

如何切割 食品

精简版



切片 | 切丁 | 切条 | 切丝 | 制粒 | 研磨 | 制泥



探索我们所有的食品切割解决方案
urschel.net.cn

URSCHEL®
全球食品切割技术领导者



跨行业加工处理创意

水果 | 蔬菜 | 奶酪 | 土豆
肉类 | 禽类 | 烘焙 | 点心 | 海鲜
宠物食品 | 制药/化学/散装材料





DiversaCut 2110A®切丁机

重量: 1700 lb (770 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW) 配变频器

- 最大入料直径不超过 14" (356 mm)。
- 减少预切处理。
- 适用于加工叶菜类产品。



DiversaCut 2110A® ββ切丁机

重量: 1650 lb (749 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW) 或 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料尺寸任一维度不超过 10" (254 mm)。
- 精密的切割公差和紧凑的切割区域。
- 高产能。
- 减少预切处理。



DiversaCut 2110A®切丁机 配输送带款

重量: 2025 lb (919 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW)
1/4 HP (.19 kW) – 输送带电机

- 最大进料尺寸任一维度不超过 10" (254 mm)。
- 输送带方便批量产品输入托盘或输送机上。
- 精密的切割公差和紧凑的切割区域。



卷心菜丝



饼干丁

切片: 切片厚度: 不超过1" (25.4 mm)

切丁/破碎/切条:

圆刀范围:

1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm)

横切刀范围:

3/32 至 3-1/2" (2.4 至 88.9 mm)

切条 / 切丝: 切直条 / 切短条



胡萝卜丝



甜菜丁



薯条



鸡肉丝



辣椒丁



糖果丁



火龙果丁



西兰花丁



草莓丁

平片或波纹片: 1/16 至 1" (1.6 至 25.4 mm)。

切丁/粉碎/切条:

圆刀范围: 1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm)。

横切刀范围: 3/32 至 3-1/2" (2.4 至 88.9 mm)。

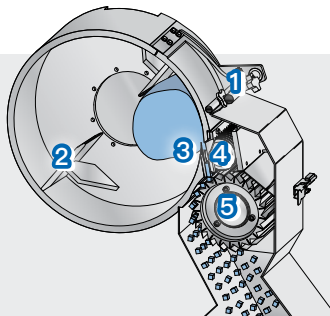
波纹横切刀范围 (.076" (1.9 mm) 深度): 9/32 至 .583" (7.1 至 14.3 mm)。

深波纹横切刀范围 (.125 至 .145") (3.2 至 3.7 mm) 深度: 3/8 至 1/2" (9.5 至 12.7 mm)。

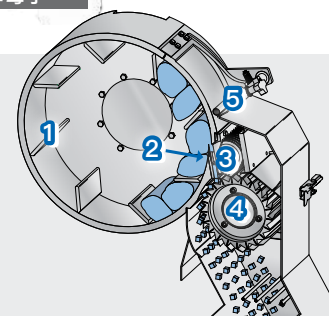
V形横切刀范围: 5/16 至 1/2" (7.9 至 12.7 mm)。

拉丝: 细丝、中丝和粗丝。

1. 切片调节旋钮
2. 推进器瓣
3. 切片刀
4. 圆刀
5. 横切刀



1. 推进器瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀
5. 切片调节旋钮





Sprint 2®^{BB} 切丁机

重量: 1000 lb (454 kg)
电机: 1.5 HP (1.1 kW) 配软启动, 3 HP (2.2 kW) 配软启动或 3 HP (2.2 kW) 配变频器

- 最大进料尺寸不超过 6.5" (165 mm)。
- 精密的切割公差和紧凑的切割区域。



Sprint 2® 切丁机配输送带

重量: 1050 lb (576 kg)
电机: 3 HP (2.2 kW) 配软启动, 或 3 HP (2.2 kW) 配变频器

- 最大进料尺寸不超过 6.5" (165 mm)。
- 精密的切割公差和紧凑的切割区域。
- 提供优化、可控的将成品完全输送至托盘。



DiversaCut Sprint®^{BB} 切丁机

重量: 860 lb (390 kg)
电机: 1.5 HP (1.1 kW)

