



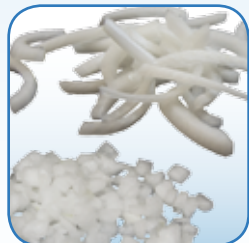
食 品 切 割 专 家

Sprint 2® 切丁机

灵感源于MODEL G切丁机



青椒
3/8 x 1" (9.5 x 25.4 mm)



洋葱
1/4" (6.4 mm) 丁和条



生菜
3/4" (9.1 mm) 块



甜菜
1/8" (3.2 mm) 片



夹心饼干
小颗粒



火腿
3/8" (9.5 mm) 丁



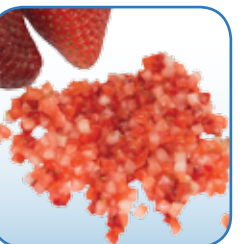
青椒
3/8" (9.5 mm) 丁



橄榄
1/8" (3.2 mm) 丁



土豆
3/8" (3.2 mm) 条



草莓
1/8" (3.2 mm) 丁

新款Sprint 2®切丁机将广受欢迎的Model G切丁机以及DiversaCut Sprint切丁机完美地融合在了一起。Sprint 2相比Sprint有诸多优点，是替代Model G的理想选择。Sprint 2能够高产量，均匀地将多种食品如水果，蔬菜，烘焙类，肉类以及海鲜等产品进行切丁，切条，切丝，切片以及切粒。

相比于标准款的DiversaCut Sprint以及Model G切丁机，Sprint 2可以选配3HP (2.2 千瓦) 的电机并且搭配变频器 (VFD)，提供了更强的动力来源。全新设计的切片厚度调节旋钮手柄以及锁定手柄，确保了调节的精确性以及切割的流畅性。食品切割区与机械区完全隔离。铰链设计便于维护和保养。最大产品进料尺寸可达6.5" (165.1 mm)。

无传送带款

- 紧凑型设计以及全尺寸切割
- 低成本可选配传送带款
- 可供选择：3 HP (2.2 千瓦) 电机配变频器，3 HP (2.2 千瓦) 电机配软启动器或1.5 HP (1.1 千瓦) 电机配软启动器。

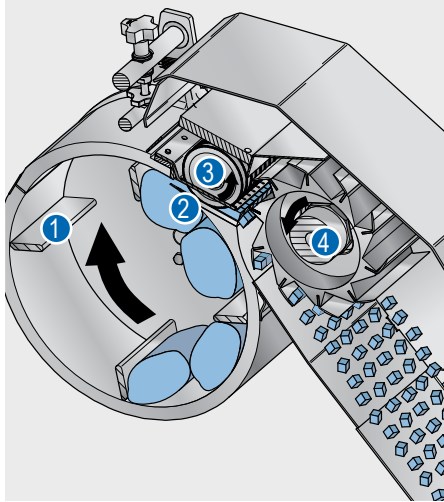
含传送带款

- 紧凑型设计以及全尺寸切割
- 兼容MODEL G和H的进出料口，可直接放入原有生产线
- 出料口内置的传送带能大大减少产品的损耗
- 可选择3 HP (2.2 千瓦) 电机配变频器或3 HP (2.2 千瓦) 电机配软启动器
- 切割部件和传送带由一台电机同时驱动



切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 环刀
4. 横切刀



Sprint 2® 配有传送带

兼容DIVERSACUT SPRINT®全部优点

切割类型

切片：卸下环刀轴和横切刀轴，即可实现切片

平片：1/16 – 1" (1.6 – 25.4 mm)

波纹片：1/8 – 1" (3.2 – 25.4 mm)

切条：要切直条或波纹条，只需移除横切刀轴或环刀轴就能实现。通过环刀与横切刀的组合使用可以控制切条的长度。

切丁/切粒：由切片刀，环刀轴和横切刀轴组成切丁装置，可通过调节切片开口大小以及更换必要的刀具来满足不同尺寸的切丁需求。

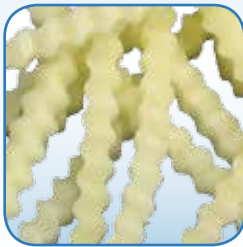
环刀：1/8 – 3" (3.2 – 76.2 mm)

横切刀：3/32 – 1-1/2" (2.4 – 38.1 mm)

波纹横切刀：9/32 – 9/16" (7.1 – 14.3 mm)



帕帕罗尼香肠
3/8" (9.5 mm) 丁



土豆
9/32" (7.1 mm) 波纹条



芒果
3/4" (19.1 mm) 丁



土豆
1/4" (6.4 mm) 丁



规格

含传送带款

长度：.....1786 mm

宽度：.....1564 mm

高度：.....1548 mm

净重：.....476 公斤

电机：.....2.2 千瓦 配变频器或
.....2.2 千瓦 配软启动器

不含传送带款

长度：.....1786 mm

宽度：.....1481 mm

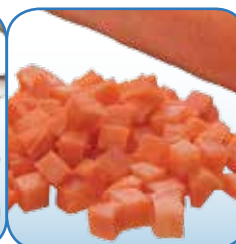
高度：.....1548 mm

净重：.....454 公斤

电机：.....2.2 千瓦 配变频器
.....2.2 千瓦 配软启动器或，
.....1.1 千瓦 配软启动器
电控箱尺寸取决于所选择的电机



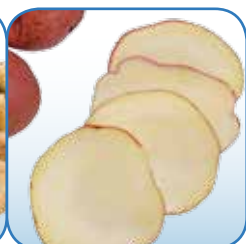
蘑菇
1/4" (6.4 mm) 片



胡萝卜
1/4" (6.4 mm) 丁



巧克力饼干
大颗粒



土豆
1/8" (3.2 mm) 片



甘蓝菜
3/8" (9.5 mm) 丁



草莓
1/4" (6.4 mm) 片

DiversaCut 2110A® 切丁机

多功能，高产能的切片，切条以及切丁机



洋葱
1/4" (6.4 mm) 丁



硬糖粒
破碎



土豆
3/8" (9.5 mm) 波纹条



青椒
1" (25.4 mm) 丁



火腿
3/8" (9.5 mm) 丁



卷心菜
1/8 x 1-1/2 x 1-1/2"
(3.2 x 38.1 x 38.1 mm)



番茄
5/8" (15.9 mm) 丁



茄子
3/4" (19.1 mm) 丁



面包
1 x 3/4 x 1"
(25.4 x 19 x 25.4 mm)



