

**DAS SCHNEIDEN VON**

# OBST & GEMÜSE



**URSCHEL®**

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik

# DIVERSACUT 210A™ WÜRFELSCHNEIDER

Mit der größten Maschine der DiversaCut-Baureihe, der <sup>®</sup>DiversaCut 210A™, 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 Feinereinstellungen mit einstellbaren Manschetten an beiden Schneidspindeln sind möglich. Häufigste Anwendungen sind das Schneiden von Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Sellerie, Tomaten, Aloe Vera, Apfel, Papaya, Kürbis, Kohlrabi, Gurken, Auberginen, Zucchini, Mango, Ingwer, Kohl, Lauch, Pfirsiche, Ananas und Erdbeeren.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN

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

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

### STREIFENSCHNITTE

Glattschnitt- oder Wellenschnitt-Streifen in einer verschiedener Breiten sind durch Entfernen der Querschnitt- oder der Rundmesserspindel möglich.

### 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 38,1 mm (3/32 bis 1-1/2")

**Quermesserschnitte (Welle) (Wellentiefe .076"):**

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

**Quermesserschnitte (tiefe Welle)**

**(Wellentiefe .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")

(von links nach rechts)

Tomaten  
15,9 mm (5/8") Würfel

Kartoffeln  
9,5 mm (3/8")  
Streifen, tiefe Welle



## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.627 mm (64.07")

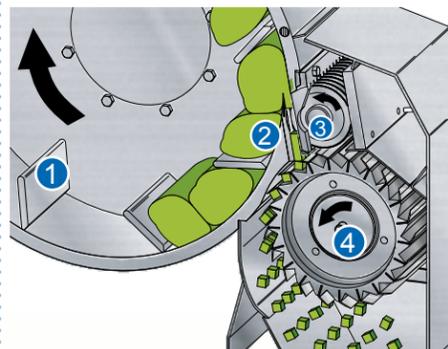
**Breite:** \*1.616 mm (63.62")

**Höhe:** 1.736 mm (68.37")

**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.



## SCHNEIDPRINZIP

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

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



(von links nach rechts)  
Zucchini  
6,4 mm (1/4")  
Wellenscheibe

Zwiebeln  
6,4 mm (1/4")  
Würfel

Aubergine  
19,1 mm (3/4")  
Würfel



## TECHNISCHE DATEN

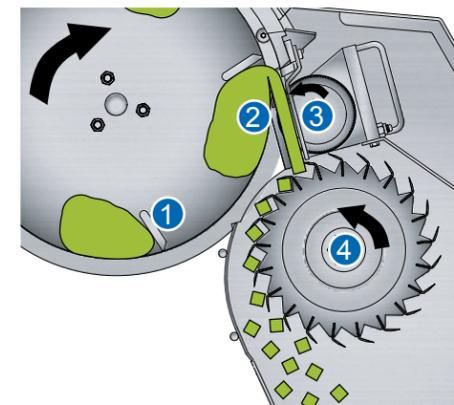
**Länge:** 1.367 mm (53.81")

**Breite:** 1.368 mm (53.86")

**Höhe:** 1.666 mm (65.59")

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

**Motor:** 1,1 kW (1.5 HP)



## SCHNEIDPRINZIP

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

Paprika  
9,5 mm  
(3/8")  
Würfel



Karotten  
3,2 x 50,8 x 3,2 mm  
(1/8 x 2 x 1/8")  
Flache  
Wellenstreifen

Kartoffeln  
6,4 mm (1/4")  
Streifenschnitt



# DIVERSACUT SPRINT® WÜRFELSCHNEIDER

Die kompakte <sup>®</sup>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. Konstruiert wurde die Maschine für kleinere Betriebe. Die max. Beschickungsgröße des Produkts beträgt ca. 165,1 mm (6,5") in jeder Abmessung. Häufigste Anwendungen sind das Schneiden von Karotten, Artischocken, Äpfeln, Paprika, Kohl, Sellerie, Zwiebeln, Ananas, Kokosnuss, Petersilie, Zucchini, Auberginen, Cranberries, Oliven, Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln, Rettiche, Salatgurken, Pfirsiche und Erdbeeren. Das Design der kompakten Schneideinheit ermöglicht eine schonende Verarbeitung des Produkts in den einzelnen Schneidbereichen, wodurch schöne Würfel entstehen. Auch der Direktanlauf und die Möglichkeit hoher oder niedriger Geschwindigkeiten ermöglichen es, unterschiedlichste Schnitte aus einer Vielzahl von Produkten herzustellen. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und lässt sich leicht reinigen und warten.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN

