

COMMENT COUPER LES FRUITS ET LES LEGUMES



NOUVEAU

▪ Coupeuse
TranSlicer®
2520
page 8



▪ Coupeuse
E TranSlicer®
Coupe en
Biais
page 10



▪ Coupeuse
DiversaCut 2110A® -
2 nouveaux
modèles
page 13



▪ Têtes de Coupe
MicroAdjustable®
pour la gamme
des Modèles CC
page 15



TRANCHE | CUBE | BATONNET | PUREE

EVALUER

TRANCHE | CUBE | EMINCE | BROYAGE/PUREE

Votre Partenaire pour une Meilleure Productivité

Urschel s'est créé une réputation mondiale d'excellence en travaillant en partenariat avec ses clients pendant des années afin de répondre aux nombreux challenges que les professionnels rencontrent aujourd'hui. Tournez-vous vers la technologie Urschel pour découvrir la machine qui convient exactement à votre ligne de production.

Urschel fabrique des trancheuses, des coupeuses et des broyeurs hygiéniques qui conviennent à tous les aspects de la réduction dimensionnelle. Chaque machine possède les qualités nécessaires pour une coupe de précision, un travail en continu, une production ininterrompue et fluide à forte capacité de production dans des environnements difficiles. Des panneaux à charnières et coulissants conçus en acier inoxydable favorisent l'hygiène. Visitez notre site www.urschel.com pour découvrir encore plus de machines.

PRODUITS

1. Tomate

Cube 12,7 mm
Sprint 2®

2. Carotte

Tranche ondulée
3,2 mm
E TranSlicer®

Bâtonnet ondulé
3,2 x 38,1 x 3,2 mm
Sprint 2®

3,2 x 50,8 x 3,2 mm
DiversaCut Sprint®

3. Mangue

19,1 mm
E TranSlicer®

Purée
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

4. Ananas

Tranche 6,4 mm
E TranSlicer®

5. Oignon

Bâtonnet
3,2 x 50,8 mm
Sprint 2®

Cube 3,2 mm
Sprint 2®

6. Gingembre

Granulation
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

7. Romaine

Pâte
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

Carré 25,4 x 38,1 mm
TranSlicer® 2520

8. Avocat

Cube 15,9 mm
Sprint 2®

Purée grossière
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

9. Jacquier

3,2 x 4,8 mm
DiversaCut 2110A®

10. Piment Vert

Rondelle 3,2 mm
E TranSlicer®

11. Fraise

Tranche 6,4 mm
Modèle CC

Cube 3,2 mm
Sprint 2®

12. Poivron

Rondelle 9,5 mm
E TranSlicer®

Cube 6,4 mm
Sprint 2®

Cube 19 mm
DiversaCut 2110A®

13. Chou Rouge

Emincé 1,6 mm
E TranSlicer®

14. Chou

Bâtonnet 9,5 x 9,5 x 4 mm
DiversaCut 2110A®

15. Brocoli

Coupe grain de riz
3,2 x 4,8 x 3,2 mm
Sprint 2®

Tagliatelle 4,3 mm
DiversaCut 2110A®

DECouvrez LA PRECISION URSCHTEL

Urschel fabrique des machines robustes et de haute qualité. Toutes les machines, ainsi que leurs composants principaux, sont entièrement conçues et fabriquées dans nos usines afin de garantir les tolérances les plus précises et le fonctionnement optimal de chaque machine. D'une plaque de tôle à la fabrication d'une pièce, qu'il s'agisse de têtes de coupe complexes, d'écrous ou boulons, toutes les pièces essentielles sont fabriquées à l'usine. Nos fonderies produisent des pièces robustes et de haute qualité, en utilisant des méthodes de fabrication à la fois cellulaires et de pointe, destinées à favoriser l'ergonomie d'utilisation du matériel.

En plus de sa force de vente mondiale et de son réseau de professionnels spécialisés, Urschel dispose d'un stock de pièces les plus vendues d'une valeur de plusieurs millions de dollars. Ce stock, bien que coûteux à gérer, permet d'expédier les pièces à la demande des clients et de réduire ainsi un temps d'immobilisation onéreux.



UNE POLITIQUE D'EXCELLENCE

Réseau mondial de Vente & de Services

Notre réseau mondial de personnel commercial et technique expérimenté et formé sur des milliers d'applications est là pour vous aider dans tous vos besoins spécifiques de réduction dimensionnelle. Vous pouvez compter sur Urschel pour un service de qualité à la fois avant et après la vente. Urschel est votre partenaire pour une meilleure productivité sur le long terme.

De l'installation et la mise en route jusqu'à la formation, vous bénéficierez des manuels d'instructions très détaillés fournis avec nos machines ainsi que de l'assistance de nos techniciens qualifiés.

