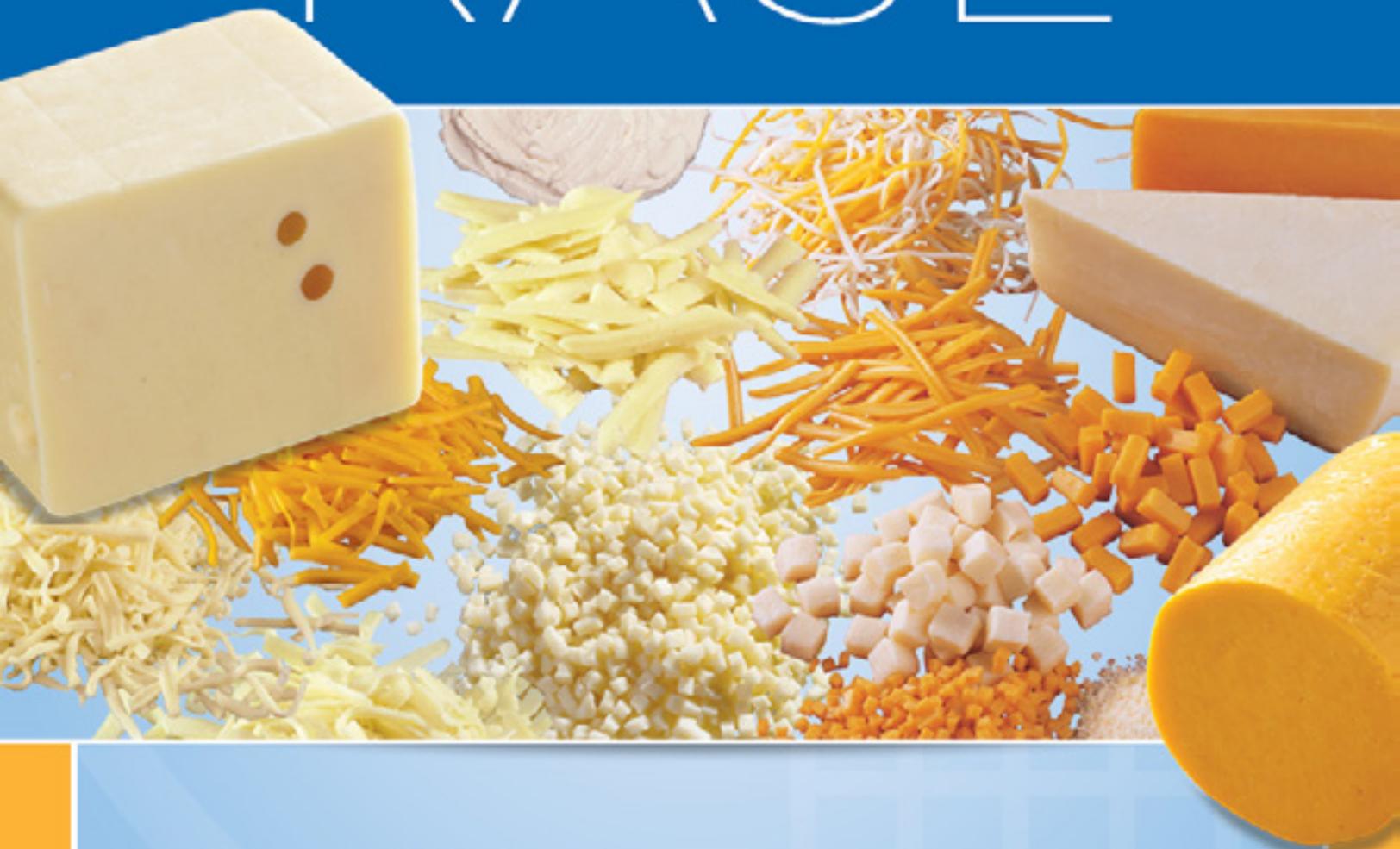


DAS SCHNEIDEN VON

KÄSE



URSCHTEL®

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik

AFFINITY®

Die Würfelschneidemaschine Affinity ist der größte Würfler von Urschel. Diese leistungsstarke Würfelschneidemaschine gewährleistet höchste Hygiene, liefert optimale Ergebnisse und präzise Schnitte. Die Maschine ist in zwei Ausführungen erhältlich: Die eine Ausführung ist zugelassen durch das U.S.D.A., Abt. Molkereiprodukte (direkt rechts abgebildet), die andere Ausführung mit Förderbandrutsche (außen rechts) ist nicht vom U.S.D.A. zugelassen.

