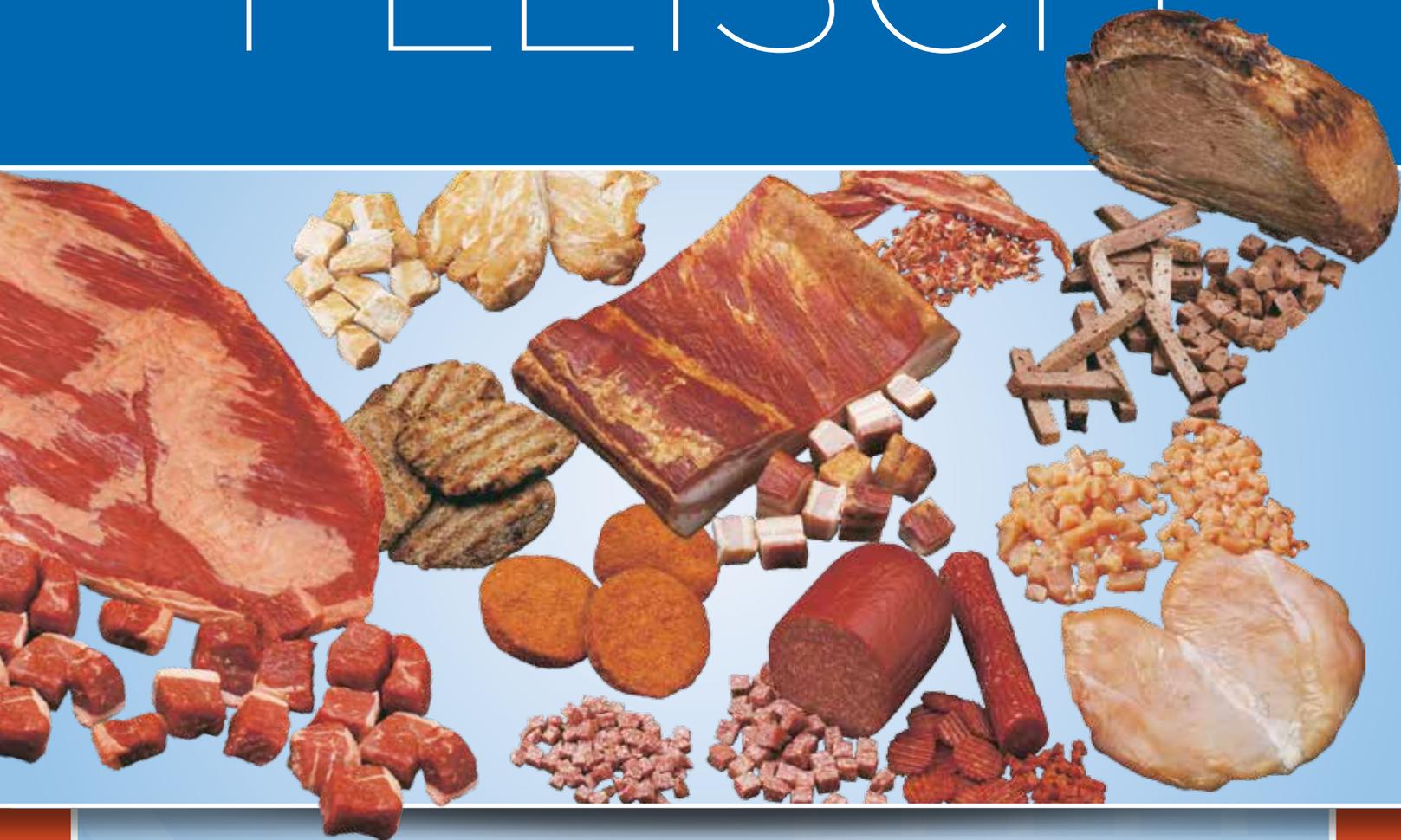


DAS SCHNEIDEN VON

FLEISCH



URSCHEL®

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik



• Gekochter Schinken
3,2 mm (1/8")
Würfel

AFFINITY®



Extrudierte Tiernahrung •
6,4 x 6,4 x 12,7 mm
(1/4 x 1/4 x 1/2")

Die Schneidmaschine Affinity ist der größte Würfelschneider von Urschel. Die Maschine wurde entwickelt für schwierig zu schneidende Produkte wie weiches Fleisch, gefrorene Produkte oder Fleisch 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 Zufuhrtrommel 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-/Geflügelfleisch, Peperoni-Wurst, Schinken oder Salami herstellen.