胡萝卜
1/8" (3.2 mm) 切条

作为DiversaCut系列最大型的机器，DiversaCut 2110A®切丁机能高产量，均匀地将多种食品进行切丁，切条，切丝，切片，切粒。产品的进料尺寸任何一边最大为10" (254 mm)，从而大大节省了产品的预切成本。这款新型切丁机通过可调节的切片开口更加精确地减少了切割尺寸公差。可切割的产品种类十分广泛，诸如：马铃薯，胡萝卜，洋葱，卷心菜，柿子椒，芹菜，西红柿，芦荟，苹果，培根，熟鸡肉，烤牛肉，糖果粒，木瓜，面包，饼干，火腿，鱼肉，香肠，南瓜，宠物食品，木薯，黄瓜，茄子，西葫芦，芒果，生姜，甘蓝，韭菜，桃子，菠萝，草莓等。

切割类型

切片：卸下环刀轴和横切刀轴，即可切出片状产品。平片和波纹片尺寸：1/16 – 1" (1.6 – 25.4 mm)

切丁/切粒：由切片刀，环刀轴和横切刀轴组成切丁装置，可通过调节切片开口大小以及更换必要的刀具来满足不同尺寸的切丁需求。

环刀轴：1/8 – 3" (3.2 – 76.2 mm)
横切刀轴：3/32 到 1-1/2" (2.4 – 38.1 mm)
波纹横切刀（深度.076"）：9/32 – .583" (7.1 – 14.8 mm)
V形横切刀：5/16 – 1/2" (7.9 – 12.7 mm)

切条：要切直条或波纹条，只需移除横切刀或环刀就能实现。

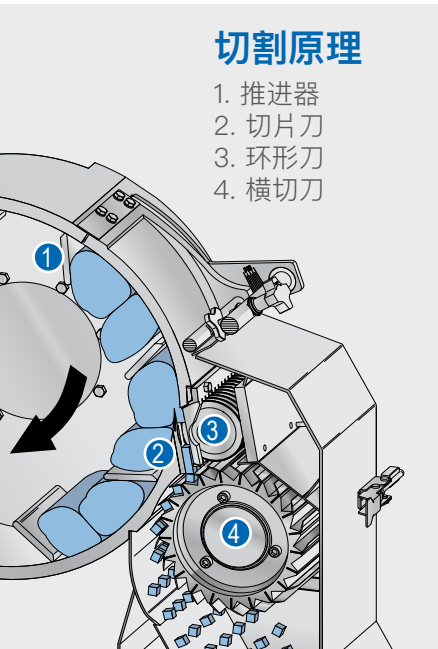
切丝：煮熟刀冷热肉类产品都可以切成细的，中等或粗的丝。



设备规格

长度:.....1627 mm
宽度:.....*1616 mm
高度:.....1738 mm
净重:.....681 公斤
电机:.....3.7 或 7.5 千瓦

*不同规格刀卸料槽可供选择，设备总宽度与所选卸料槽相关。以上列出的宽度为此设备最大宽度。



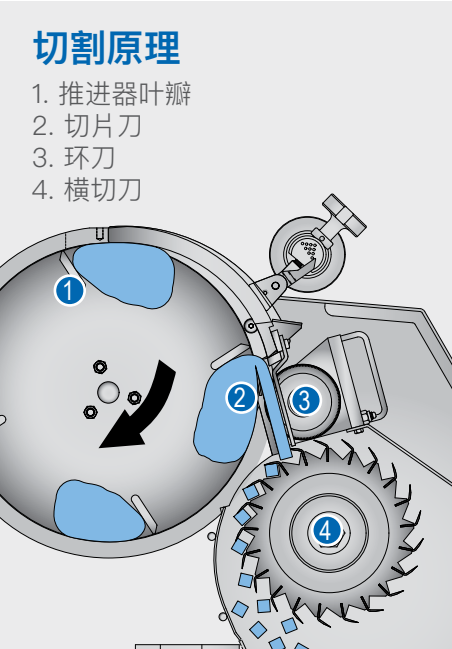
切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 环形刀
4. 横切刀



设备规格

长度:.....1367 mm
宽度:.....1368 mm
高度:.....1666 mm
净重:.....390 公斤
电机:.....1.1 千瓦



切割原理

1. 推进器叶瓣
2. 切片刀
3. 环刀
4. 横切刀

DiversaCut Sprint® 切丁机

高性能小体积切丁机

99DiversaCut Sprint® 型高产能、小体积切丁机可将各种产品均匀的切片、切条和切丁，广泛应用于蔬菜和肉类。该设备产能高效，应用广泛。合理的刀具布局使得切割更顺畅，丁形更完美。高低速配置使得切割范围更广。

设备适应连续化生产，设计简洁便于清理和维护。产品刀最大进料尺寸为6.5" (165.1 mm)。

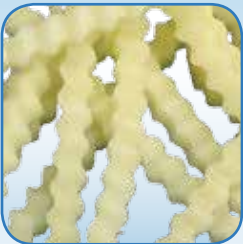
切割种类

切片：将横切刀和环刀移除后，可以实现切片。
平片：1/16 – 1" (1.6 – 25.4 mm)
波纹片：1/8 – 1" (3.2 – 25.4 mm)

切条：只要将横切刀或环刀其中之一移除，就能进行各种规格的直条或波纹条的切割。

切丁/切粒：当同时使用切片刀，环刀，横切刀时，设备可以切丁。更换刀具及调节切片开口便能改变切丁尺寸。

环刀：1/8 – 3" (3.2 – 76.2 mm)
横切刀：3/32 – 1" (2.4 – 25.4 mm)
波纹横切刀：9/32 – 9/16" (7.1 – 14.3 mm)



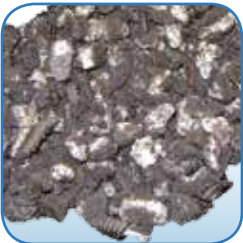
土豆
9/32" (7.1 mm) 波纹条



番茄
1/4" (6.4 mm) 丁



鲑鱼
1/4" (6.4 mm) 条



夹心饼干
5/16" (7.9 mm) 破碎



黄瓜
3/8" (9.5 mm) 丁



草莓
1/8" (3.2 mm) 丁



番茄
3/4" (19.1 mm) 丁



芒果
1/2" (12.7 mm) 丁



胡萝卜
1/8 x 1-1/2 x 1/8"
(3.2 x 38.1 x 3.2 mm) 条



土豆
1/4" (6.4 mm) 条

Model CC 系列

多功能切片、切丝和制粒机

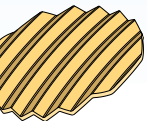
Model CC 型切片机能对多种零食类及烘焙类食品进行均匀切片、切条、切丝以及制粒，产能高、效果好。在众多食品加工产品中，能进行土豆切片、奶酪切丝用于披萨烘焙、蘑菇切片、甘蓝切丝、生菜切丝、洋葱和胡萝卜切丝用于沙拉蔬菜配置，还有更广泛用于坚果类产品切片，制粒。

