einer Vielzahl an Breiten können durch Entfernen der Querschnittspindel oder der Rundmesserspindel hergestellt werden.

Kleinste Glattschnittstreifen: 2 x 3,2 mm (.079 x 1/8") x Länge des zugeführten Produkts; kleinste Wellenschnittstreifen 7,1 x 7,1 (9/32 x 9/32") x Länge des zugeführten Produkts. Größte Glattschnittstreifen: 25,4 x 25,4 mm (1 x 1") x Länge des zugeführten Produkts; größte Wellenschnittstreifen 15,9 x 15,9 mm (5/8 x 5/8") x Länge des zugeführten Produkts.

WÜRFEL

Ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel werden für das Würfeln benötigt. Zur Änderung der Würfelgröße werden die entsprechenden Schneidspindeln eingesetzt und die Scheibenstärke eingestellt.

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")

Kiwi-Würfel
12,7 mm
(3/8")



Graham Cracker
4,8 mm (3/16")
Granulat



COMITROL®

ZERKLEINERUNGSMASCHINEN

Comitrol® Maschinen sind weltweit erfolgreich im Einsatz und bieten optimale Lösungen für unzählige Anwendungen im Trocken-, Halbrocken- und Flüssigbereich. Verschiedene Modelle sind lieferbar, um bestimmte Anwendungen abzudecken. Die Maschinen der Comitrol-Baureihe unterscheiden sich in den Zufuhr- und Auslaufkonfigurationen, Schneidkopf- und Rotor-Optionen sowie in der Leistung. Jedes Modell bietet kontinuierlichen Betrieb bei hohen Kapazitäten und einfacher Reinigung. Standard-Anwendungen sind: Granulieren, Flocken- und Scheibenschnitte, Mischen, Verflüssigen, Pürieren, Homogenisieren und Dispergieren.

Das Wort „Comitrol“ bedeutet kontrollierte Zerkleinerung. Die Comitrol-Zerkleinerung basiert auf dem außerordentlich effizienten Arbeitsprinzip der sukzessiven Abtrennung; das Schneidgut wird, während es mit hoher Geschwindigkeit in Drehung versetzt wird, kontinuierlich und einheitlich beim Durchlauf durch den stationären Schneidkopf zerkleinert.

TECHNISCHE DATEN

MODELL 1700

Länge: 1.288 mm (50.69")

Breite: 846 mm (33.31")

Höhe: *1.832 mm (72.13")

Nettogewicht: 500 kg (1100 lb)

Motoren: 11,2, 22,4 oder 30 kW
(15, 30, oder 40 HP)

*Höhe mit 30 kW (40 HP) Motor.

Diese Höhe wird je nach kW/HP und Motorenhersteller variieren.

MODELL 3600 SLANT

Länge: 907 mm (35.69")

Breite: 742 mm (29.21")

Höhe: 981 mm (38.64")

Nettogewicht: 180 kg (400 lb)

Motoren: 7,5 kW (10 HP)

MODELL 9300 MIT BESCHICKUNG

Länge: 2.389 mm (94.06")

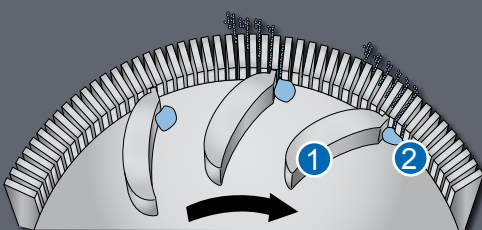
Breite: 1.526 mm (60.06")

Höhe: 2.235 mm (88.00")

Nettogewicht: 1.590 kg (3500 lb)

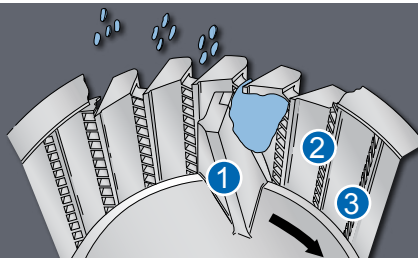
Motoren: 112 oder 149.1 kW
(150 oder 200 HP)