Die Affinity ist in zwei Ausführungen erhältlich: als Standard-Version **[A]** und mit eingebautem Förderband **[B]**. 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.

TECHNISCHE DATEN

AFFINITY [A]

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)

AFFINITY [B]

mit Förderbandrutsche
Länge: 1.815 mm (71.46")
Breite: 1.588 mm (62.52")
Höhe: 1.764 mm (69.45")
Nettogewicht: 1.270 kg
(2800 lb)
Motoren: 3,6 kW (5 HP)
18 kW (25 HP)

SCHNITTARTEN

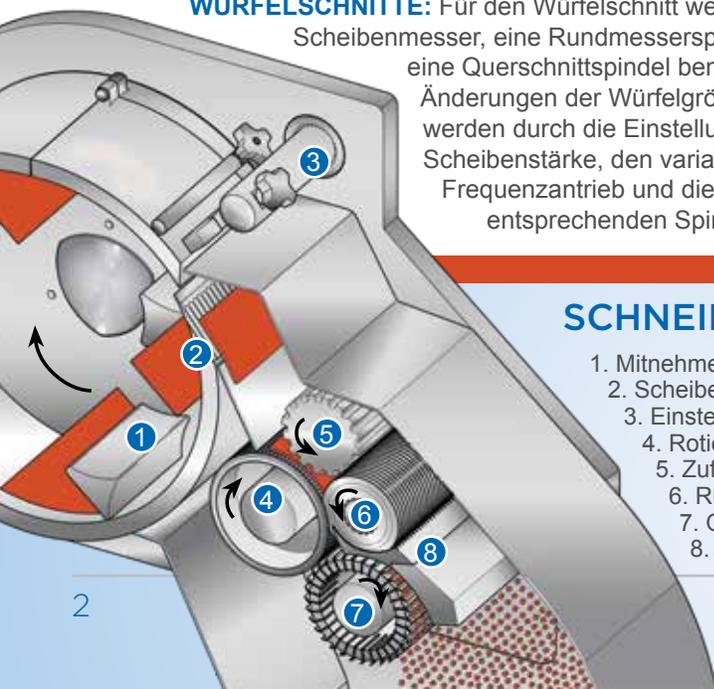
SCHEIBENSTÄRKEN: 3,2 bis 19,1 mm (1/8 bis 3/4")

WÜRFELSCHNITTE: Für den Würfelschnitt werden 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")



SCHNEIDPRINZIP

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

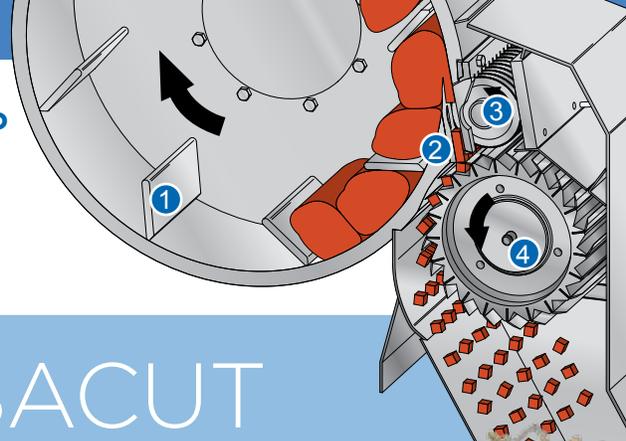
Salami •••••
3,2 x 25,4 x 3,2 mm
(1/8 x 1 x 1/8")
Streifen





SCHNEIDPRINZIP (WÜRFEL)