这台功能全面的设备采用可调换的切割刀头，能让操作者

切割类型



***FLAT-V® 形切片**
厚度可达.180" (4.6 mm)，每英寸含2.1个波形。每个波形的深度为.125" (3.2 mm)，中间间隔长度为：.473" (12 mm)。
*具体详情请联系Urschel当地代表



***Z形切片**
厚度可达.325" (8.3 mm)，每英寸含2.1个波形。每个波形的深度为.135" (3.4 mm)，中间间隔长度为：.394" (10 mm)。
*具体详情请联系Urschel当地代表



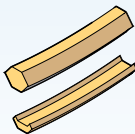
V形切片
厚度可达.500" (12.7 mm)。
.125" V形切片：每英寸有8个V形。每个V形的深度为.050" (1.3 mm)；中间间隔长度为.125" (3.2 mm)。
.212" V形切片：每英寸有4.7个V形。每个V形的深度为.084" (2.1 mm)；中间间隔长度为：.212" (5.4 mm)。



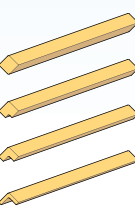
标准波纹形切片
厚度可达.500" (12.7 mm)，每英寸含3-1/2个波形。
.175 波纹形切片：波纹深度.084" (2.1 mm)，中间间隔长度为.175" (4.4 mm)。
.300 波纹形切片：波纹深度.080" (2.0 mm)，中间间隔长度为.300" (7.6 mm)。
.480 波纹形切片：波纹深度.076" (1.9 mm)，中间间隔长度.480" (12.2 mm)。



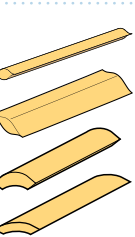
切片片
厚度可达 .500" (12.7 mm)



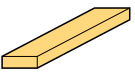
完整及半FLAT-V®切丝
完整Flat-V切丝：横切面为六边形，每边长度为.150" (3.8 mm)
半Flat-V切丝：底部和顶部是平的波浪形状。



完整及V形切丝
完整切丝：横截面为方形。有四种尺寸可供选择：.070, .097, 或 .125", *285" (1.8, 2.5, 3.2, 或 *7.2 mm)。
V形切丝：横截面为V形
*具体详情请联系Urschel当地代表



椭圆形切丝和半月形切丝
.250椭圆形切丝：横截面为椭圆形。厚度为.125" (3.2 mm)，宽度为.250" (6.4 mm)
.480宽椭圆形切丝：厚度为.152" (3.7 mm)，.480" (12.2 mm)宽
半月形切丝：横截面为半月形
宽半月形切丝：横截面为宽半月形



切条
R矩形横截面。
宽度：3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, and 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, and 19 mm)



粉碎制粒
能进行粉碎，制粒以及切丝



土豆
.080" (2 mm) V形片



杏仁
.080" (2 mm)平片
及.125" (3.2 mm)形片



鲜椰肉丝
1/16" (1.6 mm)
V形切丝

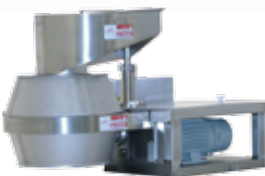
在数分钟内迅速更换完毕。特殊设计的一次性刀片，用完即弃，无需打磨，更换成本低廉。CC型切片机的特点是能连续生产，设计简单，便于清洁与维护。Model CC 型切片机允许最大的进料尺寸可达4" (101.6 mm) Model CCX-D, CC-DL和CC-D允许最大的进料尺寸可达3-1/2" (88.9 mm)。



MODEL CCX-D

长度:58.58" (1488 mm), 24" 电控箱.
.....65.33" (1659 mm), 32" 电控箱.
宽度:32.95" (837 mm)
高度:32.35" (822 mm), 24" 电控箱.
.....33.91" (861 mm), 32" 电控箱.
净重:1,000 lb (454公斤)
电机:10 HP (7.5千瓦)
符合U.S.D.A.相关标准

CCX-D是CC系列中奶酪切丝机的佼佼者。它包含一个10hp的全封闭电机，摇柄式进料斗以及可选配24或32英寸的外罩。



MODEL CC

标准料口

长度: ...48.03" (1220 mm)—1.5 或 3.7 千瓦
.....51.74" (1314 mm)—7.5 千瓦
宽度: ...35.26" (896 mm)
高度: ...31.47" (799 mm)—1.5 或 3.7 千瓦
.....30.28" (769 mm)—7.5 千瓦
净重: ...550 lb (250 kg)—1.5 或 3.7 千瓦
.....680 lb (310 kg)—7.5 千瓦
电机: ...2, 5, 或 10 HP
.....(1.5, 3.7, 或 7.5 千瓦)

CC是薯片行业的标准设备，在其他产品行业里也有着广泛的应用。配有旋转式进料斗，可选配1.5, 3.7或7.5千瓦电机



胡萝卜
1/4" (6.4 mm) 丝



莫索里拉奶酪
.070" (1.8 mm) 丝



帕尔玛奶酪
.480" (12.2 mm) 宽片



红薯
.076" (1.7 mm)
Flat-V形波纹片



MODEL CC-DL

长度:62.40" (1585 mm)
宽度:35.59" (904 mm)
高度:33.93" (862 mm)
净重:700 lb (318公斤)
电机:10 HP (7.5千瓦)
符合U.S.D.A.相关标准

CC-DL奶酪切丝机与CC-D相似，但配备了摇柄式进料斗，7.5千瓦全封闭电机以及812.8 mm的外罩。



MODEL CC

延伸式漏斗进料斗

长度: ...48.59" (1234 mm)—1.5 或 3.7 千瓦
.....52.23" (1327 mm)—7.5 千瓦
宽度: ...35.60" (904 mm)
高度: ...38.95" (989 mm)—1.5 或 3.7 千瓦
.....40.39" (1026 mm)—7.5 千瓦
净重: ...550 lb (250 kg)—1.5 或 3.7 千瓦
.....680 lb (310 kg)—7.5 千瓦
电机: ...2, 5, 或 10 HP
.....(1.5, 3.7, 或 7.5 千瓦)