SCHNEIDPRINZIP



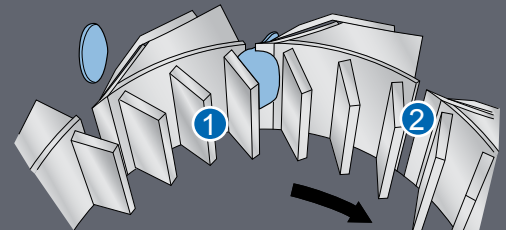
Mikroschneidkopf

1. Rotor
2. Schneideplättchen



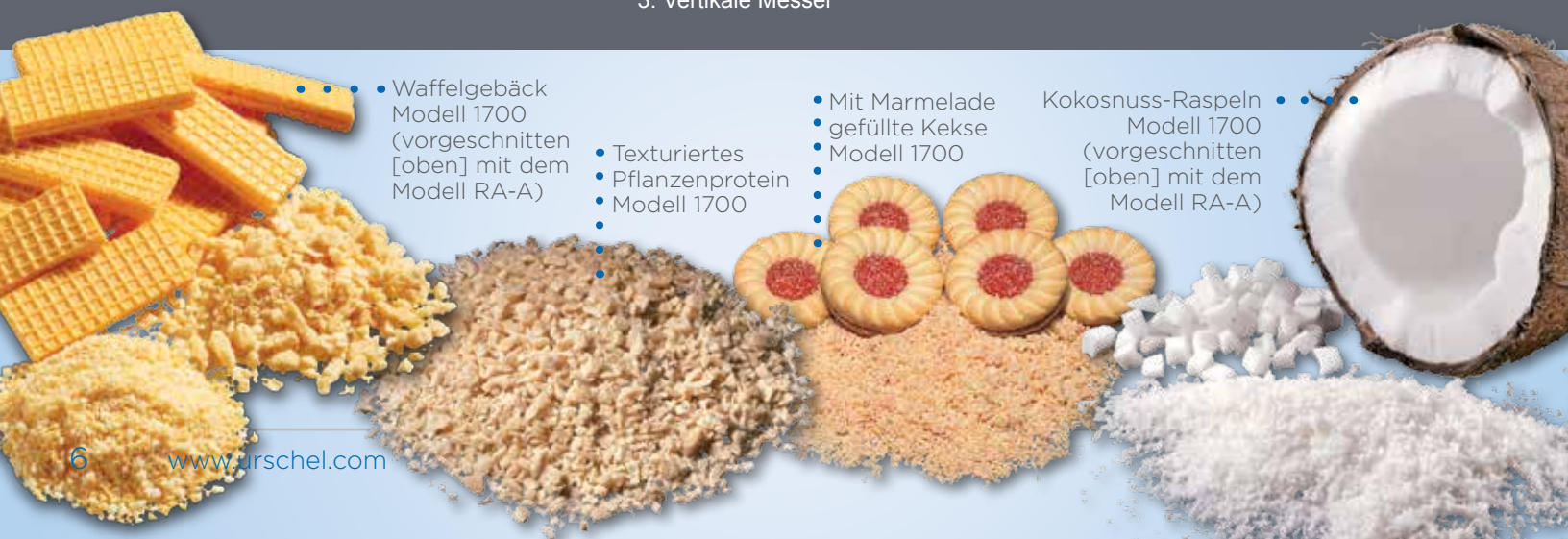
Standard-Schneidkopf

1. Rotor
2. Horizontale Separatoren
3. Vertikale Messer



Scheiben-Schneidkopf

1. Rotor
2. Scheibenmesser



• Waffelgebäck
Modell 1700
(vorgeschnitten
[oben] mit dem
Modell RA-A)

• Texturiertes
Pflanzenprotein
Modell 1700

• Mit Marmelade
gefüllte Kekse
Modell 1700

Kokosnuss-Raspeln
Modell 1700
(vorgeschnitten
[oben] mit dem
Modell RA-A)



(von links
nach rechts)

Weiche Tortilla-
Teigtaschen
Modell 3600

Cracker
Modell 3600

Sandwich-Kekse
Modell 1700

Erdnussbutter
Modell 9300



Einheitlich Mahlen, Granulieren, Flocken schneiden oder Pürieren bei hohen Kapazitäten

MODELL 1700 [1] MODELL 3600 [2] MODELL 9300 [3]