PRODUITS

1. Chou-Fleur

Cube 19,1 mm
DiversaCut 2110A®

Coupe grain de riz
Processeur Comitrol®
Modèle 3600

2. Aubergine

Tranche 19,1 mm
Sprint 2®

3. Patate Douce/ Pomme de Terre

Tranche Flat-V 1,9 mm
Modèle CC

Tranche Z-Cut 1,4 mm
Modèle CC

4. Cornichon

Cube 9,5 mm
Affinity Integra®

5. Orange

Purée Grossière
Processeur Comitrol®
Modèle 3600F

Réduction d'Ecorce
d'Orange Séchée
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

6. Asperge

Tronçon 38,1 mm
E TranSlicer®

7. Ail

Cube 3,2 mm
Affinity Integra®

8. Myrtille

Purée
Processeur Comitrol®
Modèle 1700

9. Concombre

Rondelle 3,2 mm
TranSlicer® 2520

Bâtonnet 3,2 x 50,8 mm
Sprint 2®

10. Cornichon

Coupe en 4 Segments
Modèle VSC

Tranche Longitudinale
4,8 mm
Modèle VSC

11. Banane Plantain

Tranche 2 mm
Modèle CC

Tranche en Biais 1,6 mm
Modèle OC

12. Cassave

Tranche 1,7 mm
E TranSlicer®

13. Poireau

Rondelle 3,2 mm
TranSlicer® 2520

14. Haricot Vert

Coupé en 2
Sprint 2®

15. Courge Butternut

Cubes 19,1 mm
DiversaCut 2110A®

La carte indiquant
les emplacements
figure au dos de
cette brochure



EVALUER EFFECTUER UN ESSAI DE COUPE

Les tendances de consommation étant en perpétuelle évolution, les produits à transformer sont plus variés que jamais. Les caractéristiques des produits ainsi que les attentes des clients changent considérablement.

Urschel dispose de plusieurs centres d'essais pour tester vos produits dans tous les lieux stratégiques à travers le monde. Ce service vous permettra de déterminer quelle machine Urschel est la mieux adaptée à votre application et à votre ligne de production.

Ce service est gratuit. Les clients fournissent les produits à tester. La présence des clients lors des essais est recommandée, mais pas obligatoire, afin de pouvoir poser toutes les questions nécessaires sur la transformation. Cela peut aussi leur permettre d'expliquer les caractéristiques du produit et d'exposer leur objectif final.

Un rapport complet des essais sera effectué et fourni au client. Ce rapport peut être accompagné de photos et de vidéos à sa demande.

Ce service est une excellente manière d'avancer dans la recherche et le développement, d'envisager l'achat de nouvelles machines et de tester de nouvelles pièces et méthodes de coupe pour votre machine Urschel actuelle.



AVANCER VERS LE FUTUR

Depuis plus de 100 ans ...

La créativité rencontre l'innovation alors que l'histoire d'Urschel continue. Fondée par l'inventeur, William E. Urschel en 1910, son esprit d'invention reste au cœur de notre entreprise.

Les ingénieurs Urschel d'aujourd'hui représentent l'innovation et travaillent avec des technologies de pointe. Urschel a continué d'évoluer avec ses clients de longue date. De la conception assistée par ordinateur jusqu'à l'élaboration des étapes successives conduisant à la réalisation d'un nouveau composant, des employés Urschel spécialisés travaillent ensemble afin de créer chaque pièce principale sur le même site.

Cette implication a été récemment récompensée en 2016 quand la Famille Urschel a été fière de convertir son entreprise familiale en une ESOP détenue à 100% par ses employés.



PRODUITS

- Papaye**
Cube Julienne 19,1 mm
TranSlicer® 2510
- Pêche**
Cube 6,4 mm
DiversaCut® Sprint
- Courgette/Courge**
Spaghetti Ondulé
DiversaCut 2110A®
- Sauce Piment**
Processeur Comitrol®
Modèle 9300
- Courgette**
Bâtonnet 7,4 mm
Modèle VSC
- Persil**
Haché 12,7 mm
TranSlicer® 2520
- Filet d'Aloé Vera**
Morceau
6,4 x 4,8 x 25,4 mm
Sprint 2®
- Champignon**
Cube 3,2 mm
Affinity Integra®
Tranche 6,4 mm
Sprint 2®
- Ketchup**
Processeur Comitrol®
Modèle 1500
- Pâte de Haricot Rouge**
Processeur Comitrol®
Modèle 3600
- Canneberge**
Cube 4,8 mm
Affinity Integra®
- Céleri**
Cube 9,5 mm
DiversaCut 2110A®
- Protéine Végétale Texturée**
Processeur Comitrol®
Modèle 1700
- Patate Douce/Pomme de Terre**
Coupe demi-lune 6,4 mm
DiversaCut 2110A®
Cube 9,5 mm
Sprint 2®
- Bâtonnet Ondulation Profonde**
9,5 mm
DiversaCut 2110A®
- Bâtonnet**
9,5 mm
Sprint 2®
- Tranche**
1,5 mm
Modèle CC
- Chips Aspect Gaufré Gros**
Modèle CCL
- Blette et Epinard**
Emincé 9,5 mm
TranSlicer® 2510
- Piment Banane**
Rondelle Ondulée
7,1 mm
E TranSlicer®
- Epinard**
Morceau
19,1 x 25,4 mm
Modèle M6

Le modèle 2520 fait passer la conception de la coupeuse TransSlicer 2510 au niveau supérieur. Chaque élément de la machine vise à vous faire gagner du temps et de l'argent et à renforcer l'hygiène. En moyenne, les clients qui incorporent la coupeuse TransSlicer 2520 à leur ligne de production gagnent 25 minutes par nettoyage par rapport à leur machine précédente. Les éléments de la machine simplifient l'inspection visuelle et les procédures de nettoyage.