Nach Entfernen der Querschnittspindel und der Rundmesserspindel lassen sich folgende Scheibenstärken erzielen. **Glatt- oder Wellenschnittscheiben:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

### STREIFENSCHNITTE

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

### WÜRFEL

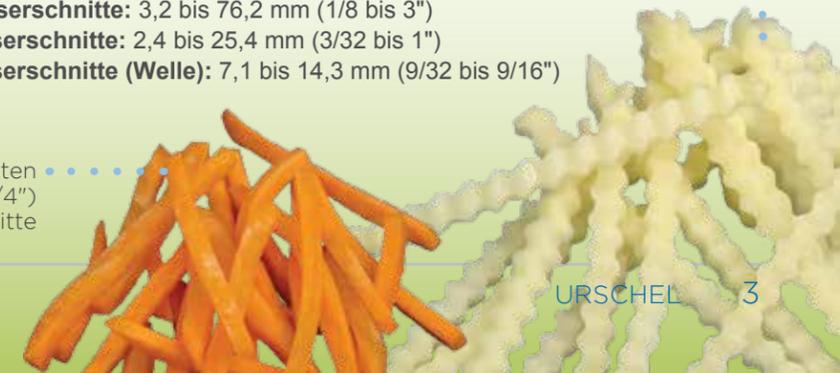
Für den Würfelschnitt werden ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel benötigt. Die Würfelgröße wird über die Auswahl der entsprechenden Schneidspindeln und Einstellung der Scheibenstärke bestimmt. **Rundmesserschnitte:** 3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3")  
**Quermesserschnitte:** 2,4 bis 25,4 mm (3/32 bis 1")  
**Quermesserschnitte (Welle):** 7,1 bis 14,3 mm (9/32 bis 9/16")

Pfirsiche  
6,4 mm (1/4")  
Würfel



Kartoffeln  
7,1 mm (9/32")  
Wellenstreifen

Karotten  
6,4 mm (1/4")  
Streifenschnitte



# E TRANSLICER® BANDSCHNEIDER

Die zuverlässige \*\*E Translicer® ist die kleinste Bandschneidemaschine der Translicer-Baureihe. Sie ist ideal geeignet für längliche Produkte wie Spargel, Karotten, Kohl, Sellerie, Lauch, Salatgurken, Paprika, grüne Bohnen, Maniok, Salat, Kochbananen und Kartoffeln. Auswechselbare, im Durchmesser 508 mm große Messerräder (MicroSlice®, Scheiben-, Streifen- und Julienne-Messerräder) sorgen für höchste Flexibilität bei hohen Kapazitäten. Zusätzlich kann die Maschine zur Optimierung der Produktzufuhr mit unterschiedlichen Niederhaltevorrichtungen ausgestattet werden. 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. Außerdem ist die Maschine mit variablem Frequenzantrieb (VFD) oder Direktanlauf lieferbar. Ein optionaler, aufklappbarer Vorbereitungstisch mit Schneidebrett hilft bei der Verarbeitung. Der Beschickungsbereich der Maschine ist komplett getrennt vom mechanischen Bereich. Alle Auflageflächen sind leicht angeschrägt, um größtmögliche Hygiene zu gewährleisten. Durch die aufklappbaren oder verschiebbaren Abdeckungen erhält man Zugang zu allen Maschinenbereichen, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten problemlos vornehmen zu können. Die Maschine eignet sich für ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN-MESSERRAD

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

### 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").

### JULIENNE-MESSERRAD

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

### MICROSLICE-MESSERRAD

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

**Wellenschnitt-Scheiben:**

1,8 mm (.069")