Der Comitrol® Processor Modell 1700 ist die vielseitigste Maschine der Comitrol-Baureihe. Mit dieser Maschine kann eine Vielzahl von Anwendungen abgedeckt werden. Beispiele sind die Herstellung von Erdnussbutter, das Zerkleinern von Kokosnussfleisch in cremige Form oder geraspelt, Zerkleinern von Cerealien, Herstellung von Semmelbröseln, Maisbrei, Granulate für Aufstriche/Lasuren, Keks-Wiederaufbereitung, Zerkleinerung von Nüssen und Früchten für Füllungen, Pasten, Saucen, Säfte und vieles mehr. Auf dem Modell 1700 können alle drei Schneidkopf-Typen mit dem Durchmesser von 152,4 mm (6") eingesetzt werden: Standard-Schneidköpfe, Scheiben-Schneidköpfe und Mikroschneidköpfe. Die Standard-Ausstattung mit einer zweiteiligen Schneidkammer ist einfach zu demontieren und zu reinigen. Die maximalen Abmessungen des Produkts bei der Zufuhr hängen ab von der Art des verwendeten Schneidkopfs und Rotors.

SCHNITTARTEN

- Eine Vielzahl an 6" Schneidköpfen für Schnittgrößen von 0,254 bis zu 38,1 mm (.010 bis zu 1.5").
- Eine Vielzahl an 6" Scheiben-Schneidköpfen für Scheibenstärken von 0,5 bis zu 1,5 mm (.020 bis zu .060").
- Eine Vielzahl an 6" Mikroschneidköpfen für kleinste Partikel von 0,03 bis zu 0,6 mm (.0012 bis zu .0237").

Die kompakte Größe des Comitrol Processor Modell 3600 ist ideal für die Verarbeitung kleinerer bis hin zu größeren Mengen. Die Maschine ist universell einsetzbar, auch für schwierige Anwendungen in der Wiederaufbereitung: Backwaren-Produkte mit viel Fett- und Feuchtigkeitsanteil, Früchte mit hohem Zuckergehalt und anderes, schwierig zu verarbeitendes Schneidgut lassen sich in präzise, freifließende Granulate bei hoher Leistung schneiden. Es können Brezel, Nudeln, Kuchen, Kekse, Granola, Cracker und viele andere Produkte wiederaufbereitet werden. Auf dem Modell 3600 können Standard- und Scheiben-Schneidköpfe mit dem Durchmesser von 152,4 mm (6") eingesetzt werden. Die maximale Zufuhrgröße des Produkts ist 63,5 mm (2.5") in jeder Abmessung.

SCHNITTARTEN

Eine Vielzahl an 6" Schneidköpfen für Schnittgrößen von 0,254 bis zu 38,1 mm (.010 bis zu 1.5").

- ▶ Das Modell 3600 ist auch mit einer passenden Beschickungseinheit lieferbar, die von einem Drittanbieter hergestellt und installiert wird (wie in Abbildung 2a dargestellt).

Delikatess-Senf
Modell 9300

Der Comitrol Processor Modell 9300 ist die größte Maschine der Comitrol-Baureihe. Diese Maschine wurde entwickelt für die Herstellung von Endprodukten wie Breie, Pasten, Flüssigkeiten oder Pulver in einem Durchgang. Verglichen mit dem Modell 1700 werden auf dieser Maschine doppelt so große Mikroschneidköpfe und Rotoren mit einer Größe von 304,8 mm (12") eingesetzt. Dadurch können sehr effizient kleinste Partikel erzielt werden.

Durch die Verwendung des 149 kW (200 HP) Motors wird ein noch höherer Durchsatz erreicht. Der Standard-Sanftanlauf sorgt dafür, dass die Maschine graduell bei reduzierter Stromzufuhr anläuft und energieeffizient arbeitet. Die maximale Größe des Produkts bei der Zufuhr darf 9,5 mm (3/8") nicht überschreiten.

SCHNITTARTEN

Eine Vielzahl an 12" Mikroschneidköpfen für Mikro-Abmessungen von bis zu 1,1 mm (.0420").