- 最大进料尺寸不超过 6.5" (165 mm)。
- 精密的切割公差和紧凑的切割区域。
- 占地面积小。



平片或波纹片: 1/16 至 1" (1.6 至 25.4 mm)

切丁/粉碎/切条:

圆刀: 1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm)
横切片: 3/32 至 1" (2.4 至 25.4 mm)
波纹横切刀 (.076" (1.9 mm) 深度):
9/32 至 9/16" (7.1 至 14.3 mm)
深波纹横切刀 (.125 至 .145" 深度):
3/8 至 1/2" (9.5 至 12.7 mm)

拉丝: 细丝、中丝和粗丝。



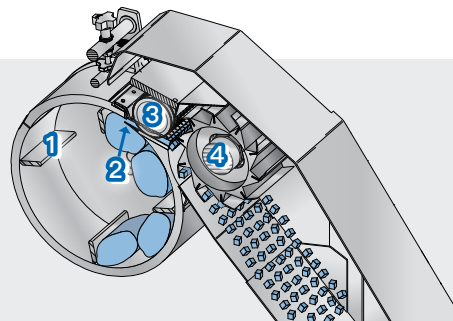
切片:

平片: 1/16 至 1" (1.5 至 25.4 mm)
波纹片: 1/8 至 1" (3.2 至 25.4 mm)

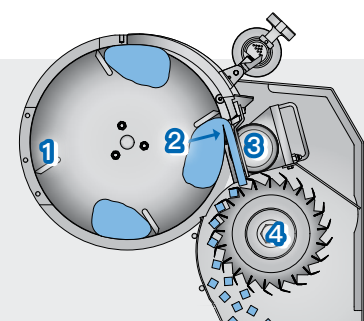
切丁/粉碎/切条:

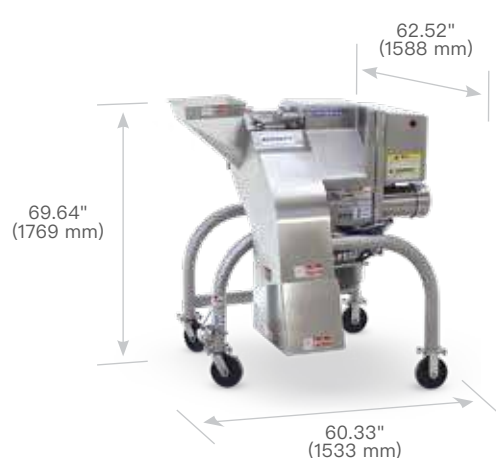
圆刀范围:
1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm)
横切刀范围:
3/32 至 1" (2.4 至 25.4 mm)
波纹横切刀范围:
9/32 至 9/16" (7.1 至 14.3 mm)

1. 推进器瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀



1. 推进器瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀





Affinity® 切丁机[€]
符合U.S.D.A.认证的标准款

重量: 2800 lb (1270 kg)
电机: 25 HP (18 kW)
5 HP (3.7 kW) – 横切刀总成

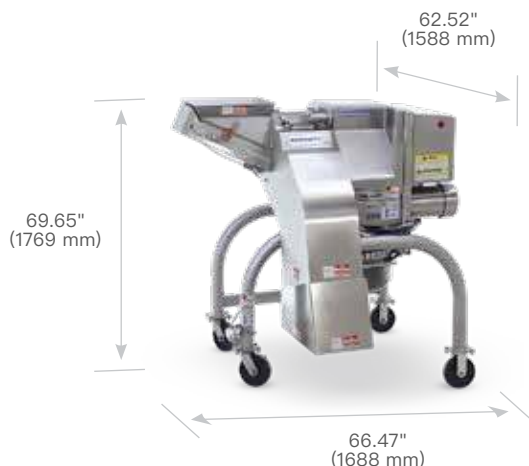
- 最大进料尺寸不超过7" (178 mm)。
- 能够高效处理那些高脂肪、低温和其他通常难切割的产品。
- 设计卫生, 不锈钢表面抛光至Ra32等级。
- 超大原料入口配合强劲的25马力(18千瓦)电机, 实现大产能。

切片: 1/8 至 3/4" (3.2 至 19.1 mm)

切丁/破碎/切条:

圆刀范围: 1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm)