**Ovale Streifen:** 3,2 mm (.125") dick x 0,5 bis 3,0 mm (.250") Stärke

Jalapeño-Chilischoten  
6,4 mm (1/4") Scheibe

Karotten  
50,8 mm (2")  
Schnitte

Lemons  
1/8"  
(3,2 mm)  
Slice

Gewürzgurken  
3,2 mm (1/8")  
Glattschnittscheibe

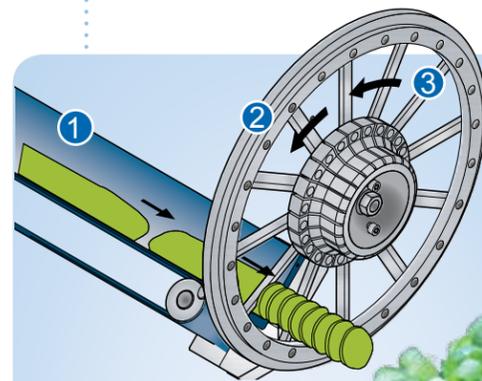
(von links nach rechts)

Grüne Bohnen  
25,4 mm (1")  
Scheibe  
Paprika  
6,4 mm (1/4")  
Scheibe



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



## SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Scheiben-Messerrad
3. Scheibenmesser

Eisbergsalat  
3,2 mm (1/8")  
Streifen  
34,9 x 38,1 mm  
(1-3/8 x 1-1/2")



## 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)  
**Zufuhrband-Motoren (2):** 0,75 kW (1 HP)



Lauch  
12,7 mm (1/2")  
Scheibe

## SCHNEIDPRINZIP

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

Lauchzwiebeln  
6,4 mm (1/4")  
Scheibe

# TRANSLICER® 2510 BANDSCHNEIDER

Der leistungsstarke \*\*Translicer® 2510 ist die größte Schneidemaschine der Translicer-Baureihe. Sie ist ideal zum Verarbeiten von blättrigem Gemüse. Standard-Anwendungen sind das Schneiden von Romana-Salat, Eisberg, Kohl, Radicchio, Kraut, Spinat, Sellerie, Salatgurken, 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. Für verschiedene Arten von Produkten stehen drei Zufuhrband-Konfigurationen zur Verfügung: nur vorgeordnete Bänder, vorgeordnete und nachgeordnete Bänder sowie lange Bänder. Die Maschine wird von einem variablen Frequenzantrieb (VFD) gesteuert. Der Beschickungsbereich ist komplett getrennt vom mechanischen Bereich, die Auflageflächen sind leicht angeschrägt, um größtmögliche Hygiene zu gewährleisten. Durch die aufklappbaren oder verschiebbaren Abdeckungen erhält man Zugang zu allen Maschinenbereichen, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten problemlos vornehmen zu können. Die Maschine eignet sich für ununterbrochene Produktion im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten.

## SCHNITTARTEN

### SCHEIBEN-MESSERRAD

Glatt- oder Wellenschnitt: 0,8 bis 88,9 mm (1/32 bis 1/32")

### STREIFEN-MESSERRAD

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

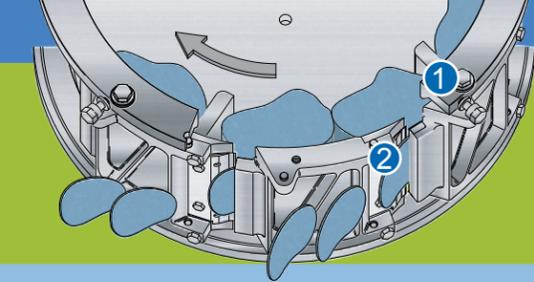
### JULIENNE-MESSERRAD

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

Rotkohl  
3,2 mm (1/8")  
Streifen

Papaya  
19,1 mm  
(3/4")

Stangensellerie  
76,2 mm (3")  
Stäbchen  
12,7 mm (1/2")  
Scheibe



## SCHNEIDPRINZIP

1. Mitnehmerblatt
2. Scheibenmesser

# MODELL CC

Das \*\*Modell CC schneidet eine Vielzahl von Früchten und Gemüseprodukten bei hoher Leistung und hervorragenden Ergebnissen in gleichmäßige Scheiben, Streifen oder Granulate. Für diese vielseitige Maschine wurden verschiedene Schneidkopftypen entwickelt, die schnell auszuwechseln sind und somit die Möglichkeit bieten, die Schnittart innerhalb weniger Minuten zu ändern. 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 95,3 mm (3-3/4").