Die durch das U.S.D.A. zugelassene Ausführung verarbeitet zahlreiche Produkte unterschiedlicher Größe und Form und eignet sich für Produktzufuhrgrößen bis zu 178 mm (7").

Zusätzlich zur hygienischen Konstruktion, den hohen Kapazitäten und Präzisionsschnitten bietet die Ausführung mit Förderbandrutsche zusätzlich eine positive Unterstützung des Produktflusses. Diese Ausführung kann je nach Produkt Blöcke mit einer Größe bis zu 178 mm (7") oder 254 mm (10") aufnehmen.

HAUPTMERKMALE DER AFFINITY

- Maximale Antriebskraft für höchste Produktmengen
- Hygienische, hochpolierte Edelstahloberflächen, die Bakterienwachstum verhindern
- Der Produktbereich ist völlig getrennt vom mechanischen Bereich
- Hervorragende Qualität der Schnitte
- Aufklappbare Abdeckungen und abgeschrägte Oberflächen erleichtern Reinigungs- und Reinigungsarbeiten
- Kontinuierliche Arbeitsweise im Dauerbetrieb



A Zugelassen vom U.S.D.A., Abt. Molkereiprodukte



B AFFINITY mit Förderbandrutsche

TECHNISCHE DATEN

AFFINITY [A]
U.S.D.A., Zugelassen vom U.S.D.A., Abt. Molkereiprodukte
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)

Die Käse-Schneidemaschine **AFFINITY** produziert **Präzisionswürfel** und **-streifen** bei hohen **Kapazitäten**.

Cheddar-Käse
3,2 x 3,2 x 38,1 mm
(1/8 x 1/8 x 1-1/2") Streifen

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.

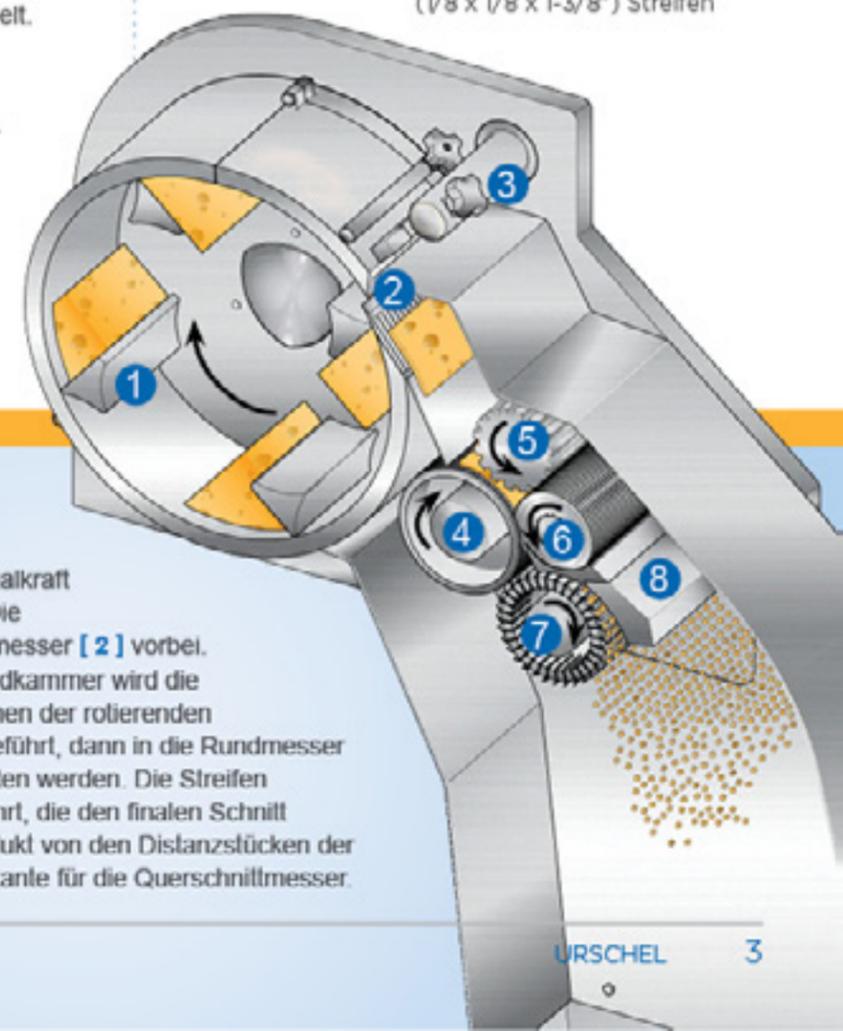
- Länge 3,2 bis 50,8 mm (1/8 bis 2")