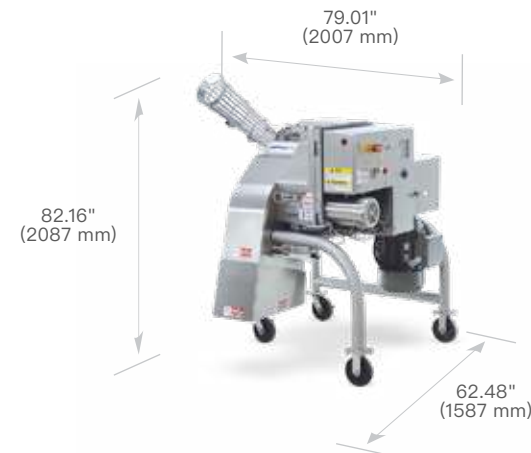
横切刀范围: 1/8 至 2" (3.2 至 50.8 mm)



Affinity® 切丁机
配进料传送带款

重量: 1650 lb (749 kg)
电机: 25 HP (18 kW)
5 HP (3.7 kW) – 横切刀总成
1/6 HP (.12 kW) – 进料带

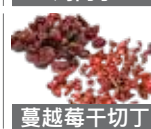
- 最大进料尺寸不超过7" (178 mm) 或任一维度尺寸不超过10" (254 mm)。
- 能够高效处理那些高脂肪、低温和其他通常难切割的产品。
- 选配的外置轴承支撑板可增强切割主轴的强度。
- 大尺寸进料并配备25HP强动力的电机。



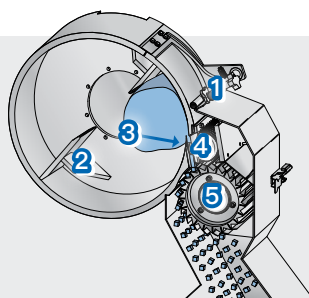
Affinity® 切丁机
配预切刀

重量: 2025 lb (919 kg)
电机: 25 HP (18 kW)
5 HP (3.7 kW) – 横切刀

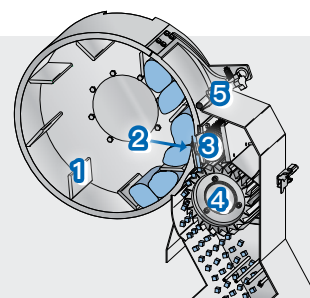
- 最大进料产品的直径小于 5" (127 mm)。
- 选配的外置轴承支撑板可增强切割主轴的强度。
- 以中低速或更慢的速度运行。
- 预切装置提升效率, 在入料前无需预切。



1. 切片调节旋钮
2. 推进器瓣
3. 切片刀
4. 圆刀
5. 横切刀



1. 推进器瓣
2. 切片刀
3. 圆刀
4. 横切刀
5. 切片调节旋钮





Affinity Integra® S 切丁机

重量: 1500 lb (680 kg)
电机: 10 HP (7.5kW)

- 最大进料尺寸是 4.75" (120 mm)。
- 选配的外置轴承支撑板可增强切割主轴的强度。
- 可以直接替换现有产线上RA系列切丁机。
- 高精度、高产能的切割效果。



切平片: 可达 1/2" (12.7 mm)
切丁/破碎/切条:
圆刀范围:
1/8 至 2-1/2" (3.2 至 63.5 mm)
横切刀范围:
1/8 至 1-1/2" (3.2 至 38.1 mm)

Affinity® Integra-D 切丁机

重量: 1500 lb (680 kg)
电机: 10 HP (7.5kW)

- 最大进料尺寸是4.75" (120 mm)。
- 可有效处理低温、高脂肪奶酪。
- 符合USDA认证, 设计卫生, 不锈钢表面抛光至Ra32等级。
- 内置冷却系统保持最佳切割温度。



切平片: 可达 1/2" (12.7 mm)
切丁/破碎/切条:
圆刀范围:
1/8 至 2-1/2" (3.2 至 63.5 mm)
横切刀范围:
1/8 至 1-1/2" (3.2 至 38.1 mm)

Affinity® CD-L 切丁机

重量: 1100 lb(499 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW)