## SCHNITTARTEN

**REIBE-OPTIONEN:** Viele Arten der Zerkleinerung inklusive Pulverisieren, grobe Granulate, vielerlei Streifen sind möglich.

**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.

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



## TECHNISCHE DATEN

**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)

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

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

- Erdbeeren
- 6,4 mm (1/4")
- Scheibe
- Karotten
- 6,4 mm (1/4")
- Streifen

- Brokkoli
- 3,2 mm (.125")
- V-Streifen
- Süßkartoffeln
- 1,7 mm (.076")
- Flat-V® Scheibe



## (von links nach rechts)

Rotkohl  
 2,3 mm (.090")  
 Glattschnittscheibe

Champignons  
 4,8 mm (3/16")  
 Scheibe

## 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)



## SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Messerrad
3. Scheibenmesser

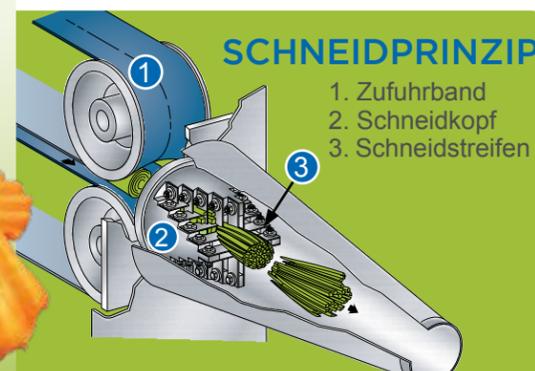


• Chili-Schoten  
 4-Segment  
 Schnitt

- Karotten
- 9,5 mm (3/8")
- Karottenstifte

## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 2.959 mm (116.48")  
**Breite:** 828 mm (32.61")  
**Höhe:** 1.392 mm (54.81")  
**Nettogewicht:** 460 kg (1030 lb)  
**Motor:** 2,2 or 3,7 kW (3 oder 5 HP)



## SCHNEIDPRINZIP

1. Zufuhrband
2. Schneidkopf
3. Schneidstreifen



# MODELL OC

Das Urschel® Modell OC wird speziell für die Herstellung von Schrägschnittscheiben aus länglichen Produkten verwendet. Die Maschine schneidet in einem 30-Grad-Winkel entlang der Längsachse des Produkts. Dadurch sehen die entstehenden Scheiben völlig anders aus als bei einem Standard-Querschnitt. Es wird Scheibe für Scheibe nacheinander geschnitten, wodurch ein Zerdrücken des Produkts vermieden wird. Es steht eine große Auswahl an Schneidwerkzeugen für unterschiedlichste Scheibenstärken zur Verfügung. Die Maschine bietet kontinuierliche Leistung im Dauerbetrieb und ist leicht zu reinigen und zu warten. Das Modell OC ist nicht für die Verarbeitung von klebrigen oder stark zuckerhaltigen Produkten geeignet. Es kann Schneidgut mit einem Durchmesser oder einer Breite von bis zu 69,9 mm (2-3/4") verarbeitet werden.

## SCHNITTARTEN

**Schräge Glatt- oder Wellenschnittscheiben:** Größen von 1,6 bis 44,5 mm (1/16 – 1-3/4") sind möglich. Bei Einsatz eines MicroSlice-Messerrades sind Stärken von 0,8 bis 3 mm (.030 bis .120") möglich. Wenden Sie sich an Urschel wegen weiterer Informationen.