配有延伸式漏斗进料斗的CC在欧洲的奶酪切丝及其他行业有着广泛的应用。配有旋转式进料斗，可选配1.5, 3.7或7.5千瓦电机。



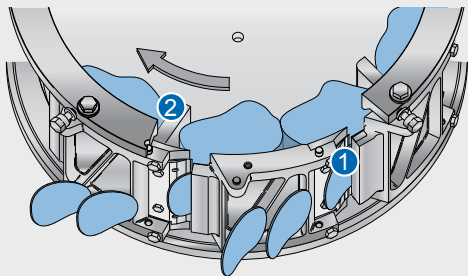
MODEL CC-D

长度:48.03" (1220 mm)—3.7千瓦
.....51.74" (1314 mm)—7.5千瓦
宽度:35.59" (904 mm)
高度:29.92" (760 mm)—3.7千瓦
.....31.36" (797 mm)—7.5千瓦
净重:550 lb (250公斤)—3.7千瓦
.....680 lb (310公斤)—7.5千瓦
电机:5 或 10 HP (3.7或7.5千瓦)
符合U.S.D.A.相关标准

CC-D奶酪切丝机是行业的标准。它配备了一体式进料斗，可选配3.7千瓦或7.5千瓦电机以及609.6 mm标准外罩。

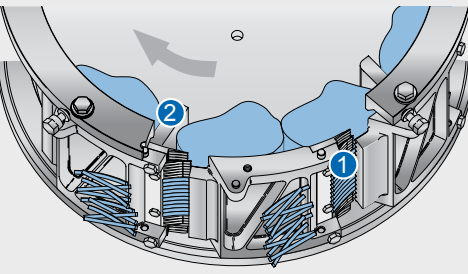
切片原理

1. 切片刀
2. 推进器叶瓣



切丝原理

1. 切丝刀
2. 推进器叶瓣



Comitrol® 系列研磨粉碎设备

均匀研磨，粉碎，切片，乳化



姜泥
Model 1700



辣椒酱
Model 1700



花生酱
Model 1700



饼干回粉破碎
Model 1700



番茄酱
Model 1500

Comitrol® 系列研磨粉碎设备广泛应用于干粉、酱类和饮料行业中的应用。不同的设备型号应用于不同的产品应用 Comitrol系列每款设备所使用的投料方式、静刀、动刀、电机功率都有所区别。每种设备都具有高产能，连续化生产及易于清洗等特点。常见的应用包括：制粒、粉碎、切片、切丝、液化、均质、乳化、混合、制泥、分散。

“Comitrol”这个词的意思是受控粉碎。粉碎是指将产品变得更小的过程。Comitrol系列设备采用剪切的原理，产品在静止的刀头内，通过动刀的高速旋转进行切割，达到高效的粉碎效果。

切割类型

1700型

各类6”切片刀头，尺寸从.020 – .060" (.5 – 1.5 mm)

1500型和1700型

各类6”微切刀头，尺寸从.0012 – .0237" (.03 – .6 mm)

1700型和3600型

各类6”切割刀头，尺寸从.010 – 1.5" (.254 – 38.1 mm)

9300型

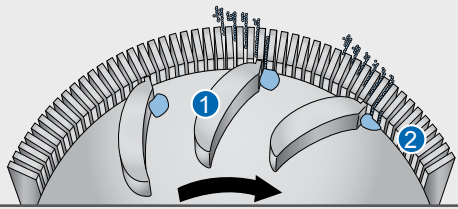
各类12”微切刀头，尺寸从微米级至.0420" (1.1 mm)



切割原理

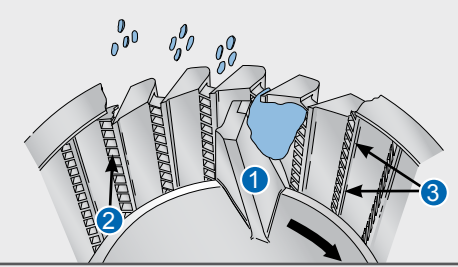
微切刀头

1. 动刀 2. 刀片



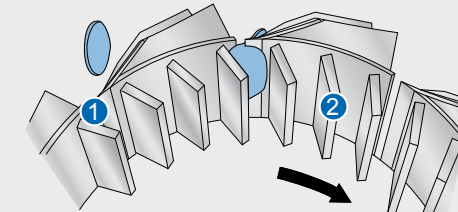
粗切刀头

1. 动刀 2. 分隔片 3. 刀片



切片刀头

1. 动刀 2. 刀片



豆奶
Model 9300



花生黄油夹心饼干
Model 3600

配置在Model 9300上直径12" (304.8 mm)的微切刀具和动刀 (图左侧)是配置在Model 1700 上微切刀头直径的2倍 (图右侧)

Comitrol® 系列研磨粉碎设备

干燥，半干燥以及液状产品的尺寸缩减解决方案



MODEL 1500

长度:.....51.42" (1306 mm)
宽度:.....33.31" (846 mm)
高度:.....*72.13" (1832 mm)
净重:.....1100 lb (500 公斤)
电机:.....15, 30, 或 40 HP
.....(11.2, 22.4, 或 30 千瓦)
*表示配备30千瓦电机。高度随着电机变化而变化。

Comitrol®1500研磨设备广泛应用于提纯和流动性强的液体和酱类产品中。包括花生酱、核桃饮料、豆奶、果酱、调味品、辣椒酱、番茄酱、婴儿食品和浓汤宝类产品。最大产品进料尺寸为3/8"(9.5mm)，具体还需根据所选动刀与静刀而定。

MODEL 1700

长度:.....50.69" (1288 mm)
宽度:.....33.31" (846 mm)
高度:.....*72.13" (1832 mm)
净重:.....1100 lb (500 公斤)
电机:.....15, 30, 或 40 HP
.....(11.2, 22.4, 或 30 千瓦)
*表示配备30千瓦电机。高度随着电机变化而变化。

Comitrol®1700型是应用最广泛的一款设备。它被广泛应用于水果，蔬菜，辣椒酱，沙拉酱，汤料，调味料及饮料等多个行业。该设备易于装卸及清洗，可选配积尘装置，辅助进料和出料装置使得粉尘远离切割区域。最大的进料尺寸要根据所选的动刀与静刀而定。