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



DIVERSACUT 2110A™

TECHNISCHE DATEN

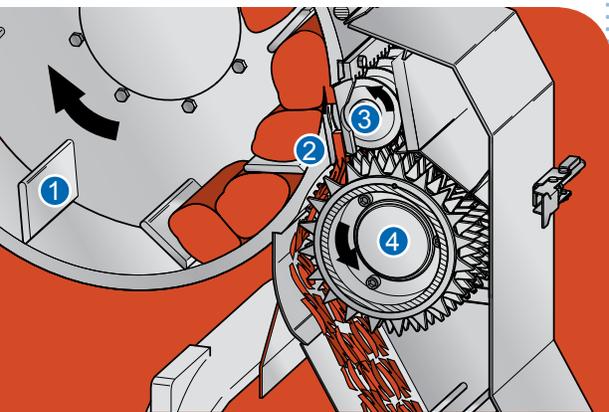
- Länge:** 1.627 mm (64.07")
Breite: *1.616 mm (63.62")
Höhe: 1.738 mm (68.44")
Nettogewicht: 680 kg (1500 lb)
Motor: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)

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

Mit der größten Maschine der DiversaCut-Baureihe, der *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 vorgeschritten werden muss. Diese Würfelschneidemaschine bietet präzise Schnitttoleranzen durch die Möglichkeit der Scheibenstärken-Einstellung und die Verriegelungs-Ausstattungen. Auch präziseste Feinjustierungen mit einstellbaren Manschetten an beiden Schneidspindeln sind möglich.



Gekochte Truthahnbrust
Kurze Streifen



SCHNEIDPRINZIP (ZERRUPFEN)

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

- Vorgeformter Truthahnbraten
- 6,4 x 6,4 mm (1/4 x 1/4") x unterschiedliche Längen

SCHNITTARTEN

STREIFENSCHNITTE: Glattschnitt- oder Wellenschnitt-Streifen in verschiedenen Breiten sind durch Entfernen der Querschnitt- oder der Rundmesserspindel möglich. Die kleinsten Streifen sind beim Glattschnitt 3,2 x 3,2 mm (1/8 x 1/8") x Produktlänge, beim Wellenschnitt 7,1 x 7,1 mm (9/32 x 9/32") x Produktlänge. Die größten Streifen beim Glattschnitt sind 25,4 x 25,4 mm (1 x 1") x Produktlänge, beim Wellenschnitt 15,9 x 15,9 mm (5/8 x 5/8") x Produktlänge. Hinweis: Durch unterschiedliche Kombinationen von Rundmessern und Querschnittmessern kann die Länge der Streifen begrenzt werden.

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 76,2 mm (1/8 bis 3")
- **Quermesserschnitte (glatt):** 2,4 bis 63,5 mm (3/32 bis 2-1/2")
- **Quermesserschnitte (Welle):** 7,1 bis 15,9 mm (9/32 bis 5/8")

ZERRUPFSCHNITTE: Feinere, mittelgroße und größere Zerrupfschnitte aus gekochten oder temperierten Fleischsorten sind möglich.

- Temperierter Lachs
- 19,1 mm (3/4") Würfel



Temperiertes Rindfleisch
19,1 mm (3/4") Würfel

Peperoni-Wurst
6,4 mm (1/4") Würfel





• Rinder-Dörrfleisch
28,6 x 47,6 mm
(1-1/8 x 1-7/8")
Stücke



MODELL M6

Das [®]patentierte Modell M6 schneidet zweidimensional und wurde für die Herstellung von Würfel- und Streifenschnitten sowie für das Zerrupfen unterschiedlichster Produkte entwickelt. Die Maschine ist ideal geeignet für die Verarbeitung von leicht gefrorenem, gekühltem oder gekochtem Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch. Das Modell M6 arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb bei hohen Produktionsraten und ist leicht zu reinigen und zu warten.

DAS MODELL M6 BIETET:

- Schwenkbare Abdeckungen für größtmögliche Hygiene und leichten Zugang bei Wartungsarbeiten.
- Einen robusten Maschinenrahmen in massiver Ausführung ohne Hohlräume.
- Den unter dem Maschinenrahmen integrierten Elektrischen Schaltschrank.
- Leicht zugängliche Stopp/Start-Bedientaster.
- Maximale Vielseitigkeit durch die große Auswahl verschiedener Schneidwerkzeuge.
- Eine große Bandbreite an Würfelschnitten von 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1-1/2").
- Produktzufuhrstärke bis max. 25,4 mm (1").
 - Spezielle Zufuhrscheiben oder stumpfe Querschnittmesser, mit denen Fleisch, das wie mit der Hand gerupft aussieht, hergestellt werden kann.
 - Die Ausstattungsvarianten mit frequenzgesteuertem Antrieb oder Stern-Dreieck-Schaltung.
 - Leichten Zugang zu allen Schmiernippeln, die am Äußeren der Maschine angebracht sind.
 - Die komplette Edelstahlausführung einschließlich Motor.