- Zwiebeln
- 4,8 mm (3/16")
- Scheiben
- mit intakten
- Ringen

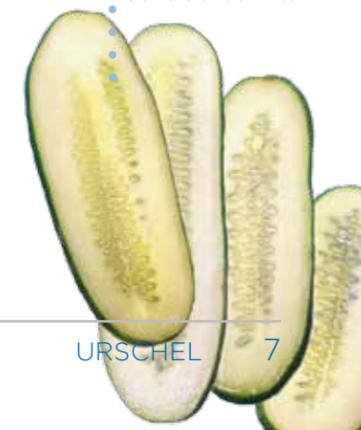
# MODELL VSC

Das Urschel® Modell VSC bietet eine große Auswahl an Schnittgrößen und -arten für Produkte wie Karotten, Gewürzgerken, Zucchini und Kartoffeln, die sich in Segmente, Wellen- oder Glattschnittscheiben, Streifen mit quadratischem oder rechteckigem Querschnitt schneiden lassen. Die Maschine bietet einen variablen Geschwindigkeits-Antrieb, aufklappbare Seitenabdeckungen sowie Schneidköpfe, die sich schnell austauschen lassen. Die Maschine lässt sich aufgrund ihrer einfachen Konstruktion leicht reinigen und warten. Lieferbar sind Standard-Schneidköpfe, Scheiben-Schneidköpfe und der Velocicut® Schneidkopf. Wenden Sie sich an Urschel, um herauszufinden, welches der für Ihre Anwendung am besten geeignete Schneidkopf ist. Das Modell VSC kann Produkte mit einem Durchmesser bis zu 101,6 mm (4") aufnehmen.

- Gewürzgerken
- 4,8 mm (3/16")
- Scheibenschnitt

## SCHNITTARTEN

**STREIFEN MIT QUADRATISCHEN QUERSCHNITT:** 4,0 mm (.156") bis 25,4 mm (1")  
**STREIFEN MIT RECHTECKIGEM QUERSCHNITT:** 7,1 x 10,3 mm (.281 x .406") bis zu 11,1 x 22,2 mm (.438 x .875")  
**SEGMENT-SCHNITTE:** 3, 4, 5, 6, 8, 10 oder 12  
**SCHEIBEN:** Es sind Wellen- und Glattschnittscheiben in einer Vielzahl an Scheibenstärken möglich.





# 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.

## SCHNITTARTEN

### MODELL 1700

Wählen Sie unter vielen 6" Scheibenschneidköpfen für Scheibenstärken von 0,5 bis zu 1,5 mm (.020 bis zu .060").

### MODELLE 1500 & 1700

Wählen Sie unter vielen 6" Mikroschneidköpfen für kleinste Partikel von etwa 0,03 bis zu 0,6 mm (.0012 bis zu .0237").

### MODELLE 1700 & 3600

Wählen Sie unter vielen 6" Schneidköpfen für Größen von 0,254 bis zu 38,1 mm (.010 bis zu 1.5").

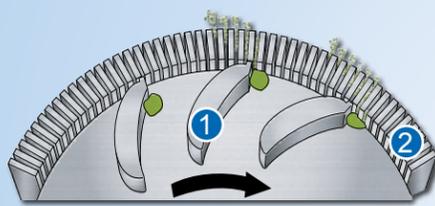
### MODELL 9300

Wählen Sie unter vielen 12" Mikroschneidköpfen für Abmessungen für Mikroschnitte bis zu 1,1 mm (.0420").

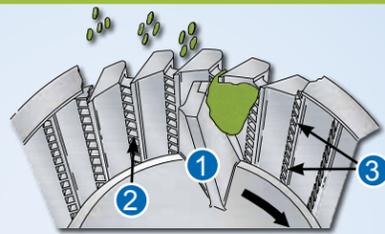
Der im Durchmesser 304,8 mm (12") messende Mikroschneidkopf und der Rotor (links) sind zweimal so groß wie der Mikroschneidkopf und der Rotor, der beim Modell 1700 Verwendung findet (rechts).



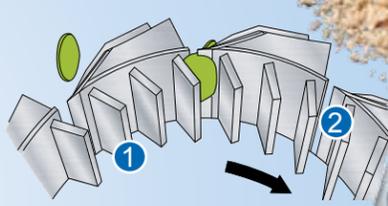
## SCHNEIDPRINZIP



Mikroschneidkopf  
1. Rotor  
2. Schneideplättchen



Schneidkopf  
1. Rotor  
2. Horizontale Separatoren  
3. Vertikale Messer



Scheibenschneidkopf  
1. Rotor  
2. Scheibenmesser

### (von links nach rechts)

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Dehydrierte Zitronenschale Modell 1700 | Rote Bohnen-Paste Modell 3600   |
| Tomatenketchup Modell 1500             | Babynahrung, Erbsen Modell 9300 |