MODEL 3600

MODEL 3600 斜版
长度:.....*35.69" (907 mm)
宽度:.....*29.21" (742 mm)
高度:.....*38.64" (981 mm)
净重:.....*180 公斤
电机:.....10, 40, 60, 或 75 HP
.....(7.5, 29.8, 44.8, 或 56 千瓦)

*Model 3600配置7.5千瓦电机，不同的电机其设备配置参数不同

MODEL 3600F

长度:.....61.18" (1554 mm)
宽度:.....32.13" (816 mm)
高度:.....69.41" (1763 mm)
净重:.....820 lb (372公斤)
电机:.....主轴电机-7.5千瓦
.....进料螺杆电机-1.5千瓦

Comitrol® Model-3600系列研磨设备应用于小体积高产能的产品处理。广泛应用于烘焙、水果酱、蔬菜酱、调味品、制粒、调味酱等。

最大产品进料尺寸为2.5" (63.5 mm)



MODEL 3640A

长度:.....89.88" (2283 mm)
宽度:.....46.22" (1174 mm)
高度:.....64.84" (1647 mm)
净重:.....670 公斤
电机:.....主轴电机-29.8千瓦
.....进料螺杆电机-1.5千瓦

Comitrol 3640A型研磨粉碎设备配置有进料螺杆系统，帮助提高产品产能。Comitrol 3640A型研磨粉碎设备是一款紧凑型设备，得益于使用不同的切割刀头和动刀，能加工如切割、切片、制粒、均质和乳化产品。

该设备已广泛应用于烘焙食品、肉类、禽类、水果、蔬菜、辣椒酱和坚果酱上，同样也可应用于药品和化学品上的研磨。该设备具有高产能、连续化生产及易于清洗等特点。



MODEL 9300

MODEL 9300
长度:.....1517mm
宽度:.....1526mm
高度:.....2235mm
净重:.....1427公斤
电机:.....112 或149.1千瓦

MODEL 9300 带进料螺杆 (图示)

长度:.....2389mm
宽度:.....1526mm
高度:.....2235mm
净重:.....1590公斤
电机:.....112 或149.1千瓦

Model 9300 研磨粉碎设备是 Comitrol® 系列设备中最大型的设备。它可以一次性生产出所需要的泥、浆、液态类及粉末产品。

149千瓦的电机将产能大大提升，标配的软启动器减小了启动电流的冲击，对电流利用更充分。最大的产品进料尺寸为3/8" (9.5 mm)

COMITROL®
来自尤索食品切割专家

AFFINITY® 切丁机

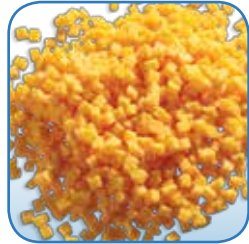
强悍，重载型切丁机



半加工奶酪
1" (25.4 mm) 条



羊乳酪
1/2" (12.8 mm) 碎



切达奶酪
1/8" (3.2 mm) 丁



瑞士奶酪
1/8 x 1/8 x 1-1/2"
(3.2 x 3.2 x 38.1 mm) 条



干蔓越莓果铺
1/8" (3.2 mm) 条



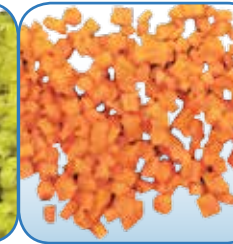
火腿
1/8" (3.2 mm) 丁



面包
1/4 x 1/8 x 1/8"
(6.4 x 3.2 x 3.2 mm)



酸黄瓜
1/8" (3.2 mm) 丁



胡萝卜
1/8" (3.2 mm) 丁



香肠
1/8 x 1 x 1/8"
(3.2 x 25.4 x 3.2 mm)



Affinity切丁机是尤索生产的最大型奶酪切丁机。该切丁机有着高标准的卫生设计，大出料口和精确的切割。特别针对难以切割的产品，诸如奶酪、腌制肉、冻肉、果铺及高脂肪肉。Affinity 有两款型号—标准型（图A），无配置进料带，符合美国U.S.D.A.卫生等级要求。另外一款配有进料带型（图B），配有进料带但不匹配U.S.D.A.标准。Affinity可将不同种类产品切割成不同尺寸。A款的进料尺寸最大为7" (178 mm)。B款的最大进料尺寸可达10" (254 mm)。

切割类型

切片厚度：1/8 – 3/4" (3.2 – 19.1 mm)

切丁：切片刀、圆刀及横切刀实现切丁效果。调整切片厚度、变频器速度以及刀具总成尺寸就可以满足不同的切割需求。

圆刀：1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

横切刀：1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

切条：只需卸下横切刀或圆刀就可以实现切条。圆刀与横切刀的组合使用可以控制条的长短尺寸。

长度1/8 – 2" (3.2 – 50.8 mm)

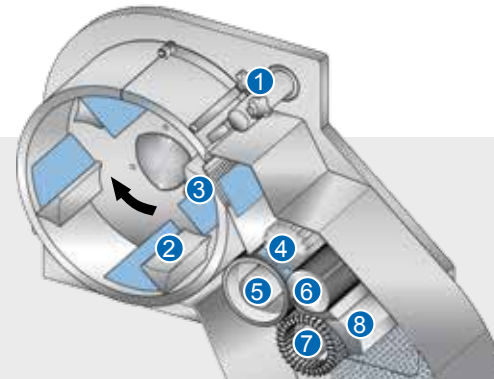
设备规格

符合美国U.S.D.A标准版本

长度：.....1649 mm
宽度：.....1588 mm
高度：.....1764 mm
净重：.....1270 公斤
电机：.....3.7 千瓦, 18 千瓦

配有进料带版本

长度：.....1815 mm
宽度：.....1588 mm
高度：.....1764 mm
净重：.....1315 公斤
电机：.....3.7 千瓦, 18 千瓦



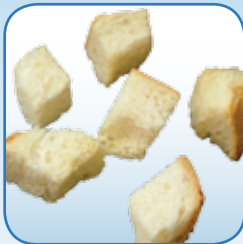
切割原理

1. 可调式切片挡板
2. 推进器叶瓣
3. 切片刀
4. 进料轴
5. 进料滚筒
6. 圆刀
7. 横切刀
8. 梳刀板



Model M6 切丁机

切丁，切丝，切条机



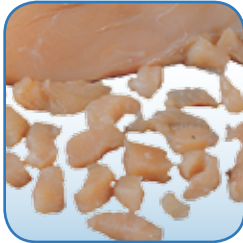
油煎面包
1" (25.4 mm) 块



菠菜
3/4 x 1"
(19.1 x 25.4 mm)