• Gekochte Hähnchenbrust
25,4 x 25,4 mm (1 x 1") x
Stärke des zugeführten Produkts



TECHNISCHE DATEN

Länge: 3.023 mm (119.03")

Breite: 845 mm (33.26")

Höhe: 1.280 mm (50.37")

Nettogewicht: 745 kg (1.642 lb)

Motoren: 3,7 oder 5,6 kW
(5 oder 7.5 HP)

- Leicht gefrorene Rinderbrust
- 25,4 x 25,4 mm (1 x 1") x
- Stärke des zugeführten Produkts



Aufklappbare Bandabdeckungen erleichtern die Wartung und den Wechsel der Zufuhrbänder. Die Zufuhrbandspannung lässt sich leicht durch das Drehen einer Mutter [A] an der Außenseite der Maschine einstellen. Das Urschel Modell M6 bietet einen Edelstahl-Motor [B], einen unter dem Maschinenrahmen integrierten Schaltschrank [C] sowie leicht zugängliche Stopp-/Start-Bedientaster [D].

- Leicht gefrorene Hähnchenbrust
9,5 x 9,5 mm (3/8 x 3/8") x
Stärke des zugeführten Produkts

Leicht gefrorener Fisch • • • • •
19,1 x 19,1 mm (3/4 x 3/4") x
Stärke des zugeführten Produkts



Die schwenkbaren Abdeckungen des Urschel Modell M6 und die solide Ausführung des Maschinenrahmens gewährleisten höchste Hygiene und leichte Wartung.

SCHNITTARTEN

WÜRFEL: Durch Kombination verschiedener Rundmesserabstände mit unterschiedlichen Querschnittspindeln können viele verschiedene Schnittgrößen erzielt werden.

- **Rundmesser:** 4,8 bis 38,1 mm (3/16 bis 1-1/2")
- **Querschnittmesser:** 3,2 bis 144 mm (1/8 bis 5.66")

STREIFEN: Durch Ausbau der Querschnittspindel aus der Maschine können Streifen geschnitten werden. Länge und Stärke der Streifen variieren je nach der Größe des zugeführten Produktes.

ZERRUPFEN: Viele verschiedene Arten der Zerkleinerung von grob bis fein sind möglich. Auch unterschiedliche Streifenlängen sind je nach Ausstattung möglich.

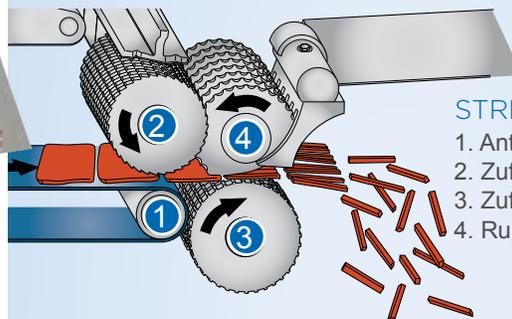
- Schinken
- 9,5 mm (3/8")
- Streifen

- Gekochtes
- Schweinefleisch
- Mittelgroßer
- Zerrupfschnitt



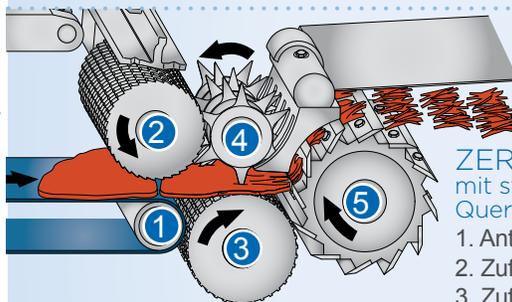
Leicht gefrorener Speck • • • • •
25,4 x 25,4 mm
(1 x 1") x Stärke des
zugeführten Produkts