## TECHNISCHE DATEN

**MODELL 1500**  
Länge: 1.306 mm (51.42")  
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)

**MODELL 1700**  
Länge: 1.288 mm (50.69")  
Höhe: \*72.13" (1832 mm)  
Nettogewicht: 500 kg (1100 lb)  
Motoren: 11,2, 22,4 oder 30 kW (15, 30, oder 40 HP)

**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, 22,4, 29,8, 44,8 oder 56 kW (10, 30, 40, 60 oder 75 HP)

\*Angegebene Zahlen beziehen sich auf die 3600 Slant mit 7,5 (10 HP) Motor. Die Technischen Daten variieren je nach Motorgröße.

**MODELL 9300**  
Länge: 1.517 mm (59.74")  
Breite: 1.526 mm (60.06")  
Höhe: 2.235 mm (88.00")  
Nettogewicht: 1.427 kg (3146 lb)  
Motoren: 112 oder 149,1 kW (150 oder 200 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)

\*Höhe mit 30 kW (40 HP) Motor. Diese Höhe wird je nach kW/HP und Motorenhersteller variieren.



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

## MODELL 1500

Der Comitrol® Processor Modell 1500 wird für spezielle Anwendungsbereiche wie die Verarbeitung von Flüssigkeiten oder breiigen Produkten empfohlen. Zu den Standardanwendungen im Obst-/Gemüsebereich zählen die Zerkleinerung von Sojabohnenbohnen für Sojabohnenmilch, die Herstellung von Fruchtnektaren, Tomatenketchup, Gewürzsaucen, Zerkleinerung von Früchten und Gemüse für Babynahrung und Suppen.

Das Modell 1500 wird mit Mikroschneidköpfen der Größe 152,4 mm (6") betrieben. Die maximale Größe des Schneidguts bei der Zufuhr ist 9,5 mm (3/8") in jeder Abmessung, kann jedoch bei bestimmten Mikroschneidköpfen und Rotoren variieren.

## MODELL 1700

Der Comitrol® Processor Modell 1700 ist die vielseitigste Maschine der Comitrol-Baureihe. Viele Anwendungen in der Obst- und Gemüseindustrie werden abgedeckt: Zerkleinerung von Früchten, Gemüse und Kräutern für Gewürzmischungen, Suppen, Pasten, Salsas, Saucen und Getränken.

Das Modell 1700 lässt sich mit allen drei 6" Zerkleinerungsköpfen ausrüsten: Standard-, Scheiben- und Mikroschneidköpfe. Die 2-teilige Abdeckung ist einfach abzunehmen und erleichtert die Reinigung. Bei der Verarbeitung mit einem Auffangsystem und den Einsatz optional lieferbarer Teile wird die Schneideinheit dicht umschlossen, um das Austreten von Staub, Dampf oder Flüssigkeit zu vermeiden. Die Größe des Schneidguts bei der Zufuhr variiert je nach eingesetztem Schneidkopf-Typ und Rotor.

## MODELL 3600

Aufgrund der kompakten Größe des Comitrol® Processor Modell 3600 ist diese Maschine ideal geeignet für die Verarbeitung kleinerer Mengen bei hohen Kapazitäten. Standard-Anwendungen sind die Zerkleinerung von Früchten und Gemüse für Pasten, Geschmacksstoffe, Granulate, Salsas, Relishes und stückige Produkte.

Das Modell 3600 wird mit 6" Schneidköpfen betrieben. Die maximale Zufuhrgröße des Schneidguts ist 63,5 mm (2.5") in jeder Abmessung.

Das Modell 3600 ist auch lieferbar mit 15, 30, 45 oder 56 kW (30, 40, 60 oder 75 HP) Motoren (unten). Passende Beschickungseinheiten werden von einem Drittanbieter hergestellt und installiert.



## MODELL 9300

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

Diese große Maschine wird mit dem im Durchmesser 12" (304,8 mm) großen Mikroschneidkopf und Rotor betrieben, die doppelt so groß sind wie Mikroschneidkopf und Rotor, die beim Modell 1700 eingesetzt werden. Dadurch werden kleinere Partikel bei höherer Rentabilität geschnitten.