COUPEUSE TRANSLICER® 2520

2 MODELES STANDARD ET CHASSIS COURT

Conçue à partir du modèle TransSlicer® d'origine, qui a révolutionné le secteur de la salade quatrième gamme, Urschel présente la nouvelle coupeuse TransSlicer 2520. Le modèle TransSlicer 2520 transforme une variété de produits pour l'industrie alimentaire, comme les légumes feuillus, le céleri, les poireaux, les carottes, les concombres et les fruits.

Le modèle TransSlicer 2520 dispose de nombreuses caractéristiques de la TransSlicer 2510 : roues de coupe en acier inoxydable interchangeables de 635 mm de diamètre, conception hygiénique en acier inoxydable, types de coupe, accepte les produits alimentaires volumineux allant jusqu'à 203 mm de diamètre ou les produits fermes allant jusqu'à 171 mm de diamètre, offre un fonctionnement continu pour atteindre une capacité élevée et une production ininterrompue. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse d'alimentation déterminent la dimension de coupe.



La coupeuse TransSlicer® 2510 est le précurseur de la nouvelle TransSlicer 2520. Les deux machines proposent le même style de roues de coupe de 635 mm. Trois configurations différentes sont disponibles pour le client en fonction des produits à transformer : bandes primaires uniquement, bandes primaires et secondaires ou bandes primaires longues. La machine fonctionne avec un variateur de fréquence (VDF).



COUPEUSE TRANSLICER® 2510

FORTE CAPACITE DE PRODUCTION POUR LA COUPE EN TRANCHES ET EMINCES DES PRODUIT DE GROS DIAMETRE

La coupeuse TransSlicer® 2510 accepte des produits entrants de mêmes dimensions que le modèle 2520 et utilise les mêmes roues de coupe interchangeables. Une plaque de positionnement supérieure statique en option permet d'aider l'alimentation positive du produit.



La gamme des coupeuses ^{††}TranSlicer® propose différentes configurations de roue de coupe permettant de produire une gamme complète de rondelles et d'émincés. Les bandes d'alimentation synchronisées avec la roue de coupe permettent d'obtenir une coupe précise. Les composants mécaniques sont isolés de la zone alimentaire. Les panneaux à charnières et coulissants et les surfaces inclinées favorisent l'hygiène et facilitent les procédures d'entretien. La coupeuse E TranSlicer® présente le plus faible encombrement au sol de toute la gamme et utilise des roues de coupe interchangeables de 508 mm de diamètre. Elle est particulièrement adaptée aux produits allongés (fruits, ingrédients de BVP, viandes cuites). Une table de préparation pliable et un bouton d'arrêt à distance (illustrés) sont disponibles en option.

COUPEUSE E TRANSLICER®

SPECIALISTE DES PRODUITS ALLONGES

La ^{††}E TranSlicer® accepte les produits fermes dont le diamètre peut aller jusqu'à 101,6 mm et les produits feuillus dont le diamètre peut aller jusqu'à 152,4 mm. Une plaque de positionnement supérieure statique, des dispositifs d'entraînement supérieurs motorisés ou non-motorisés en option, permettent d'aider l'alimentation du produit.

Les roues de coupe interchangeables en acier inoxydable sont les suivantes : roue de coupe rondelles, roue [®]MicroSlice brevetée et roue de coupe julienne. Le nombre, l'emplacement, l'inclinaison et le type de couteaux combinés avec la roue de coupe et la vitesse d'alimentation déterminent la dimension de coupe. La roue MicroSlice unique produit des tranches ultrafines pour des applications très populaires telles que les chips de cassave et de taro. Cette machine est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue.



NOUVEAU! COUPEUSE E TRANSLICER® AVEC CONVOYEUR

NSF La coupeuse E TranSlicer® est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE E TRANSLICER® COUPE EN BIAIS

TRAITEMENT PAR BATCH POUR LES MARCHES DE NICHE

Des pièces nouvellement conçues transforment la coupeuse ^{††}E TranSlicer® (METRS) d'une machine standard en coupeuse pour rondelles plates ou ondulées en biais de 35 ou 45 degrés. Disponible au moment de la commande d'une nouvelle machine, ou comme kit d'adaptation pour une machine E TranSlicer existante.

Une fois le kit d'adaptation installé, passer de la coupe droite à la coupe en biais ne prend pas plus de 10 minutes. Conçue pour le traitement par batch avec une alimentation manuelle (fonctionnant à 30 Hz), elle peut être configurée avec une roue [®]MicroSlice ou une roue de coupe. Le produit est alimenté par une goulotte d'alimentation et est entraîné vers la roue de coupe pour produire des rondelles en biais. Le diamètre du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.



La gamme [®]DiversaCut® comprend les coupeuses DiversaCut 2110A®, DiversaCut Sprint®, et deux versions de la Sprint 2® –Sprint 2 sans convoyeur d'évacuation et avec convoyeur d'évacuation. L'arbre de coupe transversale combiné à d'autres pièces de coupe forment une zone de coupe compacte ce qui produit des coupes de précision.

NSF Les coupeuses Sprint 2® avec Convoyeur et DiversaCut Sprint® sont chacune disponibles en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE SPRINT 2®

2 MODELES : AVEC OU SANS CONVOYEUR

Les deux versions de la Sprint 2® acceptent des produits entrants ne dépassant pas 165 mm dans aucune dimension. Elles peuvent être équipées d'un VFD (variateur de fréquence) ou d'un moteur à démarrage progressif de 3 CV (1,5 kW). Une autre option possible pour la version sans convoyeur d'évacuation est un moteur à démarrage progressif de 1,5 CV (1,1 kW). La version avec convoyeur permet une évacuation complète, contrôlée et optimisée du produit pour réduire les pertes.