- Erdnussbutter-
• Cracker
• Modell 9300

- Sojamilch
• Modell 9300



E TRANSLICER® BANDSCHNEIDER

Der E TranSlicer® ist ideal geeignet für längliche Produkte wie Maniok, Kochbananen, Taro-Wurzeln, Kartoffeln und Brotstangen. Auswechselbare Messerräder, einschließlich des patentierten *MicroSlice®-Messerrads, sorgen für höchste Flexibilität. Die Maschine eignet sich für ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. 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.



- • • • • Maniok
0,8 mm (.030")
Glattschnittscheibe
MicroSlice-Messerrad



- • • • • Brotstangen, 4,8 mm (3/16")
Glattschnittscheiben,
Scheibenmesserrad



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
Vorbereitungstisch
Nettogewicht: 600 kg (1328 lb)
Motor: 2,2 kW (3 HP)
Zufuhrband-Motor: 0,75 kW (1 HP)

MODELL OC SCHEIBENSCHNEIDER

Das Modell OC bietet eine große Auswahl an Scheibenstärken im Schrägschnitt. Diese Schnittart ist sehr beliebt beim Schneiden von Bananen, Maniok und Brot. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb. Die maximale Größe des Produkts bei der Zufuhr darf 63,5 mm (2.5") in Breite oder Durchmesser nicht überschreiten.



- • • • • Kochbanane,
1,5 mm (.060")
Schrägschnittscheibe



- • • • • Brot
6,4 mm (1/4")
Schrägschnittscheiben



TECHNISCHE DATEN

Länge: 3.641 mm (143.34")
Breite: 812 mm (31.96")
Höhe: 1.141 mm (44.92")
Nettogewicht: 400 kg (884 lb)
Motor: 1,5 kW (2 HP)
Zufuhrband-Motor: 0,56 kW (3/4 HP)

SCHNITTARTEN

SCHRÄGE GLATT- & WELLENSCHNITTSCHEIBEN

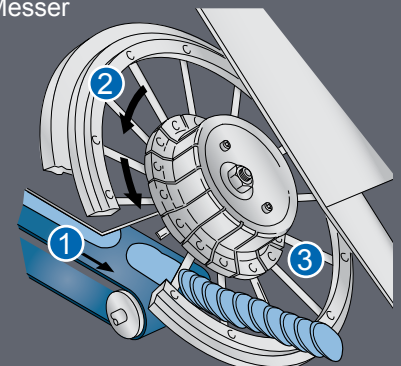
Schnittgrößenbereich von 1,6 bis 44,5 mm (1/16 bis 1-3/4")

SCHRÄGE GLATTSCHNITTSCHEIBEN MIT MICROSLEE®-MESSERRAD

0,8 bis 3 mm (.030 bis .120"). Wenden Sie sich an Urschel. Zertifizierung notwendig.

SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Scheibenmesserrad
3. Messer



Süßkartoffeln • • • •
1,5 mm (.060")
Glattschnitt,
MicroSlice-Messerrad



• • • • Tarowurzel
1,5 mm (.060")
Glattschnitt,
MicroSlice-Messerrad



(OBEN)
Gedörrtes Rindfleisch
19,1 x 31,8 mm
(3/4 x 1-1/4")

(UNTEN)
Gourmet-Croutons
25,4 mm (1") Würfel

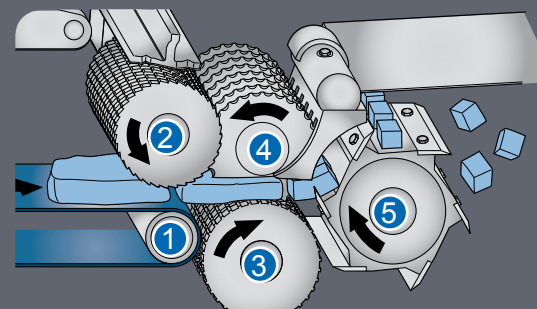


TECHNISCHE DATEN

Länge: 3.023 mm (119.03")
Breite: 850 mm (33.48")
Höhe: 1.280 mm (50.37")
Nettogewicht: 700 kg (1600 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