Bei Verwendung des 149 kW (200 HP) Motors ist ein noch größerer Durchsatz möglich. Der Standard-Sanftanlauf ermöglicht eine effiziente Energieversorgung. Die maximale Zufuhrgröße des Schneidguts beträgt 9,5 mm (3/8").



••••• Texturiertes Pflanzenprotein Modell 1700

••••• Sojamilch Modell 9300

••••• Kartoffelflocken Modell 3600

••••• Delikatess-Senf Modell 9300

••••• Chili-Sauce Modell 1500

••••• Kichererbsenpaste Modell 1700

# MODELL M6

Das Modell M6 ist eine vielseitige Maschine, mit der Würfeln-, Streifen- und Zerrupfschnitte aus einer Vielzahl von Produkten mit vorbestimmter Dicke geschnitten werden können. Das Modell M6 arbeitet kontinuierlich im Dauerbetrieb und bei hohen Produktionsraten. Die Maschine lässt sich leicht reinigen und warten.

- Spinat  
19,1 x 25,4 mm  
(3/4 x 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.

# MODELL RA-A

Das Modell RA-A ist eine vielseitige Maschine, mit der eine große Bandbreite an Würfel- und Streifenschnitten aus den verschiedensten Produkten erzeugt werden kann. Auswechselbare Antriebsteile ermöglichen 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 Schneidgutes beträgt 88,9 mm (3-1/2") in jeder Abmessung.

## SCHNITTARTEN

**WÜRFEL:** Ein Scheibenmesser, eine Rundmesserspindel und eine Querschnittspindel werden für das Würfeln verwendet. Viele Schnittgrößen sind möglich durch die Kombination von Rundmesserabständen, unterschiedlichen Querschnittspindeln und die Einstellung der Scheibenstärke.

**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 von Querschnittspindel und Welle erzielt; die Länge der Streifen hängt ab von der Größe des zugeführten Produkts. Eventuell ist ein Wechsel der Rundmesserspindel ebenfalls erforderlich.

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

## TECHNISCHE DATEN

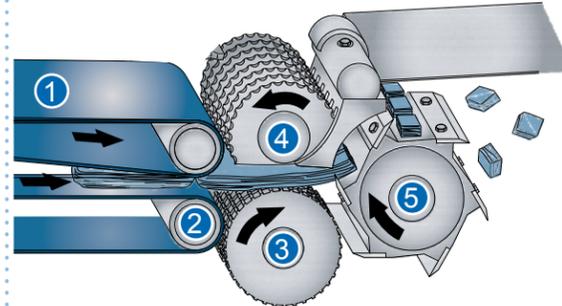
**Länge:** 3.023 mm (119.03")

**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



- Grüne Paprika  
9,5 mm (3/8")  
Würfel

- Knoblauch  
3,2 mm (1/8")  
Würfel

## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.171 mm (46.11")

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

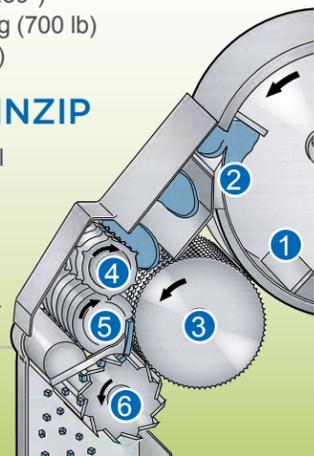
**Höhe:** 1.833 mm (71.39")

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

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

## SCHNEIDPRINZIP

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



## TECHNISCHE DATEN

**Länge:** 1.873 mm (73.73")

**Breite:** 1.167 mm (45.94")

**Höhe:** 1.251 mm (49.25")

**Nettogewicht:** 350 kg (770 lb)

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



- Zucchini  
4,8 mm (3/16")  
Juliennestreifen,  
vorgeschnitten auf  
51 mm (2") Länge