COUPEUSE DIVERSACUT SPRINT®

PETITE COUPEUSE TRES PERFORMANTE

La coupeuse [®]DiversaCut Sprint® est une coupeuse très performante conçue pour couper régulièrement en cubes, bâtonnets et tranches une grande variété de légumes, fruits et viandes. Efficacité et flexibilité sont ses principales caractéristiques. Son faible encombrement combiné avec la facilité de passer d'une dimension ou d'un type de coupe à un autre permet d'innombrables possibilités de coupe.

De conception hygiénique et en acier inoxydable, elle est conçue pour un travail en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles. La taille du produit entrant de doit pas dépasser 165,1 mm dans aucune dimension.



La gamme des coupeuses ^{BS}DiversaCut® comprend trois modèles différents. Tous trois permettent de minimiser les coûts en supprimant les coupes préalables. Le modèle standard ainsi que le modèle avec convoyeur acceptent des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254 mm dans toutes les dimensions.

NSF Le Modèle DiversaCut 2110A est disponible en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

COUPEUSE DIVERSACUT 2110A®

2 MODELES : STANDARD OU AVEC CONVOYEUR

Les coupeuses ^{BS}DiversaCut 2110A® et DiversaCut 2110A® avec convoyeur offrent une solution clé en main aux industriels. Elles acceptent des produits entrants pouvant aller jusqu'à 254 mm dans toutes les dimensions et permettent de minimiser les coûts en supprimant les coupes préalables. Elles peuvent être équipées d'un moteur de 5 ou 10 CV (3,7 ou 7,5 KW).

Le convoyeur intégré assure un transfert efficace afin d'optimiser la qualité du produit et d'améliorer le rendement. Le convoyeur facilite le transfert des produits traités dans des bacs, sur des plateformes ou d'autres systèmes. Cette nouvelle machine à hauteur d'homme simplifie aussi l'entretien quotidien.



COUPEUSE DIVERSACUT 2110A® POUR PRODUITS VOLUMINEUX

POUR LEGUMES FEUILLUS ENTIERES

Urschel offre une solution appropriée à la transformation des produits feuillus. La coupeuse ^{BS}DiversaCut 2110A® est spécialement équipée d'une grande goulotte d'alimentation et d'un nouveau type de turbine. Destinée aux leaders de la transformation des produits frais, cette nouvelle évolution permet de limiter la pré-coupe et diminuer la manutention du produit.

La DiversaCut 2110A Produits Volumineux (MDCA, LPI) accepte des produits pouvant aller jusqu'à 356 mm de diamètre. Cette machine est disponible sous fabrication spéciale (appelée CP pour Certified Print), un service consacré à la fabrication de machines particulièrement adaptées à des lignes de productions personnalisées. Cette machine est conçue pour être reliée à un dispositif d'évacuation du produit.

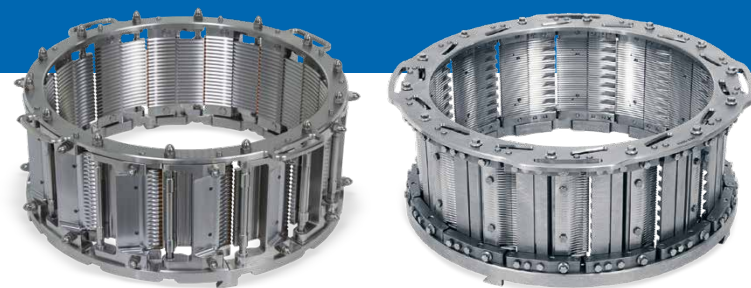
La gamme des CC comprend les Modèles CC, CC-D, CC-DL et CCX-D. Chaque modèle fonctionne via la force centrifuge grâce à une turbine en rotation dans une tête de coupe fixe pour une réduction uniforme des produits lors de leur passage dans la tête de coupe en tranches, râpé ou poudre. Ils sont tous équipés de couteaux peu coûteux et de têtes de coupe rapides à changer. Ces modèles se différencient principalement par les différentes goulottes d'alimentation, les dimensions de l'enceinte de coupe, les moteurs disponibles et les alliages utilisés. Une enceinte plus grande permet d'augmenter l'espace autour de la tête ce qui augmente le flux du produit lors de son évacuation tout en prévenant son accumulation.

Le Modèle CCL produit des tranches de différentes épaisseurs avec un aspect gaufré unique. Les deux faces de la tranche ont des ondulations croisées à 90° pour réaliser des chips gaufrettes de fines à très grosses. Le tranchage nécessite une turbine rotative avec quatre tubes de maintien. Comme la turbine tourne ainsi que les tubes, les pommes de terre tournent de manière horizontale et verticale simultanément. La force centrifuge maintient les pommes de terre en place pour une coupe ondulée précise.

MODELE CC

TRANCHEUSES POLYVALENTES, TRANCHES, RAPES, JULIENNES ET POUDRE

Le #Modèle CC est la référence dans l'industrie alimentaire pour la coupe des pommes de terre et il est aussi utilisé pour la coupe d'une grande variété d'autres produits. Il comprend une goulotte d'alimentation pivotante et peut être équipé d'un moteur de 2, 5 ou 10 CV. Le modèle CC avec trémie d'alimentation est largement utilisé partout en Europe pour la production de râpé et une grande variété d'autres applications. Il comprend une goulotte d'alimentation pivotante et peut être équipé d'un moteur de 2, 5 ou 10 CV.