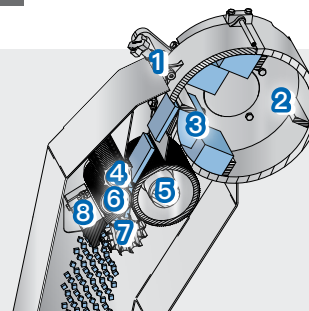
- 最大进料尺寸不超过 1/2" (12.7 mm)。
- 适合处理果脯和其他难以切割的产品。
- 可选配的集成油雾系统润滑圆刀, 可以协助切割粘性产品。



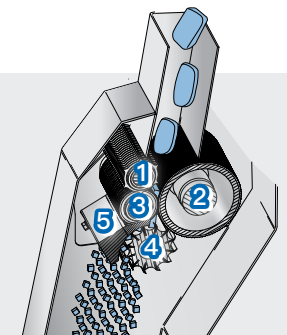
切丁/切条/制粒:
圆刀范围:
1/8 至 2" (3.2 至 50.8 mm)
横切刀范围:
1/8 至 1-1/2" (3.2 至 38.1 mm)



- 切片调节旋钮
- 推进器瓣
- 切片刀
- 进料轴
- 进料滚筒
- 圆刀
- 横切刀
- 梳刀板



- 进料轴
- 进料滚筒
- 圆刀
- 横切刀
- 梳刀板





M VersaPro®切丁机

重量: 2700 lb (1225 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW) 或 10 HP (7.5 kW)
5 HP (3.7 kW) – 横切刀

- 最大进料厚度可达 1-1/2" (38.1 mm)。
- 提供最新的蛋白加工技术, 并可选配HMI。
- 与标准M6型切丁机相比较, MVP型的进料能力增加了33%。
- 选配的外置轴承支撑板可增强切割主轴的强度。



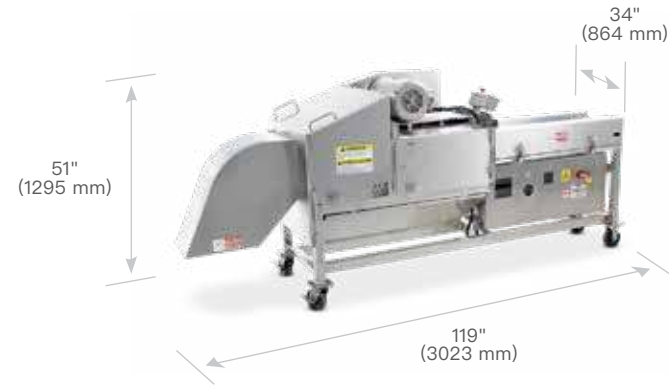
切丁/切条/切丝:

圆刀范围:

3/16 至 1-1/2" (4.8 至 38.1 mm)

横切刀范围:

1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm) 标准尺寸, 配有变速横切刀电机可达5.5" (140 mm)。



M6型切丁机

重量: 1642 lb (745 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW) 或 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料厚度不超过 1" (25.4 mm)。
- M VersaPro Dicer的老版本。
- 单速电机和变速电机可供选择。



切丁/切条/切丝:

圆刀范围:

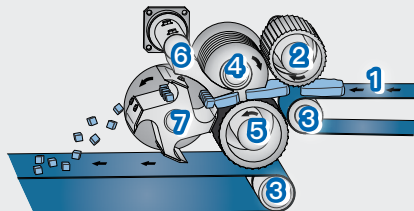
3/16 至 1-1/2" (4.8 至 38.1 mm)

横切刀范围:

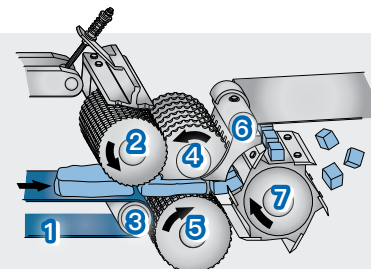
1/8 至 3" (3.2 至 76.2 mm) 标准尺寸, 通过更换齿轮可达5.5" (140 mm)。

1. 进料带
2. 进料滚筒
3. 驱动辊
4. 圆刀
5. 进料滚筒
6. 梳刀板

7. 横切刀
(如图凹槽设计专利)