SCHNEIDPRINZIP



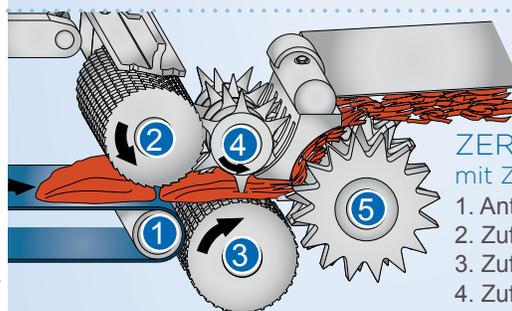
STREIFENSCHNITT

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



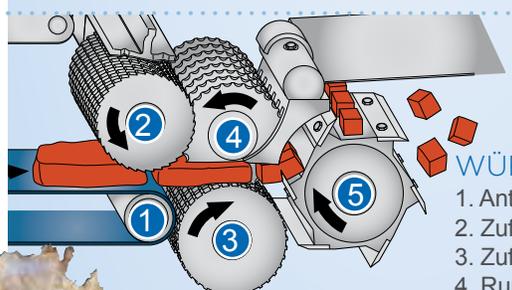
ZERRUPFEN mit stumpfen Querschnittmessern

1. Antriebsrolle
2. Zufuhrrolle
3. Zufuhrtrommel
4. Zufuhrscheiben
5. Stumpfe Querschnittmesser



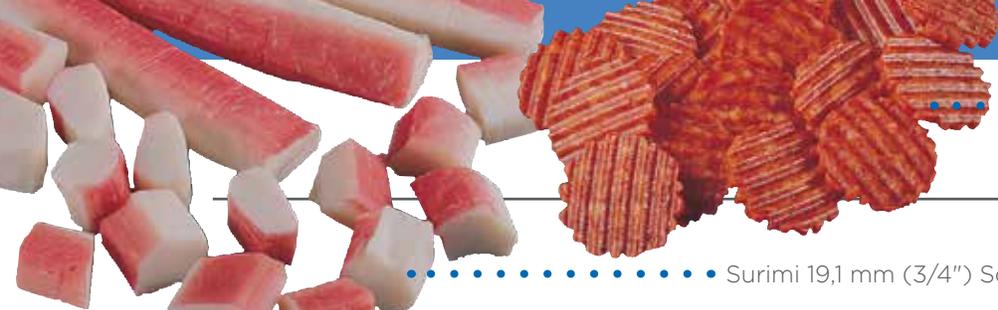
ZERRUPFEN mit Zerrupfscheiben

1. Antriebsrolle
2. Zufuhrrolle
3. Zufuhrtrommel
4. Zufuhrscheiben
5. Zerrupfscheiben



WÜRFELSCHNITT

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



• • • • • Peperoni-Wurst ohne Pfefferkörner
3,2 mm (1/8") Wellenscheibe
mit optionalem, angetriebenem Niederhalteband

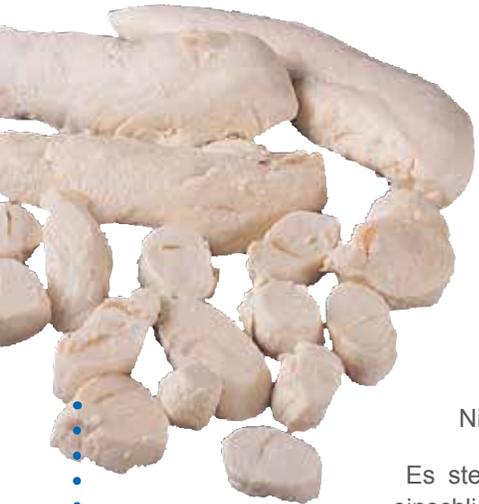
• • • • • Surimi 19,1 mm (3/4") Scheibe

E TRANSLICER® BANDSCHNEIDER



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
NOT/AUS-Schalter
- Nettogewicht:** 600 kg (1,328 lb)
- Messerrad-Motor:** 2,2 kW (3 HP)
- Zufuhrband-Motor:** 0,75 kW (1 HP)



Mit der ^{††}patentierten Bandschneidemaschine E TranSlicer® lassen sich präzise Scheiben aus einer Vielzahl von Lebensmitteln einschließlich gekochten und vorgeformten Fleisch herstellen. Die Maschine ist ideal geeignet für das Schneiden länglicher Produkte. Mit dem E TranSlicer kann festes Produkt mit einem Durchmesser von bis zu 101,6 mm (4") geschnitten werden. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb. Aufklappbare und verschiebbare Abdeckungen erleichtern Wartung und Reinigung. Das optional lieferbare Niederhalteband optimiert die Produktzufuhr.