Les têtes de coupe MicroAdjustable SH-14 et SL-14 permettent grâce à leurs 14 postes de coupe d'augmenter la capacité de production, comparées à la tête de coupe standard à 8 flasques. Leur conception innovante permet des réglages rapides, une meilleure hygiène, et d'économiser du temps et de la main d'œuvre. Consultez le site www.urschel.com pour plus d'informations concernant les styles et épaisseurs de coupe spécifiques disponibles.

MODELE CCL

UNIQUE COUPEUSE A CHIPS GAUFRETTES

La coupe chips gaufrettes est une application unique. Une bonne alimentation de la machine est nécessaire pour assurer une production en continu. Les pommes de terre refroidies, ovales ou plates, de grande qualité mesurant de 51 à 102 mm sont les plus adaptées. Les Modèles CC peuvent être convertis en Modèle CCL.



Ce qui différencie la gamme Affinity® des autres est sa capacité à transformer les produits à haute teneur en matières grasses, réfrigérés et les produits généralement difficiles à couper. Le plus de cette gamme est l'aide à l'alimentation du produit grâce à un rouleau et un tambour d'alimentation qui entraînent le produit vers la zone de coupe. Les zones de coupe sont entièrement séparées des pièces mécaniques. Les châssis tubulaires limitent le développement microbien. Il est possible d'obtenir des coupes en 2 ou 3 dimensions en réglant l'épaisseur de tranche, les arbres de coupe transversale et circulaire pour obtenir une gamme complète de cubes, crumble/granulations ou bâtonnets.

COUPEUSE AFFINITY®



COUPEUSE ROBUSTE, EXECUTION RENFORCEE AVEC TAPIS D'ALIMENTATION

L'Affinity existe en deux versions : (A) standard et (B) avec tapis d'alimentation intégré (illustrée). Le tapis d'alimentation favorise l'orientation et l'alimentation du produit. Elle accepte une large gamme de produits de formes et de dimensions variées. La taille du produit entrant ne doit pas dépasser 178 mm dans aucune dimension ou 254 mm pour la dimension la plus grande, en fonction des produits. Un produit entrant de grande taille combiné avec un moteur puissant de 25 CV (18 kW) permet d'obtenir une capacité maximale.



COUPEUSE AFFINITY INTEGRA®



TRANSFORMATION DES PRODUITS DIFFICILES A COUPER

L'Affinity Integra accepte des produits entrants allant jusqu'à 120 mm. Tout en ayant les mêmes caractéristiques que l'Affinity, elle répond aussi au défi des applications difficiles. Elle est équipée d'un moteur de 10 CV (7,5 kW).



Le modèle M6 a prouvé son efficacité pour une coupe en cubes fiable et précise d'une large gamme de produits.

Tournez-vous vers Urschel pour trouver de nouvelles idées et solutions de coupe et pour assurer la maintenance des machines de longue durée. Châssis à tubes d'acier résistant de section carrée. Les bandes d'alimentation permettent une alimentation positive du produit.

MODELE M6

COUPEUSE EN 2 DIMENSIONS ALIMENTEE PAR BANDE D'ALIMENTATION

La coupeuse M6 accepte des produits entrants pouvant aller jusqu'à 25,4 mm d'épaisseur. Elle peut être équipée d'un moteur de 5 CV (3,7 kW) ou 7,5 CV (5,6 kW). Elle produit une large gamme de cubes, bâtonnets et effilochés à partir de produits d'une épaisseur déterminée.



COUPEUSES DE LA GAMME RA

PRECURSEUR DE L'INTEGRA



MODELES G-A/GK-A

PRECURSEURS DE LA GAMME DIVERSACUT

Allez sur le site www.urschel.com pour en savoir plus.

Le broyeur Comitrol modèle 3600F et les différents autres broyeurs Comitrol modèles 3600 inclinés sont appréciés pour leurs productions de capacité faible à élevée. Ils bénéficient tous de têtes de coupe de 152 mm de diamètre. Les broyeurs Comitrol 3600 Inclinés et 3600F sont équipés tous les deux d'un moteur de 10 CV (7,5 kW). De plus, le Modèle 3600F est aussi équipé d'une vis d'alimentation pour une alimentation positive. Pour une capacité de production plus importante, choisir soit les modèles inclinés 3640, 3660 ou 3675. Les industriels bénéficient de nombreuses têtes de coupe et turbines pour des applications variées telles que le hachage, l'émiettage, la granulation, la réduction en purée et l'émulsification. La gamme des 3600 est souvent utilisée pour la précoupe en amont d'un modèle Comitrol équipé d'une Tête de Microcoupe. Les machines représentées ci-dessous sont toutes conçues pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.

BROYEURS COMITROL® MODELES 3600 INCLINE, 3640 INCLINE ET 3600F

PRODUCTIONS DE VOLUME FAIBLE A ELEVE

La taille compacte de ces machines en fait la solution idéale pour des productions de capacité faible à élevée. Les différentes puissances de moteur, de 10 CV (7,5 kW) jusqu'à 75 CV (56 kW), répondent aux besoins d'un large éventail de lignes de production. Le Modèle 3600F est équipé d'une vis d'alimentation contrôlée par un VFD (variateur de fréquence) pour une alimentation positive.