ARBEITSWEISE

Das Produkt wird über den Beschickungstrichter der rotierenden Mitnehmertrommel zugeführt. Die Zentrifugalkraft treibt es dann gegen die Schneidkammer-Innenseite. Die Mitnehmerblätter [1] leiten das Produkt am Scheibenmesser [2] vorbei. Mit der Einstellklappe [3] an der Oberseite der Schneidkammer wird die Scheibenstärke bestimmt. Die Scheiben werden zwischen der rotierenden Zufuhrtrommel [4] und der Zufuhrrolle [5] hindurchgeführt, dann in die Rundmesser [6] weitergegeben, von denen sie in Streifen geschnitten werden. Die Streifen werden dann direkt in die Querschnittmesser [7] geführt, die den finalen Schnitt vornehmen. Der Abstreiferkamm [8] entfernt das Produkt von den Distanzlücken der Rundmesserspindel und dient gleichzeitig als Schneidkante für die Querschnittmesser.

Mozzarella-Käse
3,2 mm (1/8")
Würfel

Mozzarella-Käse
3,2 x 3,2 x 34,9 mm
(1/8 x 1/8 x 1-3/8") Streifen





Cheddar-Käse
2,5 mm (.097")
Voller Streifen

Parmesan-Käse
Breiter Ovaler Streifen

URSHEL

STREIFENSCHNEIDER FÜR KÄSE

Mit allen vier Streifenschneidern können viele verschiedene Schnittarten hergestellt werden: Ovale Streifen, Rautenstreifen, reduzierte Rautenstreifen, reduzierte ovale Streifen sowie viele Schnittformen, die mit den neuen Reibschneidköpfen erzielt werden können. Die Stärke der Streifen kann entsprechend Ihrer Spezifikationen eingestellt werden. Schnell auswechselbare, selbstverriegelnde Schneidköpfe mit Doppelring-/Einfacheinstellung ermöglichen es, dass die Schnittart in nur wenigen Minuten geändert werden kann. Die speziell entwickelten Einwegmesser können kostengünstig erneuert werden. Die Maschinen zeichnen sich aus durch kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb sowie die vereinfachte Konstruktion für leichte Reinigung und Wartung. Die maximale Abmessung des Produkts sollte bei der Zufuhr 89 mm (3-1/2") in jeder Abmessung nicht überschreiten.



Mozzarella-Käse
Reduzierte Rautenstreifen

Parmesan-Käse
Streifen 2 x 19 mm (.080 x .75")



UNTERSCHIEDLICHE TYPEN FÜR IHRE ANFORDERUNGEN

Streifen-Schneidköpfe mit Einfacheinstellung und Selbstverriegelung [A] lassen sich schnell und sicher ohne den Einsatz von Befestigungsschrauben auf dem Schneidkopfring befestigen. Produktansammlungen werden durch eine einfache Einstellung oben am Schneidkopf vermieden, anstelle von Einstellungen oben und unten.

Mit Reibköpfen [B] können pulverisierter Parmesan, große Granulate und verschiedene Streifenschnitte hergestellt werden. Wenden Sie sich an Urschel wegen weiterer Informationen.



Parmesan-Käse
Grobes Granulat

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen und Gewicht können je nach Maschinenkonfiguration abweichen.

MODELL CCX-D
Länge: 1.488 mm (58.59")
24" Schneidkammer - 3,7 kW (5 HP)
1.659 mm (65.33")
32" Schneidkammer - 7,5 kW (10 HP)
Breite: 837 mm (32.95")
Höhe: 822 mm (32.35")
24" Schneidkammer - 3,7 kW (5 HP)
861 mm (33.91")
32" Schneidkammer - 7,5 kW (10 HP)
Nettogewicht: 454 kg (1.000 lb)
Motoren: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)
Zugelassen vom U.S.D.A., Abteilung Molkereiprodukte.

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 U.S.D.A., Abteilung Molkereiprodukte.

MODELL CC-D
Länge: 1.220 mm (48.03") - 3,7 kW (5 HP)
1.314 mm (51.74") - 7,5 kW (10 HP)
Breite: 904 mm (35.59")
Höhe: 760 mm (29.92") - 3,7 kW (5 HP)
797 mm (31.36") - 7,5 kW (10 HP)
Nettogewicht: 250 kg (550 lb) - 3,7 kW (5 HP)
310 kg (680 lb) - 7,5 kW (10 HP)
Motoren: 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)
Zugelassen vom U.S.D.A., Abteilung Molkereiprodukte.