Es stehen unterschiedliche Messerradausführungen einschließlich eines Scheiben-Messerrads und das ^{††}patentierete MicroSlice® Messerrad zur Verfügung. Das Scheiben-Messerrad ist das in der Fleischindustrie am häufigsten verwendete. Für Produzenten, die dünnere Scheiben herstellen möchten, ist das MicroSlice-Messerrad eine Option. Dieses Rad wird mit preisgünstigen Messern bestückt, die leicht getauscht werden können. Für Fleischhersteller, die auch andere Produkte verarbeiten, können die anderen Messerrad-Typen eine wertvolle Ergänzung sein.

• • • • • Gekochte Hähnchenbrust
12,7 mm (1/2")
Scheibe

SCHNITTARTEN

SCHEIBEN-MESSERRAD: [A]

Glatt- oder Wellenschnitt-Scheiben: 0,8 bis 50,8 mm (1/32 bis 2")



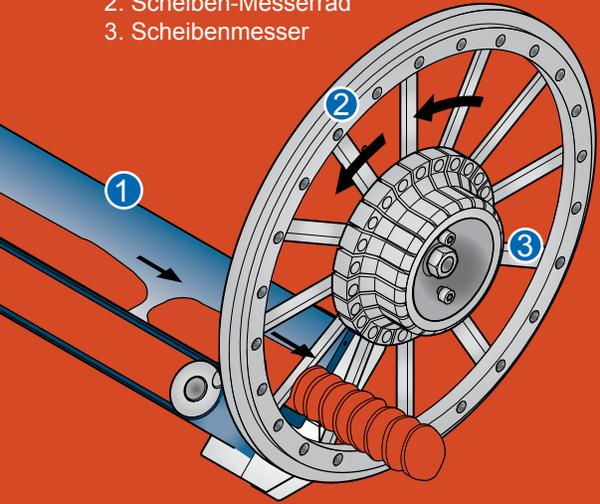
MICROSLICE-MESSERRAD: [B]

Glattschnitt-Scheiben: 0,8 bis 6 mm (.030 bis .240")



SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Scheiben-Messerrad
3. Scheibenmesser



• • • • • Geflügelwiener
11,1 mm (7/16")
Scheibe mit optionalem, angetriebenem Niederhalteband





MODELL J9-A

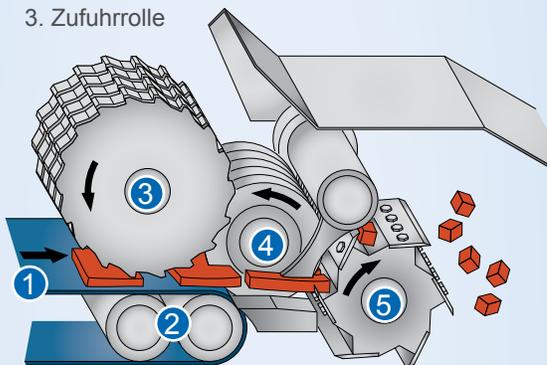
- Gekochte Speck-Streifen
3,2 x 9,5 mm (1/8 x 3/8") x
Stärke des zugeführten Produkts

TECHNISCHE DATEN

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

SCHNEIDPRINZIP

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



Mit dem Modell J9-A können gleichförmige Würfel- oder Streifenschnitte aus gekochten oder leicht gefrorenen Fleischsorten hergestellt werden. Würfelschnitte von 4,8 bis 38,1 (3/16 bis 1-1/2") aus festen Produkten mit einer maximalen Stärke von 9,5 mm (3/8") sind möglich. Die Maschine eignet sich für Rind-, Kalb-, und Geflügelfleisch sowie Fisch. Das Modell J9-A zeichnet sich aus durch kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb und vereinfachte Konstruktion für leichte Reinigung und Wartung.