Les applications les plus courantes sont les suivantes : le recyclage des ingrédients à pâtisserie tels que les noisettes, le pain, les biscuits, les préparations pour gâteaux, la réduction

des bonbons, des légumes, du fromage, des céréales, du bœuf, du poulet, le traitement des noix, le recyclage des biscuits, du pain et des pâtes alimentaires, les produits dérivés du bœuf et du poulet, les aliments pour animaux, le poisson, les co-produits de la mer, les comprimés et autres produits pharmaceutiques, les polymères, les herbes, les pommes de terre, les flocons de pommes de terre, les viandes reconstituées et autres produits.

La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.



Modèles 3600 - 3675 incline



Modèle 3600F



Le broyeur Comitrol Modèle 9300 est équipé d'une Tête de Microcoupe de 304,8 mm de diamètre. Il existe deux modèles : avec alimentation par pompe ou par vis d'alimentation. Cette Tête de Microcoupe de grande taille combinée avec un moteur d'une puissance pouvant aller jusqu'à 200 CV (149,1 kW) produit le summum de la réduction dimensionnelle en termes de précision et de capacité de production.

BROYEUR COMITROL® MODELE 9300

GRANDE CAPACITE POUR LA REDUCTION DIMENSIONNELLE CONTROLEE

Le broyeur Comitrol Modèle 9300 est recommandé pour le broyage de produits dont la consistance finale sera une purée, une pâte ou un liquide. Equipé d'une Tête de Microcoupe de 304,8 mm de diamètre et d'une turbine, le modèle 9300 est conçu pour le broyage en une seule passe.

Il est communément vendu pour des applications telles que les laits végétaux, les purées de fruits, les aliments pour bébés, les pâtes de fruits secs et d'arachides, les polymères, les jus de légumes, la viande, la volaille, les produits dérivés de la viande



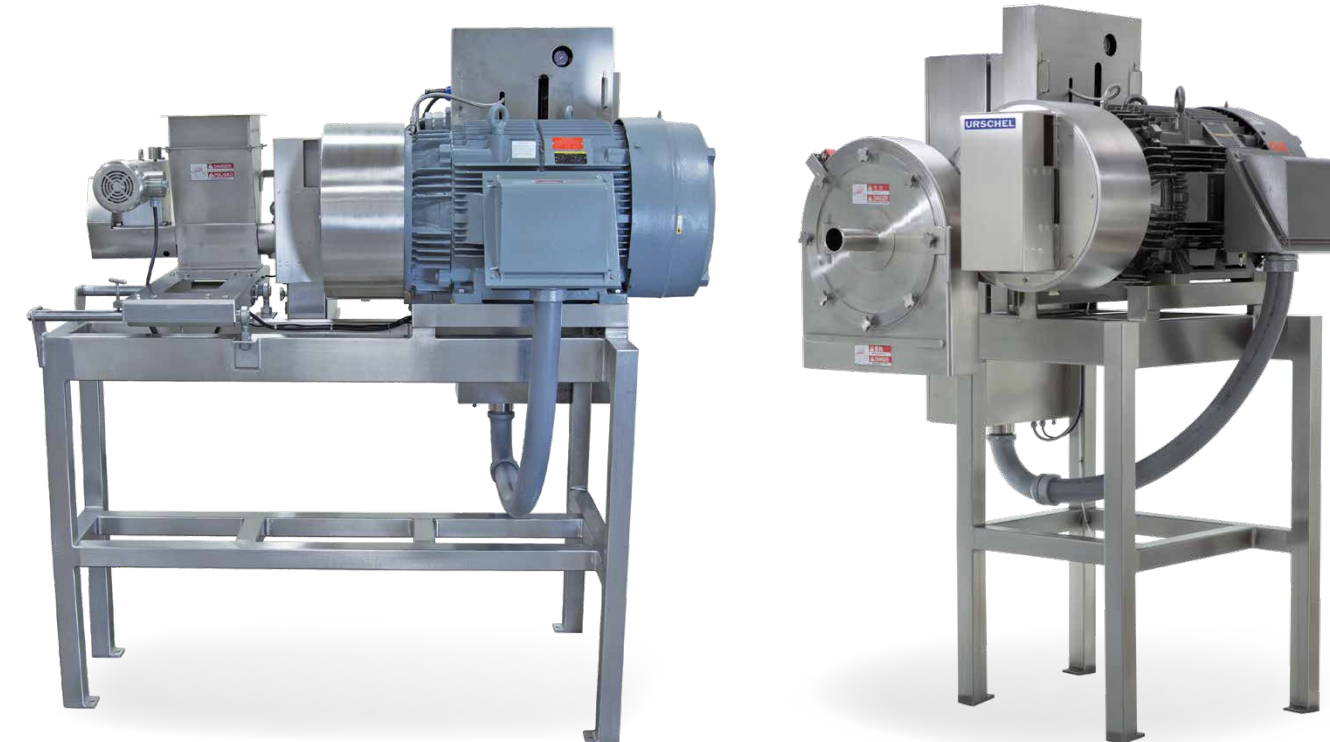
Modèle 9300 avec vis d'alimentation



Modèle 9300

et de la volaille, les graines de soja et le broyage des produits pharmaceutiques. Vous avez le choix entre le modèle 9300 équipé d'une vis d'alimentation ou destiné à être alimenté par pompe.

En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 9,5 mm dans aucune dimension. Les deux modèles sont conçus pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.