SCHNITTARTEN

SCHEIBENMESSERRAD

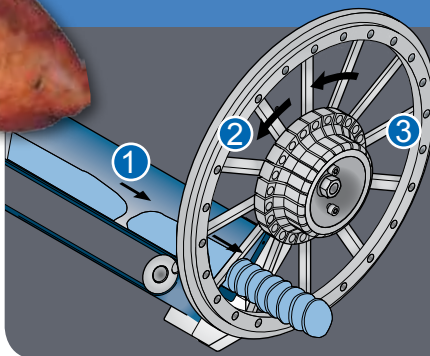
Glatt- oder Wellen-
schnittscheiben:
0,8 bis 76,2 mm (1/32 bis 3")

MICROSLICE-MESSERRAD

Glattschnittscheiben:
0,5 bis 6,4 mm (.020 bis .240")
Wellenschnittscheiben:
1,8 mm (.069")



Kochbanane • • • •
2,0 mm
(.080")
Glattschnitt
MicroSlice-
Messerrad



SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Scheibenmesserrad
3. Scheibenmesser

MODELL M6 WÜRFELSCHNEIDER

Mit dem zweidimensional schneidenden [®]Modell M6 können Würfel- und Streifenschnitte aus Brot, Fleischsnacks, extrudiertem Teig, Brownie-Platten und anderen Produkten hergestellt werden. Die Maschine arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb und bei hohen Produktionsraten. Die maximale Zufuhrdicke des Produkts beträgt 25,4 mm (1").

SCHNITTARTEN

WÜRFEL

Viele Schnittgrößen sind möglich durch die Kombination von Rundmesserabständen und unterschiedlichen Querschnittspindeln.

Rundmesserschnitte: 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1-1/2")

Quermesserschnitte: 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3") Standardgrößen, mit alternativer Getriebeübersetzung sind bis zu 144 mm (5.66") möglich.

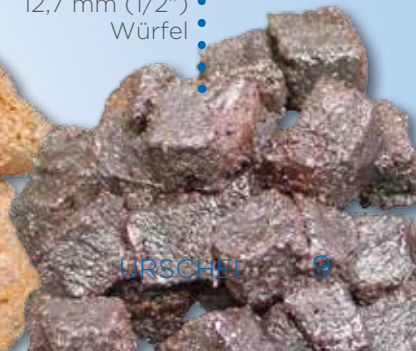
STREIFENSCHNITTE

Streifenschnitte werden durch das Entfernen der Querschnittspindel erzielt. Die Länge und Stärke der Streifen hängt ab von der Größe des zugeführten Produkts.

Schweineschwarte • • • • •
25,4 x 38,1 mm
(1 x 1-1/2")



Brownies • • • •
12,7 mm (1/2")
Würfel





MODELL RA-A WÜRFELSCHNEIDER

Mit dem Modell RA-A können Würfel- und Streifenschnitte sowie Scheiben aus den verschiedensten Produkten wie Früchten, Gemüse, Nüssen und Formfleisch hergestellt werden. Auswechselbare Antriebsteile bieten größte Vielseitigkeit und optimale Schneidergebnisse bei kleinen oder mittleren Schnittgrößen. Das Modell RA-A zeichnet sich aus durch kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Zufuhrgröße des Produkts beträgt 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung.

SCHNITTARTEN

SCHEIBEN/WÜRFEL/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

Streifenschnitte werden durch das Entfernen der Querschnittspindel erzielt. Die Länge der Streifen hängt ab von der Größe des zugeführten Produkts. Eventuell ist ein Wechsel der Rundmesserspindel ebenfalls erforderlich.

• Erdbeeren
6,4 mm (1/4")
Würfel

• Tortilla Chips aus
Mais 6,4 mm
(1/4") Würfel

• Sandwich-Kekse
19 mm (3/4")
Granulat



• Erdnussbutter-Konfekt
19 mm (3/4")
Granulat

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.171 mm (46.11")

Breite: 938 mm (36.93")

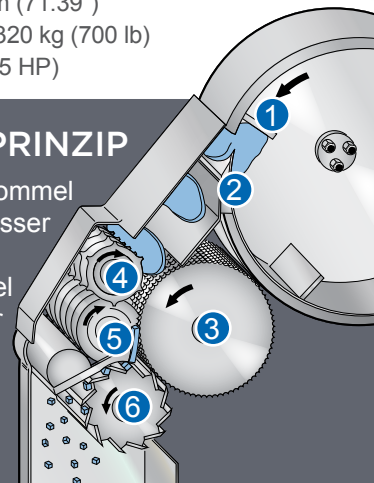
Höhe: 1.833 mm (71.39")