MODELL CC
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) - 7,5 kW (10 HP)
Motoren: 1,5, 3,7 oder 7,5 kW (2, 5 oder 10 HP)

ARBEITSWEISE

Das Produkt gelangt in die rotierende Mitnehmertrommel [1] und wird durch die Zentrifugalkraft gegen die Innenfläche des Schneidkopfes geleitet. Die Mitnehmerblätter transportieren das Produkt durch die Messer [2].



MODELL CCX-D*



MODELL CC-DL*

Die Modelle CCX-D und CC-DL bieten ähnliche Möglichkeiten wie die CC-D und CC sowie neueste Weiterentwicklungen. Die größere Schneidkammer (Durchmesser 813 mm/32", optional auch für das Modell CCX-D lieferbar, Standard beim Modell CC-DL) gewährleistet einen reibungslosen Produktfluss aus dem Auslaufbereich, erhöht die Kapazität und verringert Produktansammlungen und somit Ausfallzeiten. Nachrüstsätze sind erhältlich für existierende Modelle CC-D und CCX-D, die mit einer größeren Schneidkammer ausgestattet werden sollen.

Beide Maschinen sind für leichteres Reinigen mit einem schwenkbaren Zufuhrtrichter ausgestattet. Das Modell CCX-D bietet als weitere Besonderheit einen völlig geschlossenen Motorbereich. Auch ist die Maschine mit der kleineren Schneidkammer (Durchmesser 609 mm/24") lieferbar.



MODELL CC-D*

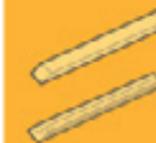


MODELL CC

Die Modelle CC-D und CC haben sich schon lange als Standard beim Streifen- und Scheibenschnitt für verschiedenste Käsesorten etabliert. Beide Maschinen sind zuverlässig und produktionsgeprüft und daher die Basis für das Design der neueren Modelle CCX-D und CC-DL.

*Zugelassen vom U.S.D.A., Abteilung Molkereiprodukte.

STREIFEN- UND SCHEIBENARTEN



STANDARD-STREIFEN & REDUZIERTE V-STREIFEN
Standard-Streifen: Rautenförmiger Querschnitt mit Seifenmaßen 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



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.



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, and 3/4").



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



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



FLAT-V® SCHEIBEN*
Scheibenstärken bis zu 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").

*Aufgrund von Exklusivrechten in einigen europäischen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um die Verfügbarkeit abzuklären.

■ **URSCHEL**

MODELL RA-D WÜRFELSCHNEIDER

Mit den Modellen RA-D, RA-A und RA-HD eine Vielzahl verschiedener Schnittgrößen und -arten hergestellt werden. Standardanwendungen sind Streifen- und Scheibenschnitte aus Gurken, Nüssen, Käse und Formfleisch. Die maximale Größe des Produkts bei der Zufuhr in die Maschine sollte 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung nicht überschreiten. Alle drei Würfelschneider arbeiten mit dem gleichen Schneidprinzip, bieten kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und die vereinfachte Konstruktion ermöglicht leichte Reinigung und Wartung.

SCHNITTARTEN

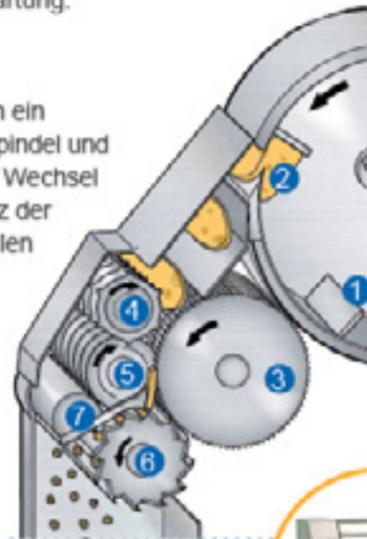
Würfel: Für den Würfelschnitt werden ein Scheibemesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel benötigt. Der Wechsel der Schnittgröße ist durch den Einsatz der entsprechenden Spindeln und Einstellen der Scheibenstärke möglich.

- Scheibenstärke:
1,6 bis 9,5 mm (1/16 bis 3/8")
- Rundmesser:
3,2 bis 25 mm (1/8 bis 1")
- Querschnittmesser:
3,2 bis 38 mm
(1/8 bis 1-1/2")

Streifenschnitte: Durch Entfernen von Querschnittspindel und Welle ist es möglich, eine Vielzahl verschieden großer Streifenschnitte herzustellen.