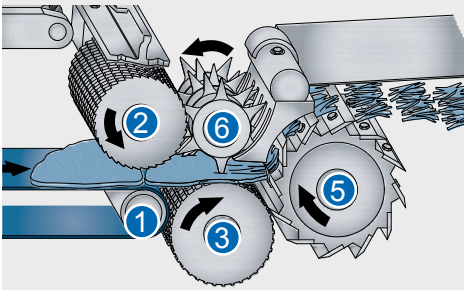
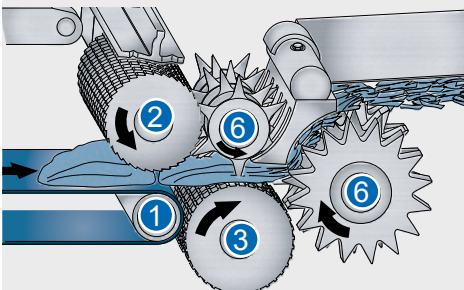
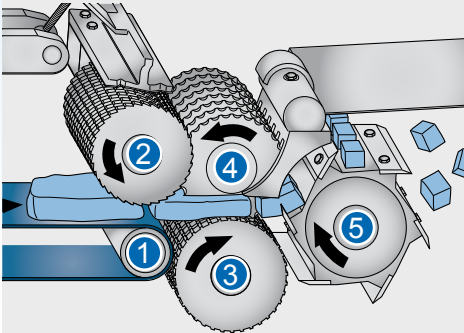
牛胸肉
手撕牛肉



冷冻鸡胸肉
3/8 x 3/8"
(9.5 x 9.5 mm)

切割原理

1. 传送带轴
2. 进料轴
3. 进料滚筒
4. 圆刀
5. 横切刀
6. 拉丝刮片



M6型是一款多功能的二维切丁机，适用于多种产品加工，可进行切丁、切片、切丝。应用与冻肉切割、鲜辣椒、烤牛肉、猪肉、禽类和其它叶菜类及坚果类的加工

切割类型

切丁：配置不同的垫片来改变环刀的切割尺寸，配合使用特定的横切刀能够切出不同尺寸的丁。

环刀：3/16 – 1-1/2" (4.8 – 38 mm)

横切刀：1/8 – 5.66" (3.2 – 144 mm)

切条：只需卸下横切刀即能实现切条。条的长度和厚度均为原始进料尺寸。

切丝：有很多种切丝的选择，不同的刀具配置能实现不同的切丝效果。拉丝效果可以由刮片及特殊钝化的刀片配合来实现。

设备参数

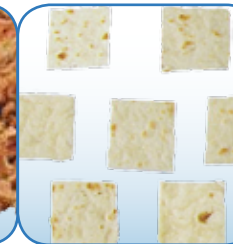
长度：.....3023 mm
宽度：.....850 mm
高度：.....1280 mm
净重：.....745 公斤
电机：.....3.7千瓦或5.6千瓦



鲜鸡胸肉
3/16" (4.8 mm) 条



烟薰肉
1/4 x 3/8"
(6.4 x 9.5 mm)



面包片
1" (25.4 mm) 块



巧克力糕饼
1/2 x 1/2"
(12.7 x 12.7 mm)



熟猪肉
手撕猪肉



大葱
1/4 x 3/8" (6.4 x 9.5 mm)

E TranSlicer® 切片机

精确切片长条形产品



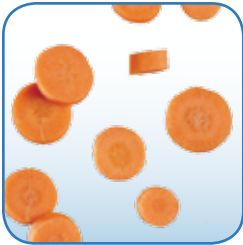
芹菜
3" (76 mm) 段
1/2" (12.7 mm) 片



洋葱 (半个)
3/8 x 1-1/2"
(9.5 x 38.1 mm)



酸黄瓜
1/8" (3.2 mm) 片



胡萝卜
1/4" (6.4 mm) 片



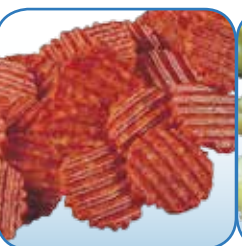
青椒 (半个)
3/8 x 1-1/2"
(9.5 x 38.1 mm)



熟鸡肉
3/4" (19.1 mm)



青刀豆
1" (25.4 mm) 段



香肠
1/8" (3.2 mm) 波纹片



香蕉辣椒
5/16" (7.9 mm) 波纹片



芋头
.060" (1.5 mm) 片

††E TranSlicer 切片机特别适用于长条形产品，诸如：木薯芭蕉、芋头、土豆及法式面包等。多款不锈钢的切割刀轮，微切刀轮可供选择。适应连续化生产。设备可接受的最大密实根茎类产品进料尺寸为4" (101.6 mm)，叶菜类产品的最大进料尺寸为6" (152.4 mm)

切割类型

平片与波纹片

1/32 – 3" (.8 – 76.2 mm)

切段刀轮

1/2 x 1/2" – 2 x 2"
(12.7 x 12.7 mm – 50.8 x 50.8 mm)

切丝刀轮

长度3/8" (9.5 mm) – 3" (76.2 mm)，
厚度1/16 to 9/32" (1.6 – 7.1 mm)

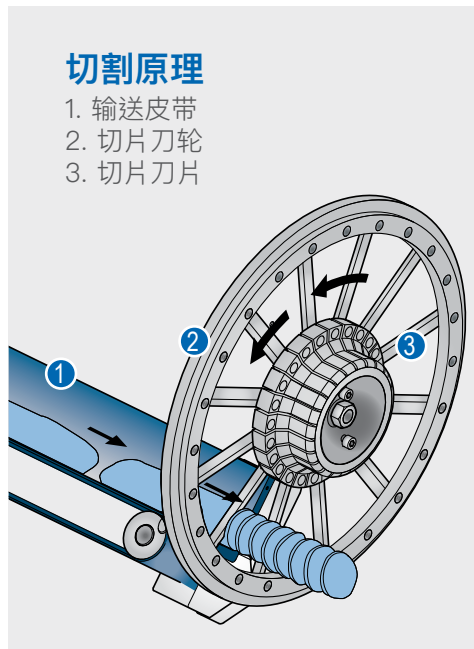
MicroSlice® 微切刀轮

平片：.020 – .240" (.5 – 6.4 mm)
切段条：长度3/32 – 3/4" (2.4 – 19.1 mm)，厚度.020 – .120" (.5 – 3.0 mm)