1. 进料带
2. 进料滚筒
3. 驱动辊
4. 圆刀
5. 进料滚筒
6. 梳刀板
7. 横切刀

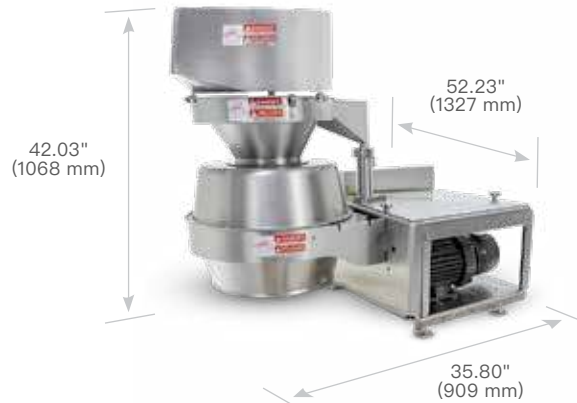




CC**型切片机 32" (813 mm)切割仓

重量: 700 lb (318 kg) 配 10 HP 电机
电机: 2 HP (1.5 kW), 5 HP (3.7 kW),
或 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料尺寸不超过 4" (102 mm)。
- 32" (813 mm) 切割仓。
- 采用14工位版MicroAdjustable®切片或切丝刀头, 提供高产能。



CC**型切片机 22" (559 mm)切割仓

重量: 680 lb (310 kg) 配 10 HP 电机
电机: 2 HP (1.5 kW), 5 HP (3.7 kW),
或 10 HP (7.5 kW)

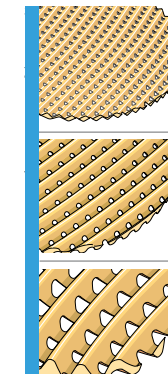
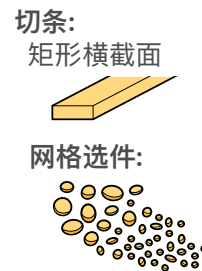
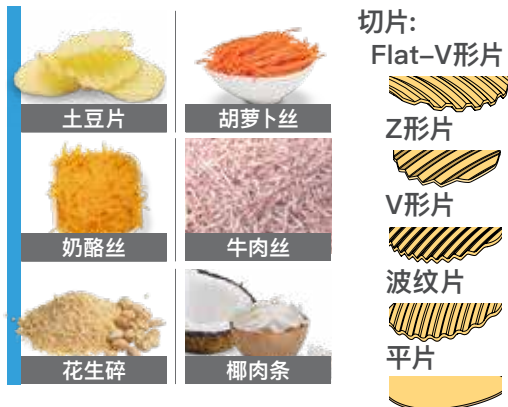
- 最大进料尺寸不超过 4" (102 mm)。
- 22" (559 mm)切割仓。
- CC切片机系列框架设计卫生, 灵活性强。



CCL型网格切片机

重量: 540 lb (245 kg)
电机: 2 HP (1.5 kW) 或 5 HP (3.7 kW)

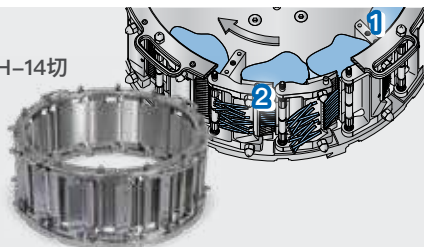
- 椭圆形或扁圆形原料尺寸范围建议在2 至 4" (51 至 102 mm)。
- 可以生产不同厚度的网格片。
- 可提供特别的双面网格切片。



网格切片:
细波纹网格:
每英寸(25.4 mm)含有8个波纹。波纹中心距大致为0.125" (3.2 mm)
粗波纹网格:
每英寸(25.4 mm)含有5.7个波纹。波纹中心距大致为0.175" (4.4 mm)。
深波纹网格:
每英寸 (25.4mm) 含有2.25个波纹。波纹中心距大致为0.44" (11.2mm)。