Nettogewicht: 320 kg (700 lb)

Motor: 3,7 kW (5 HP)

SCHNEIDPRINZIP

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



MODELL N GRANULATOR

Mit dem Modell N können Nüsse, Kekse und Cracker granuliert und gefrorene oder dehydrierte Früchte aufgeschlitzt werden. Die Schnittgröße wird über die Schneidkammer, Zufuhrrolle und Abstreiferkamm, die einstellbar sind, bestimmt. Da das Produkt geschnitten und nicht zerhackt oder gequetscht wird, werden Feinanteile reduziert und das Ergebnis liegt innerhalb der vorgegebenen Schnittgröße. Das Modell N bietet kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb und ist einfach zu reinigen und zu warten.

SCHNITTARTEN

GRANULATE

2,4 bis 9,5 mm (3/32 bis 3/8") Rundmesserabstand.



• Mandeln
3,2 (1/8")
Granulat

• Graham Cracker
4,8 mm (3/16")
Granulat



• Walnüsse
6,4 mm (1/4")
Granulat



TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.015 mm (39.96")

Breite: 677 mm (26.67")

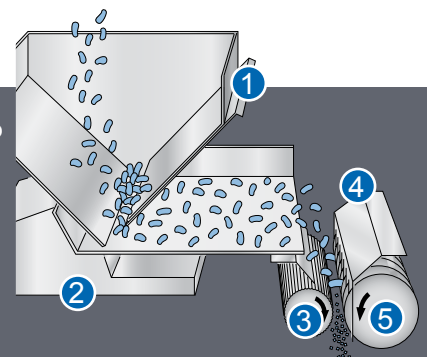
Höhe: 764 mm (30.08")

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



MODELL CD-A WÜRFELSCHNEIDER

- Waffelplätzchen mit Kremfüllung
6,4 mm (1/4") Granulat
- Schokoladen-Riegel
4,8 mm (3/16") Granulat

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

Mit dem zweidimensional schneidenden Modell CD-A können gleichförmige Würfel- und Streifenschnitte im kleineren bis mittleren Größenbereich hergestellt werden. Es lassen sich rohe oder eingelegte Zitruschalen, Nüsse, Trockenpflaumen und Rosinen verarbeiten. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung, sie ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Produktstärke bei der Zufuhr ist 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

Durch Entfernen der Querschnittsspindel werden Streifen in unterschiedlichen Längen je nach Größe des zugeführten Produkts geschnitten.

- Pekannüsse
- 4,8 mm (3/16")
- Granulat

MODELL L-A WÜRFELSCHNEIDER

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.709 mm (67.28")
Breite: 966 mm (38.04")
Höhe: 1.513 mm (59.58")
Nettogewicht: 290 kg (630 lb)
Motor: 1,5 kW (2 HP)

SCHNEIDPRINZIP

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

Das zweidimensional schneidende Modell L-A schneidet gleichförmige Würfel und Streifen aus getrockneten oder dehydrierten Früchten, beispielsweise für Studentenfutter, als Backzutat oder für Garnierungen. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung, ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Abmessung des Produkts bei der Zufuhr ist 12,7 mm (1/2") in Stärke oder Durchmesser.

SCHNITTARTEN

WÜRFEL

Rundmesserschnitte: 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")

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

STREIFENSCHNITTE

Durch Entfernen der Querschnittsspindel werden Streifen in unterschiedlichen Längen je nach Größe des zugeführten Produkts geschnitten.

- Getrocknete Preiselbeeren
- 4,0 mm (5/32")
- Streifenschnitt



Brot
12,7 mm (1/2")
Würfel

TECHNISCHE DATEN

Länge: 1.873 mm (73.73")
Breite: 1.167 mm (45.94")
Höhe: 1.251 mm (49.25")
Nettogewicht: 340 kg (740 lb)
Motor: 1,5 kW (2 HP)

Äpfel • • • • •
9,5 mm (3/8")
Würfel



MODELL G-A WÜRFELSCHNEIDEMASCHINE

Das dreidimensional schneidende Modell G-A stellt einheitliche Scheiben, Streifen und Würfel aus Brot, Früchten und anderen Produkten her. Die Maschine arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Die maximale Zufuhrgröße des Produkts ist 140 mm (5-1/2") in jeder Abmessung.