SCHNITTARTEN

WÜRFEL: Durch Kombination verschiedener Rundmesserabstände mit unterschiedlichen Querschnittspindeln ist es möglich, eine Vielzahl von Schnittgrößen zu erzielen. Die Schnittgröße kann je nach Struktur, Konsistenz und Stärke des Produkts variieren. Die Stärke der Würfel entspricht der Stärke des zugeführten Produkts.

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

STREIFEN: Die Streifenlänge kann über den Einsatz der entsprechenden Querschnittspindel kontrolliert werden. Streifen können auch ohne den Einsatz einer Querschnittspindel geschnitten werden. Länge und Stärke der Streifen hängen von der Größe des zugeführten Produkts ab.



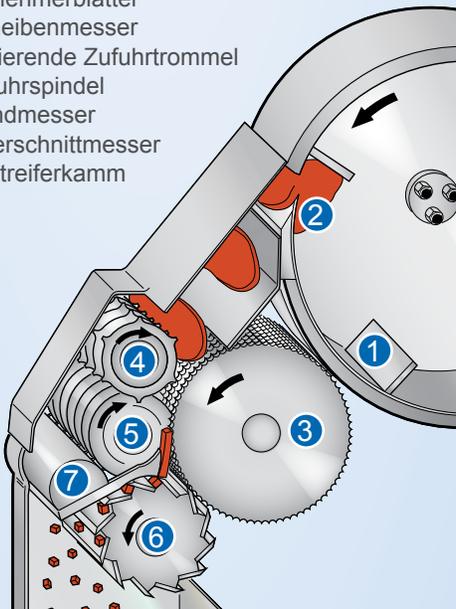
Gedörrtes Rindfleisch
19,1 x 31,8 mm
(3/4 x 1-1/4") x Stärke
des zugeführten
Produkts

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. Mitnehmerblätter
2. Scheibenmesser
3. Rotierende Zufuhrtrommel
4. Zufuhrspindel
5. Rundmesser
6. Querschnittmesser
7. Abstreiferkamm



MODELL RA-A



Mit dem Modell RA-A kann Formfleisch in Würfel oder Streifen geschnitten werden. Die maximale Produktzufuhrgröße beträgt 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung. Dieses Modell ist die ideale Lösung für Fleisch verarbeitende Unternehmen, die zusätzlich verschiedene Gemüsesorten in kleine bis mittelgroße Würfel und Streifen schneiden wollen. Urschel bietet auch das Modell RA-HD an, eine Heavy-Duty Ausführung mit einem 7,5 kW (10 HP) Motor. Beide Modelle zeichnen sich aus durch kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und vereinfachte Konstruktion für leichte Reinigung und Wartung.

SCHNITTARTEN

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

WÜRFEL: Viele verschiedene Schnittgrößen können durch die Kombination verschiedener Rundmesserabstände mit unterschiedlichen Querschnittspindeln erzielt werden.

- **Rundmesser:** 3,2 bis 25,4 mm (1/8 bis 1")
- **Querschnittmesser:** 1,3 bis 76,2 mm (.05 bis 3")

STREIFEN: Streifen können geschnitten werden, indem die Querschnittspindel aus der Maschine entfernt wird. Die Länge der Streifen ist abhängig von der Größe des zugeführten Produkts.

Gekochter Schinken •
3,2 x 3,2 x 25,4 mm
(1/8 x 1/8 x 1")

Harte Salami • • • • •
9,5 mm (3/8") Würfel





(VON LINKS NACH RECHTS)

- Formfleisch-Steak, Modell 5600 3J-030510 Schneidkopf
- Babynahrung, Modell 9300 2341569-(.25) Mikroschneidkopf
- Panierte Geflügelschnitzelchen, Modell 5600, 3J-030510 Schneidkopf



Modell 1700



Modell 2100



Modell 3600 Slant



Modell 5600



Modell 9300

Modell 9300 mit Beschickungsvorrichtung

COMITROL® ZERKLEINERUNGSMASCHINEN

ZERKLEINERUNG

Zerkleinerung bedeutet, die Größe eines Produkts bis zu einer gewünschten Größe zu reduzieren. Konventionelle Zerkleinerungsmethoden sind Zermahlen, Zerquetschen oder Zerreißen des Produkts. Dies erzeugt übermäßige Wärme und die Qualität des Endprodukts wird damit beeinträchtigt. Zudem entsteht ein höherer Anteil an Partikeln, der außerhalb der gewünschten Größe liegt und sich somit auch negativ auf den Ertrag auswirkt.