- Blauschimmelkäse
6,4 mm (1/4")
und 12,7 mm (1/2")
Streusel
- Cheddar-Käse
3,2 x 3,2 x 38 mm
(1/8 x 1/8 x 1-1/2")

- Mozzarella-Käse
6,4 x 9,5 x 9,5 mm
(1/4 x 3/8 x 3/8")



**BEISPIEL EINES
EDELSTAHL-MOTORS,
DER FÜR DIE RA-A UND
RA-D LIEFERBAR IST**

MODELL RA-D ARBEITSWEISE

Das Produkt wird über den Beschickungstrichter der rotierenden Mitnehmertrommel zugeführt. Die Zentrifugalkraft treibt es dann gegen die Schneidkammer-Innenseite, während die Mitnehmerblätter [1] das Produkt zum Scheibemesser [2] transportieren. Die Scheiben werden zwischen der rotierenden Zufuhrtrommel [3] und der Zufuhrspindel [4] hindurchgeführt und in die Rundmesser [5] geleitet, wodurch der Streifenschnitt entsteht. Die Streifen werden dann an die Querschnittspindel [6] übergeben, die den finalen Schnitt durchführt. Der Abstreiferkamm [7] entfernt das Produkt und fungiert als Schneidkante für die Querschnittmesser.



MODELL
RA-HD
HEAVY
DUTY

MODELL RA-D
Zugelassen vom
U.S.D.A., Abteilung
Molkereiprodukte

MODELL
RA-A

COMITROL
PROCESSOR
MODELL 1700

TECHNISCHE DATEN

MODELL RA-HD
Länge: 1.153 mm (45.38")
Breite: 1.166 mm (45.91")
Höhe: 1.817 mm (71.54")
Nettogewicht: 380 kg (840 lb)
Motor: 7,5 kW (10 HP)

MODELL RA-A
Länge: 1.171 mm (46.11")
Breite: 938 mm (36.93")
Höhe: 1.833 mm (71.39")
Nettogewicht: 380 kg (740 lb)
Motor: 3,7 kW (5 HP)

MODELL RA-D
Länge: 1.002 mm (39.46")
Breite: 938 mm (36.93")
Höhe: 1.798 mm (70.78")
Nettogewicht: 380 kg (740 lb)
Motor: 3,7 kW (5 HP)
Zugelassen vom U.S.D.A.,
Abteilung Molkereiprodukte.
Ricotta-Käse

MODELL 1700
Länge: 1.268 mm (50.69")
Breite: 846 mm (33.31")
Höhe: 1.832 mm (72.13")
Nettogewicht: 499 kg (1100 lb)
Motoren:
11,2, 22,4 oder 30 kW
(15, 30 oder 40 HP)

Parmesan-Käse



Ricotta-Käse



COMITROL® PROCESSOR MODELL 1700

Der Comitrol Processor ist eine vielseitige Maschine für die Herstellung gleichförmiger Partikel aus trockenen oder halbtrockenen Produkten, Pasten oder flüssigen Produkten. Das Produkt wird in präzise Teilchen einheitlicher Größe und Form zerkleinert. Zu den Standard-Anwendungen gehören Zerkleinern, Granulieren, Mahlen, Verflüssigen, Dispergieren und Purieren.

SCHNITTARTEN

Über 250 mögliche Kombinationen an Schneidteilen und Rotoren stehen für den Comitrol Processor zur Verfügung. Partikelgrößen von groben Stücken bis hin zu feinen Emulsionen sind möglich, um die Konfiguration für Ihre Anwendung zu ermitteln. Urschel empfiehlt kostenlose Zerkleinerungsversuche in einer der vielen Testeinrichtungen weltweit.

MODELL 1700 ARBEITSWEISE

Das Produkt wird über den Beschickungstrichter in den einen sich mit hoher Geschwindigkeit drehenden Rotor geleitet. Die Fliehkraft treibt es an die Schneidkanal des Schneidkopfs. Die Rotorblätter [1] transportieren das Produkt durch die vertikalen Messer [2].



ENTWICKLUNG UND HERSTELLUNG VON PRÄZISIONS-SCHNEIDEMASCHINEN



AFFINITY®



COMITROL® PROCESSOR
MODELL 1700



MODELL CCX-D



MODELL RA-D



URSCHEL®

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik
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).