SCHNITTARTEN

SCHEIBEN 1,6 bis 19,1 mm (1/16 bis 3/4")

WÜRFEL Viele Schnittgrößen sind möglich durch die Kombination von Rundmesserabständen mit unterschiedlichen Querschnittspindeln.

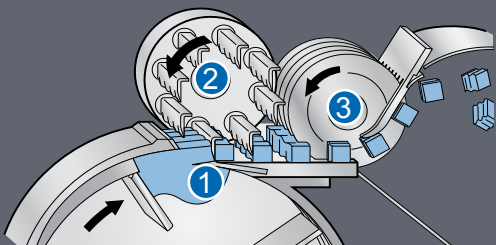
Rundmesser: 2,4 bis 76,2 mm (3/32 bis 3")

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

STREIFENSCHNITTE Streifenschnitte werden durch Entfernen der Querschnittspindel erzielt. Die Länge und Stärke der Streifen hängt ab von der Größe des zugeführten Produkts.

SCHNEIDPRINZIP

1. Scheibenmesser
2. Querschnittmesser
3. Rundmesser



MODELL J9-A WÜRFELSCHNEIDER

Das zweidimensional schneidende Modell J9-A kann einheitliche Würfel und Streifen aus Brot, Fleisch-Snacks, Tortillas und anderen Produkten herstellen. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen. Die maximale Zufuhrstärke des Produkts ist 9,5 mm (3/8") mit Standard-Teilen und 12,7 mm (1/2") mit optionaler Zufuhrrolle.

SCHNITTARTEN

WÜRFEL Viele Schnittgrößen sind durch die Kombination von Rundmesser-Abständen mit unterschiedlichen Querschnittspindeln möglich.

Rundmesser und Querschnittmesser: 4,8 bis 76,2 mm (3/16 bis 3")

STREIFENSCHNITTE Streifenschnitte können durch das Entfernen der Querschnittspindel hergestellt werden. Die Länge und Stärke der Streifen hängt ab von der Größe des zugeführten Produkts.



• • • • • Weizen-Tortillas
6,4 mm (1/4") Streifen
25,4 x 25,4 mm
(1 x 1") Quadrate

Pita-Chips • • • • •
50,8 x 50,8 mm (2 x 2")

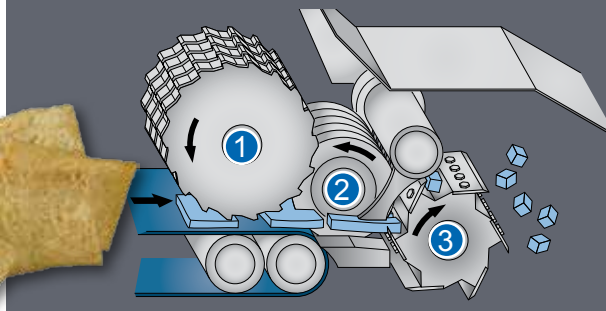


TECHNISCHE DATEN

Länge: 2.517 mm (99.08") **Nettogewicht:** 420 kg
Breite: 1.126 mm (44.34") (930 lb)
Höhe: 1.573 mm (61.92") **Motor:** 3,7 kW (5 HP)

SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrrolle
2. Rundmesser
3. Querschnittmesser



URSCHEL®
Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidtechnik

de.urschel.com | ✉ germany@urschel.com

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).

© Urschel, Flat-V, Affinity, DiversaCut, DiversaCut Sprint, Comitrol, TranSlicer und MicroSlice sind eingetragene Warenzeichen von Urschel.™ DiversaCut 2110A Markenzeichen angemeldet. ⁶⁸ Das Modell M6 kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6148709 geschützt sind. ^{††} Julienne knife (Juliennemesser) ist geschützt durch die U.S.-Patente Nr. 5896801 und 6460444. Shear edge (Schneidkante) ist geschützt durch die U.S.-Patente Nr. 6792841 und 6920813. MicroSlice ist geschützt durch die U.S.-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 und das EU-Patent EP1042107.

L2683GER | OCT 2015 | (s.s. L2398GER)