- Pfirsiche  
9,5 mm (3/8")  
Würfel

# MODELL G-A

Das vielseitige Urschel Modell G-A schneidet eine Vielzahl von Produkten – von weichen, reifen Obstsorten bis hin zu sprödem Wurzelgemüse – in gleichmäßige Würfel, glatte Pommes frites-Streifen und Scheiben. Mit der großen Auswahl an auswechselbaren Schneidwerkzeugen können bei hoher Produktionsrate schonende, saubere Schnitte erzielt werden. Das Modell G-A zeichnet sich aus durch ununterbrochene Arbeitsweise im Dauerbetrieb und die vereinfachte Konstruktion für leichte Reinigung und Wartung. Das Schneidgut darf bei der Zuführung eine Größe bis zu 139,7 mm (5-1/2") in jeder Abmessung haben.

## SCHNITTARTEN

**BSCHEIBEN:** Durch Ausbau der Querschnitt- und Rundmesserspindel sowie des Abstreiferkamm und Einbau optionaler Schneidwerkzeuge kann das Modell G-A Scheiben mit einer Stärke von bis zu 19,1 mm (3/4") schneiden.

**WÜRFEL:** Für den Würfelschnitt werden ein Scheibenmesser sowie eine Querschnitt- und eine Rundmesserspindel verwendet. Die Würfelgröße wird durch den Einbau der entsprechenden Spindeln und Einstellung der Scheibenstärke bestimmt. Es können Würfelgrößen bis 19,1 mm (3/4") hergestellt werden.

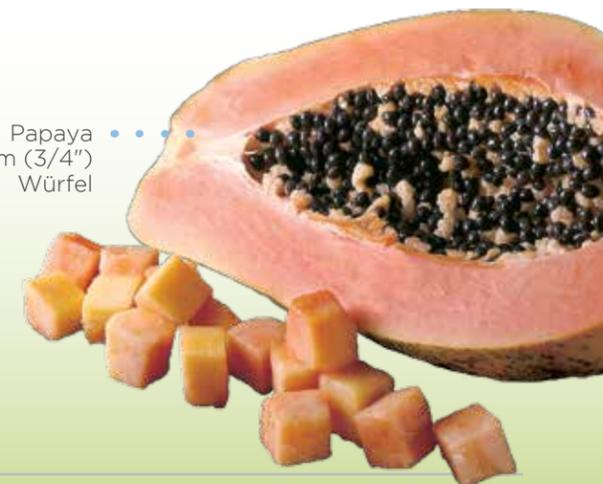
**STREIFENSCHNITTE:** Zur Herstellung von Streifenschnitten werden nur das Scheibenmesser und die Querschnittspindel benötigt. Streifenschnitte bis zu 13,5 mm (17/32") sind möglich.

**JULIENNESTREIFEN:** Für Juliennestreifen werden nur das Scheibenmesser und die Rundmesserspindel benötigt.

## SCHNEIDPRINZIP

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

- Papaya  
19,1 mm (3/4")  
Würfel



## ENTWICKLUNG UND HERSTELLUNG VON PRÄZISIONS-SCHNEIDEMASCHINEN



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

†† Die Schneidemaschinen E TranSlicer und TranSlicer 2510 können Teile enthalten, die durch die U.S.-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444 und 61487094, die EU-Patente Nr. EP1042107 und EP0759837B1 sowie andere ausländische Patente geschützt sind.

β Das MicroSlice Messerrad ist geschützt durch die U.S.-Patente Nr. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637, das EU-Patent Nr. EP1042107 sowie andere ausländische Patente.

ββ Die Würfelschneider DiversaCut 2110 und DiversaCut Sprint können Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6883411 und das EU-Patent Nr. EP1377415 geschützt sind.

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

¥ Das Modell OC kann Teile enthalten, die durch das U.S. Patent Nr. 5992284 geschützt sind.

§ Das Modell VSC und der Velocicut-Schneidkopf können Teile enthalten, die durch das U.S.-Patent Nr. 6553885 und die EU-Patente Nr. EP0570153 und EP1289717 geschützt sind.

® DiversaCut, DiversaCut Sprint, Urschel, Flat-V, Comitrol, TranSlicer, MicroSlice, und Velocicut sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc.

™ Das Warenzeichen DiversaCut 2110A ist angemeldet.