Le Modèle 1700 peut recevoir trois types de têtes de coupe de 152,4 mm de diamètre. Il est recommandé pour les produits fluides, secs et semi humides, tels que les protéines végétales texturées, le beurre de cacahuètes, les pâtes de poulet, le surimi, les aliments pour bébés et autres produits. Ce modèle est le plus vendu de la gamme Comitrol.

BROYEUR COMITROL® MODELE 1700



LE PLUS POLYVALENT

Le broyeur Comitrol modèle 1700 est le plus polyvalent de la gamme Comitrol. Il peut utiliser n'importe lequel des trois types de tête de coupe et dispose d'une grande variété d'options d'alimentation. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser, dans aucune dimension :

Tête de Coupe : 63,5 mm

Tête de Microcoupe et Tête de Tranchage : 9,5 mm

Une enceinte de coupe étanche empêche la dispersion de la poussière, des vapeurs et des liquides quand le broyeur Comitrol est jumelé à un système de récupération. Sa fabrication en acier inoxydable assure un maximum de longévité et d'hygiène. Il est conçu pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.



Le broyeur Comitrol Modèle 1500 utilise les têtes de Microcoupe de 152,4 mm de diamètre. Il est particulièrement recommandé pour les applications telles que le lissage ou l'homogénéisation des liquides ou des pâtes visqueuses.

Le Modèle 3000 utilise des têtes de coupe de 152,4 mm de diamètre. Il est particulièrement destiné à des applications avec des produits à haute teneur en humidité.

BROYEUR COMITROL® MODELE 1500



APPLICATIONS DE LISSAGE ET HOMOGENEISATION

Le broyeur Comitrol Modèle 1500 est particulièrement recommandé pour les produits visqueux et liquides y compris le lissage et l'homogénéisation. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général, la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 9,5 mm dans aucune dimension.

Le Modèle 1500 est équipé d'une tête de Microcoupe et de la turbine correspondante pour la transformation d'une variété de produits tels que les nectars de fruit, les graines de soja, le ketchup, la sauce barbecue, les purées de légumes, les concentrés et les crèmes. La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.



BROYEUR COMITROL® MODELE 3000



APPLICATIONS A HAUTE TENEUR EN HUMIDITE

Le broyeur Comitrol modèle 3000 convient particulièrement pour le broyage des produits à haute teneur en humidité tels que les grains de maïs doux entiers, les viandes et les légumes cuits. La taille du produit entrant dépend du type de tête de coupe, du choix de la turbine et de l'espacement à l'intérieur de la tête. En général la taille du produit entrant ne doit pas dépasser 63,5 mm.

L'enceinte de coupe composée de deux pièces simplifie le démontage, le nettoyage et l'entretien des pièces de coupe. La machine est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien faciles.



Le Modèle VSC effectue une gamme de coupes en segments, tranches longitudinales, et bâtonnets rectangulaires. Les Têtes de Coupe Velocicut® et Flo-Cut® Modèle 360 peuvent être utilisées avec le Modèle VSC Urschel, ou intégrées à un système à propulsion hydraulique existant.

MODELE VSC



**COUPES EN SEGMENTS,
TRANCHES LONGITUDINALES ET BATONNETS**

Le Modèle VSC effectue une gamme de coupes en segments, tranches longitudinales, et bâtonnets carrés et rectangulaires à partir de nombreux produits tels que les carottes, les cornichons, les courgettes et les pommes de terre. Le Modèle VSC comporte un variateur de fréquence, des panneaux d'accès à charnières, une grande variété de têtes de coupe pouvant être changées rapidement, et sa conception simplifiée permet un entretien et un nettoyage faciles. Le diamètre du produit entrant ne doit pas dépasser 101,6 mm et la machine peut facilement être équipée d'un système d'alimentation automatisé.



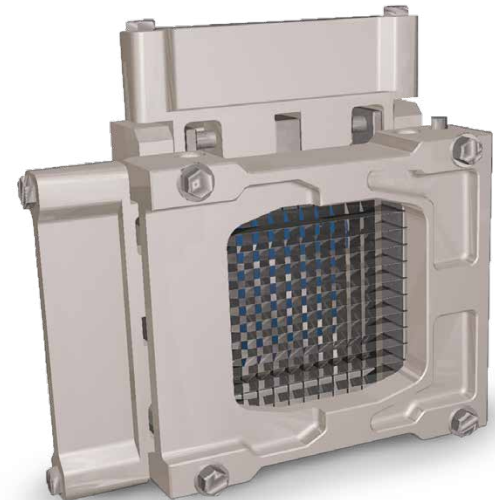
TETE DE COUPE VELOCICUT®



TETE DE COUPE EN BATONNETS

La tête de coupe Velocicut coupe les carottes et les pommes de terre en bâtonnets. La conception unique du couteau réduit considérablement l'effilochage des pommes de terre blanchies ou non.

Les couteaux sont maintenus ensemble sous tension et n'ont pas d'arrête tranchante. La tête de coupe Velocicut effectue des coupes nettes et précises et réduit les bords effilochés et les brisures en aval. Utiliser le même couteau et la même tête pour obtenir différentes dimensions de bâtonnets de section carrée ou rectangulaire, ou des tranches.



Le Modèle OC effectue des coupes transversales en biais à partir de produits allongés. Comptez sur Urschel pour trouver des solutions de coupe pour les marchés de niche. Possibilité de faire des essais de coupe sans frais sur demande.