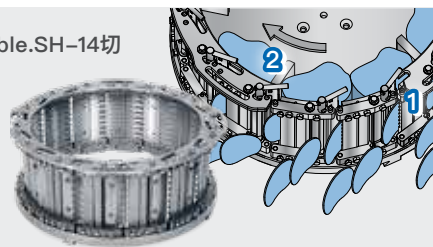
符合U.S.D.A.认证
MicroAdjustable.SH-14切
割刀头

1. 切丝刀
2. 推进器

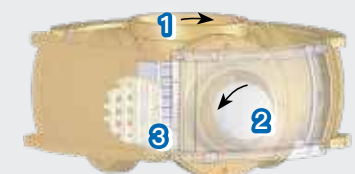


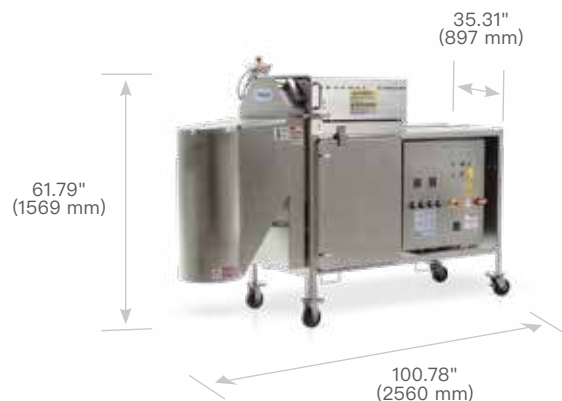
MicroAdjustable.SH-14切
割刀头

1. 切片刀
2. 推进器



1. 旋转推进器组件
2. 旋转土豆固定管
3. 波纹切片刀





E TranSlicer® 切片机

重量: 1300 lb (560 kg)
电机: 3 HP (2.2kW) – 切割刀轮
1 HP (.75kW) – 进料带

- 最大进料尺寸不超过 4" (101.6 mm)。
- 可替换直径20" (508 mm) 的切割刀轮。
- 可均匀切割各类产品。
- 适合切割细长产品。



切片刀轮:
平片或波纹:
1/32 至 3" (.8 至 76.2 mm)

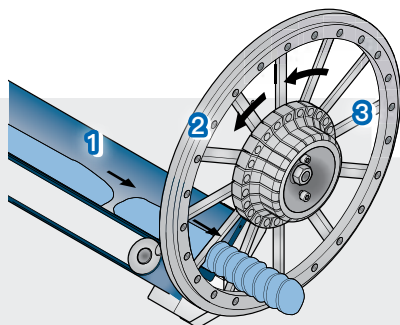


Julienne Wheel:
Julienne 刀轮:
1/2 x 1/2" (12.7 x 12.7 mm) 至 2 x 2" (50.8 x 50.8 mm)



微切刀轮[®]:
平片:
.020 至 .240" (.5 至 6 mm)
波纹片:
.069" (1.8 mm), 每英寸含有3-1/3个波纹。

椭圆丝:
厚度为.125" (3.2 mm), 宽度为.250" (6.4 mm)
Julienne 条:
大范围尺寸。



1. 高速进料带
2. 切片刀轮
3. 刀片

E TranSlicer® 切片机 配卸料输送带

重量: 1540 lb (700 kg)
电机: 3 HP (2.2 kW) – 切割刀轮
1 HP (.75 kW) – 进料带
1/4 HP (.19 kW) – 传送带

- 最大进料尺寸不超过 4" (101.6 mm)。
- 可替换直径20" (508 mm) 的切割刀轮。
- 内置出料输送带可直接输送产品到托盘。

E TranSlicer® 斜切切片

重量: 1300 lb (560 kg)
电机: 3 HP (2.2 kW) – 切割刀轮
1 HP (.75 kW) – 进料带

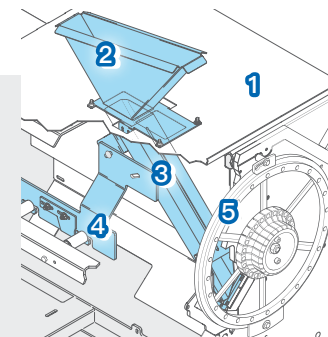
- 最大进料尺寸不超过 2-1/2" (63.5 mm)。
- 35° 或 45° 倾斜切平片或波纹片。
- 原料从顶部进料槽入料。
- 适用于手工入料批量加工。