设备规格

长度:2560 mm
.....2978 mm 带预切板
宽度:897 mm
高度:1569 mm
.....1686 mm 带急停面板
净重:600 公斤
电机:2.2 千瓦
输送皮带电机:75 千瓦



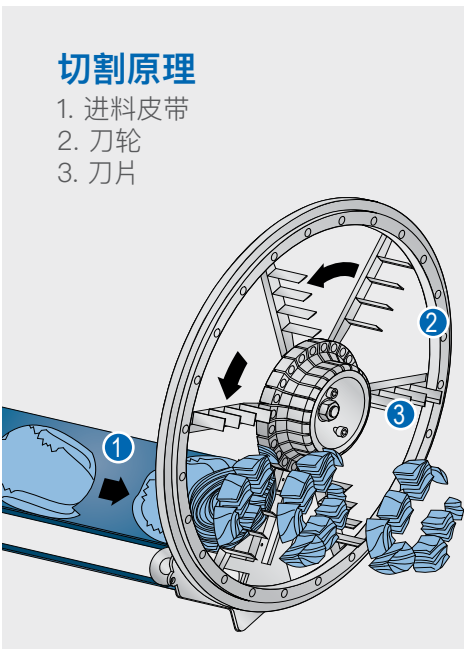
切割原理

1. 输送皮带
2. 切片刀轮
3. 切片刀片



设备规格

长度:3831 mm
宽度:1267 mm
高度:1695 mm
净重:680 kg
电机:2.2 kW
输送皮带电机:75 千瓦



切割原理

1. 进料皮带
2. 刀轮
3. 刀片



卷心菜
3/16" (4.8 mm) 切片



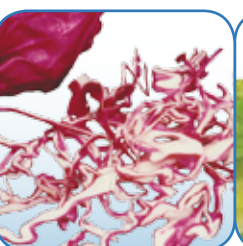
哈密瓜
1/2" (12.7 mm) 切片



生菜
3/8" (9.5 mm) 长条



茄子
3/16" (4.8 mm) 切片



紫甘蓝
1/8" (3.2 mm) 切丝



罗马生菜
1" (25.4 mm) 块

TranSlicer® 2510 切片机

叶类产品切割专家

††TranSlicer® 2510 是TranSlicer 系列里最大型的切片设备。特别适用于长条型的产品，包括莴苣、甘蓝菜、芦笋、包心菜、菠菜、芹菜、黄瓜、茄子、哈密瓜和大葱。多款直径为25" (635 mm)的切割刀轮（切平片刀轮、切波纹片刀轮、切丝刀轮、切段刀轮）可供选择。选配的固定压板或动力压轮可以辅助进料。设备可接受的最大密实类产品进料直径为6-3/4" (171 mm)，叶菜类产品的最大进料直径为8" (203 mm)

切割类型

切片刀轮

平片或波纹片: 1/32 – 3-1/2" (.8 – 88.9 mm)

切丝刀轮

3/8 – 3" (9.5 – 76.2 mm) 厚度 1/16 – 9/32"
(1.6 – 7.1 mm) 切叶片刀轮

切叶片刀轮

3/8 x 3/8" – 3 x 2"
(9.5 x 9.5 mm – 76.2 x 50.8 mm)



球心菜
1-3/8 x 1-1/2"
(34.9 x 38.1 mm)



木瓜
3/4" (19.1 mm)



大葱
3/16" (4.8 mm) 切段



瑞士甜菜和菠菜
3/8" (9.5 mm) 条

Model G-A 切丁机

多功能切丁、切条机

三维切丁机Model G-A可以切片、切条和切丁，适用水果和面包类加工。该设备的特点是能持续生产、切割过程不中断，而且设计简洁易于清理和维护。进料产品的最大尺寸是5-1/2" (140 mm)

切割类型

切片：1/16 – 3/4" (1.6 – 19.1 mm)

切丁：切丁时使用的是切片刀、环刀刀组、横切刀刀组。要改变产品尺寸大小，可使用适当的刀组及调整切片厚度。

切片厚度：1/8 – 3/4" (3.2 – 19.1 mm)

横切刀尺寸：9/32 – 7/8" (7.1 – 22.2 mm)

圆刀尺寸：3/32 – 3" (2.4 – 76 mm)

切条：通过卸下横切刀具，即可进行产品切条。原料的尺寸影响产品的长度和厚度。



面包
1/2" (12.7 mm) 丁



木瓜
3/4" (19.1 mm) 丁



苹果
3/8" (9.5 mm) 丁



青瓜
3/16" (4.8 mm) 条
S预切长度2" (51 mm)

Model RA-A 切丁机

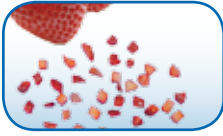
多功能切丁、切条机



玉米饼
1/4" (6.4 mm) 丁



夹心饼干
3/4" (19 mm) 破碎



草莓
1/4" (6.4 mm) 丁



腌黄瓜
1/8 x 1/8 x 1/4" (3.2 x 3.2 x 6.4 mm)

三维切丁机 Model RA-A 型设备是一款功能全面的设备，该设备能进行切丁、切条和切片，广泛应用于水果、蔬菜、烘焙和肉类加工中。本设备的可互换驱动零件能提供最全面地功能，达到最佳的小块和中块切割效果。

RA-A的特点是能够持续操作，切割过程不中断，而且设计简单，清洁与维护简单便捷。进料产品的最大尺寸是3-1/2" (88.9 mm)

切割类型

切片/制粒

切片：1/16 – 3/8" (1.6 – 9.5 mm)

圆刀：1/8 – 1" (3.2 – 25.4 mm)

横切刀：.050 – 3" (1.3 – 76.2 mm)