KONTROLLIERTE ZERKLEINERUNG

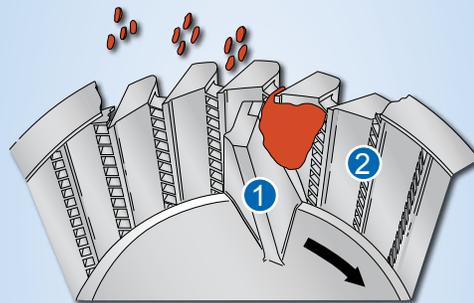
Der Begriff „Comitrol“ bedeutet kontrollierte Zerkleinerung. Die Baureihe der SMComitrol® Zerkleinerungsmaschinen arbeitet mit dem Prinzip der sukzessiven Abtrennung. Der Schervorgang wird erzielt, indem das Produkt innerhalb eines stationären Schneidkopfes mit hoher Geschwindigkeit zur Rotation gebracht wird. Zusätzlich wird durch eine Art „Einzelschrittbetrieb“ eine kontinuierliche und gleichmäßige Größenreduktion bei hohen Produktionsraten erzielt.

VIELSEITIGKEIT DER COMITROL-MASCHINEN

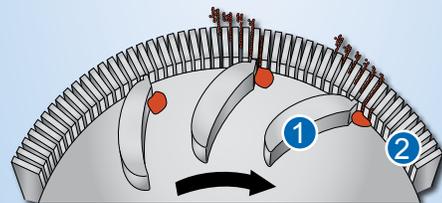
Unterschiedliche Modelle stehen zur Verfügung, die mit verschiedenen, einfach auszuwechselnden Schneidköpfen für spezielle Anwendungen ausgestattet werden können. Um die optimale Maschinenausstattung herauszufinden, empfehlen wir kostenlose, unverbindliche Tests. Wenden Sie sich an eine Urschel-Niederlassung, wenn Sie weitere Informationen wünschen.

Standardanwendungen der Comitrol-Maschinen mit frischem bis gefrorenem Fleisch sind beispielsweise:

- Streifenschnitte aus Rindfleisch für Grillfleisch-Produkte.
- Flockenschnitt von Geflügelfleisch für gekochte Schinkenprodukte.
- Herstellen von Fleischbrei für Nahrungsergänzungs-Produkte.
- Zerkleinern von Rindfleisch, Speck und Schweineschwarte für die Wurstproduktion.
- Zerkleinern von Knorpel und Bindegewebe für Formfleischprodukte.
- Zerkleinern von Fleisch zu einer geschmeidigen, gleichförmigen Paste zur Verwendung in Bratensäften und Saucen.
- Emulgieren von Schweinefleisch für Wurst und Aufschnitt.
- Zerkleinern von Rindfleisch, Fisch und Geflügel zur Verwendung in Tiernahrung.



STANDARD-SCHNEIDKOPF



MIKROSCHNEIDKOPF

SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblätter
2. Mikroschneideplättchen



URSCHEL

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik
de.urschel.com | ✉ germany@urschel.com

L2681 | JULY 2014 | (s.s. L2546)

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).

© DiversaCut, DiversaCut 2110, Urschel, Comitrol, TranSlicer und MicroSlice sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc. TMDas Warenzeichen DiversaCut 2110A ist angemeldet. ß Das Modell M6 kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 5722143 und das EU-Patent EP0892697 geschützt sind. ¥ Die Würfelschneidemaschine DiversaCut 2110A kann Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6883411 und das EU Patent Nr. EP1377415 geschützt sind. †† Der E TranSlicer kann Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, 5896801, 6460444, 6792841, 6920813 und das EU-Patent EP1042107 geschützt sind. ß MicroSlice-Messerräder können Teile enthalten, die durch das U.S. Patent Nr. 5992284 und das EU-Patent EP1042107 geschützt sind. ¥ ¥ Die Comitrol Zerkleinerungsmaschinen können Teile enthalten, die durch das U.S. Patent Nr. 5201469 geschützt sind.