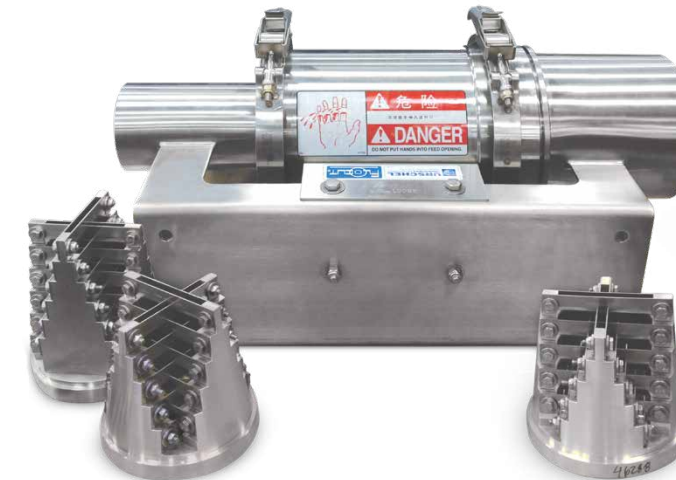
TETE DE COUPE FLO-CUT® MODELE 360



**COUPE CANON
FRANCHE ET PRECISE**

La tête de coupe Flo-Cut Modèle 360 est conçue pour être utilisée avec des systèmes à propulsion hydraulique de volume important. Il peut être intégré dans un système à propulsion hydraulique et permet un remplacement rapide et facile des couteaux ou des dimensions de coupe.

Le diamètre d'entrée est de 86 mm et le diamètre de sortie de 148 mm. Le Modèle 360 est conçu pour un nettoyage et un entretien faciles.



MODELE OC

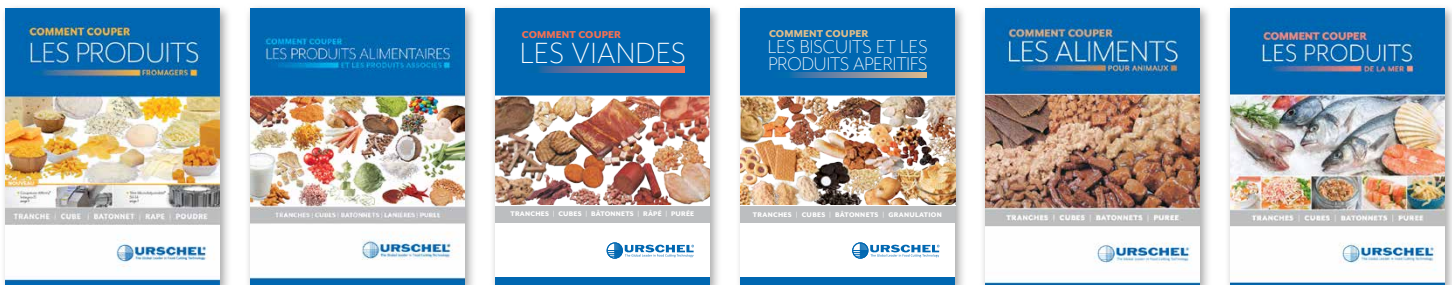


TRANCHEUSE COUPE EN BIAIS

Le Modèle OC est spécialement conçu pour la coupe transversale en biais des produits allongés tels que les cornichons, les carottes, le céleri, la rhubarbe, les okras, les pommes de terre, les courges, etc. La machine peut produire une large gamme d'épaisseur de rondelles ; elle est conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue, un nettoyage et un entretien.



PROPOSE DES SOLUTIONS DE COUPE ADAPTEES A TRAVERS LE MONDE



Urschel ne cesse de développer de nouvelles techniques de coupe en travaillant en collaboration avec ses clients. Vous trouverez dans cette brochure une partie du savoir-faire Urschel en matière de coupe, et nous sommes toujours ouverts à de nouveaux défis. Découvrez encore plus de machines Urschel sur notre site www.urschel.com.

URSCHEL®

Effectuez des tests sans frais ni obligation de votre part.
france@urschel.com | fr.urschel.com

**LE LEADER MONDIAL
DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE**

EUROPE | AMERIQUE DU NORD | AMERIQUE
DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

Fournisseur n° 1
d'équipement de coupe à
travers le monde.

†† La gamme des TranSlicer peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, et des brevets Européens et d'autres pays.

β La Roue MicroSlice peut être équipée de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, et des brevets Européens et d'autres pays

ββ Le modèle DiversaCut 2110A peut être équipée de pièces protégées par le Brevet U.S.A. No. 6883411, et le brevet Européen No. EPI377415

‡‡ Les modèles de la gamme CC peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6968765, 7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, et des brevets Européens et d'autres pays.

Υ Les modèles Affinity peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets U.S.A. Nos. 6883411, 9296119, D760992, et des brevets Européens et d'autres pays.

§ Les modèles Affinity Integra peuvent être équipés de pièces protégées par les Brevets nos. 6883411, 9296119, 9604379, et 9855669.

NSF Les modèles DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, Sprint 2, et E TranSlicer sont disponibles en version certifiée internationale NSF (National Sanitation Foundation).

® Affinity, Affinity Integra, Comitrol, DiversaCut, DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flo-Cut, MicroAdjustable, MicroSlice, Sprint 2, TranSlicer, Velocicut, Urschel et le logo Urschel sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.