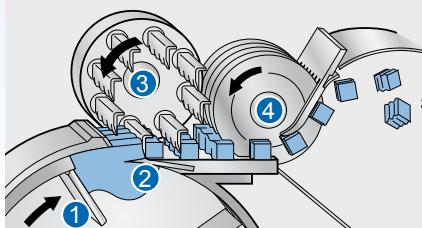
切条：将横切刀刀组和轴移除可用于切条

设备规格

长度:.....1873 mm
宽度:.....1167 mm
高度:.....1251 mm
净重:.....349 公斤
电机:.....1.5 千瓦

切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 横切刀
4. 圆刀

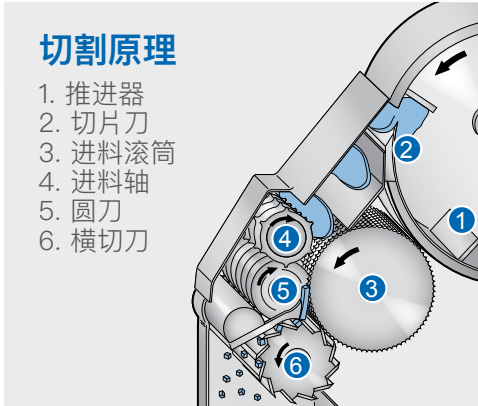


设备规格

长度:.....1171 mm
宽度:.....938 mm
高度:.....1833 mm
净重:.....320 公斤
电机:.....3.7 千瓦

切割原理

1. 推进器
2. 切片刀
3. 进料滚筒
4. 进料轴
5. 圆刀
6. 横切刀



Model N

制粒，粉碎机

Model-N型制粒机专门用于切割坚果、饼干、曲奇、冻果、果铺等产品。可调节进料量的插板，进料滚轴以及梳刀板互相配合调节产品的切割尺寸。整个产品的切割过程区别于传统的挤压捶打的破碎方式，所以成品粉末少，得率高。

Model-N型制粒机的特点是设计简单，适应连续化生产，便于日常清洁与维护。根据最终产品的目标尺寸可以选择可调式插板，梳刀板以及进料滚轴来实现再次切割以得到理想的效果。

切割类型

制粒:

3/32 – 3/8" (2.4 – 9.5 mm)圆刀垫片范围



杏仁
1/8" (3.2 mm) 破碎



全麦饼干
3/16" (4.8 mm) 破碎



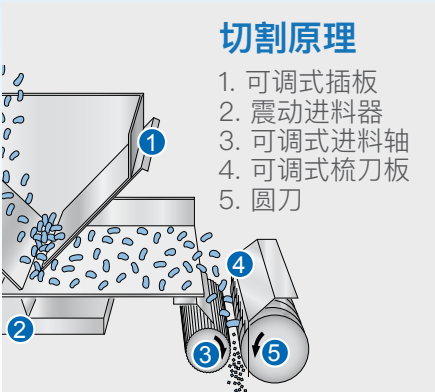
核桃
1/4" (6.4 mm) 破碎

设备规格

长度:.....1015 mm
宽度:.....677 mm
高度:.....764 mm
净重:.....200 公斤
电机:.....0.56 千瓦

切割原理

1. 可调式插板
2. 震动进料器
3. 可调式进料轴
4. 可调式梳刀板
5. 圆刀



设备规格

长度:.....1051 mm
宽度:.....981 mm
高度:.....1250 mm
净重:.....250 公斤
电机:.....1.5 千瓦

切割原理

1. 进料滚筒
2. 进料轴
3. 圆刀
4. 横切刀



Model CD-A

多功能切丁、制粒和切条机

Model CD-A型二维切丁机能够均匀地切出中小尺寸的丁或条。该设备能够切割新鲜或腌制的橙皮、橘皮、坚果、李子干、葡萄干等。适应连续化生产，设计简便，便于日常清洁与维护。允许最大的产品进料尺寸为3/8" (9.5 mm)。

切割类型

切丁/制粒

圆刀: 1/8 – 1" (3.2 – 25.4 mm)

横切刀: 1/16 – 3" (1.6 – 76.2 mm)

切条: 拆卸横切刀后，可根据进料产品的原始尺寸切出不同长度的条



碧根果
3/16" (4.8 mm) 破碎



巧克力威化饼干
3/16" (4.8 mm) 破碎



夹心华夫饼干
1/4" (6.4 mm) 破碎

Model CCL



网格切片机 (代表产品：薯格)

CCL型切片机能生产独特的网格型切片。每一面都有相互交错的纹路。CC型切片机能够改造成CCL型。

设备规格

长度:..... 1220 mm
宽度:..... 896 mm
高度:..... 830 mm
净重:..... 245 公斤
电机:..... 1.5 或 3.7 千瓦



土豆
粗网格土豆片



土豆
细网格土豆片



土豆
深波纹网格土豆片

Model OC



斜切式切片机

设备规格

长度:..... 3641 mm
宽度:..... 812 mm
高度:..... 1141 mm
净重:..... 400 公斤
电机:..... 2.2 千瓦
输送皮带电机:..... 0.56 千瓦

OC切片机可用于对长条形产品进行独特的斜切式切片，包括：黄瓜，胡萝卜，芹菜，黄叶柄，秋葵，土豆，南瓜等。同样可以生产平片或波纹片。



香蕉
1/16" (1.5 mm) 斜切片



胡萝卜
1/8" (3.2 mm) 斜切片



芦笋
3/8" (9.5 mm) 斜切片



我们诚挚邀请您进行免费的产品切割测试

尤索公司在全球范围内设有配备完善的实验室及经验丰富的工程师，可以满足您的任何产品切割需求。欢迎您前来进行测试，完全免费，也无需承担任何义务，详情请联络Urschel当地代表或点击 www.urschel.com。

联系我们来获取更多信息

尤索贸易（上海）有限公司

上海普陀区怒江北路449弄新曹杨工业园区B10幢底楼

电话: 0086-21-52653971

传真: 0086-21-52653975

邮箱: china@urschel.com

中文网址: www.urschel.net.cn

www.urschel.com



URSCHEL®

食品切割专家

®Urschel, TranSlicer, Affinity, DiversaCut Sprint, Sprint 2, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Flat-V, Comitrol, and MicroSlice属于尤索公司的注册商标

βThe DiversaCut 2110A Dicer, DiversaCut Sprint Dicer, and Sprint 2 Dicer受美国专利编号No. 6883411和欧洲专利编号No. EP1377415.的保护

††The E TranSlicer Cutter受美国专利编号Nos. 5992284, 6148702, 6792841, 6460444, 61487094和欧洲专利编号Nos. EP1042107, EP079837B1以及其他国家专利的保护

¥ The MicroSlice 刀轮受美国专利编号nos. 5992284, 6148702, 6148709, 7178440, 7721637 和欧洲专利编号No. EP1042107以及其他国家专利的保护

‡‡The Model CC Slicer可能含有受美国专利编号No. 5694824, 7658133, 和欧洲专利编号No. EP0756534以及其他国家专利保护的零件