切片刀轮:
平片或波纹片: 1/32 至 3" (.8 至 76.2 mm)

微切刀轮:
平片:
.020 至 .240" (.5 至 6 mm)
波纹片:
.069" (1.8 mm), 每英寸有3-1/3个波纹。

1. 斜切滑盖
2. 进料斗
3. 斜溜槽组件
4. 斜溜槽安装支架
5. 切片刀轮





TranSlicer® 2510⁺⁺ 切片机

重量: 1500 lb (680 kg)

电机: 3 HP (2.2 kW) – 切割刀轮
1 HP (.75 kW) – 进料带 (2)

- 可压缩产品最大进料尺寸不超过8" (203 mm)。
- 密实产品最大进料尺寸不超过 6-3/4" (171 mm)。
- 可替换直径25" (635 mm)刀轮。

TranSlicer® 2520⁺⁺ 切片机

重量: 2550 lb (1020 kg)

电机: 3 HP (2.2 kW) – 切割刀轮
1 HP (.75 kW) – 进料带 (2)

- 可压缩产品最大进料尺寸不超过8" (203 mm)。
- 密实产品最大进料尺寸不超过 6-3/4" (171 mm)。
- 可替换直径25" (635 mm)刀轮。

TranSlicer® 2520 切片机短款

重量: 1785 lb (810 kg)

电机: 3 HP (2.2 kW) – 切割刀轮
1 HP (.75 kW) – 进料带

- 最大进料尺寸不超过 6.5" (165 mm)。
- 二维和三维切割。
- 提供优化、可控的将成品完全输送, 没有浪费。



香肠片

茄子片

大葱片



切片刀轮:
平片或波纹片:
1/32 至 3" (.8 至 76.2 mm)



木瓜块

牛油果丁

面包丁

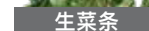


Julienne Wheel:
Julienne 刀轮:
3/8 x 3/8" (9.5 x 9.5 mm) 至 3 x 2" (76.2 x 50.8 mm)



包菜块

鸡胸肉片

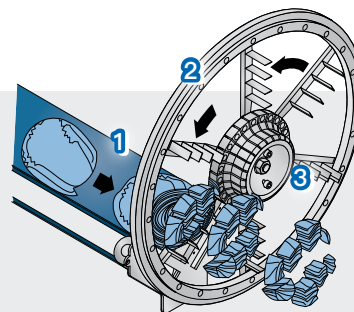


生菜条



切丝刀轮:
切丝:
长度为3/8 至 3" (9.5 至 76.2 mm)。
厚度1/32 至 9/32" (0.8 至 7.1 mm)。

1. 进料带
2. Julienne刀轮
3. Julienne刀片



如图所示:
32" (813 mm) 切割仓



符合U.S.D.A.认证 CCX-D型奶酪切丝机

重量: 1000 lb (454 kg)
电机: 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料尺寸不超过3-1/2" (89 mm)。
- 附带可旋转料斗。
- 刀片更换成本低。
- 符合U.S.D.A.认证。



CC-D 型切丝机

重量: 680 lb (749 kg) 配10 HP电机
电机: 5 HP (3.7 kW) 或 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料尺寸不超过 3-1/2" (89 mm)。
- 能生产几种均匀、美观的丝。
- 可选配 5 或 10 HP (3.7 or 7.5 kW) 电机。
- 连续不间断生产。



CC-DL型切丝机

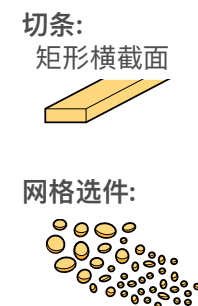
重量: 700 lb (318 kg)
电机: 10 HP (7.5 kW)

- 最大进料尺寸3-1/2" (89 mm)。
- 配有32"直径的切割仓。
- 附带可旋转的料斗。
- 设计便于清洁和维护。

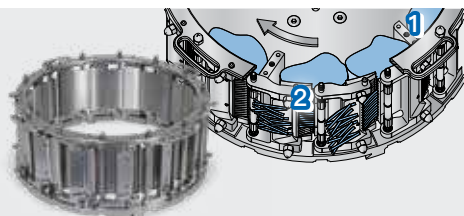


流线型优化设计

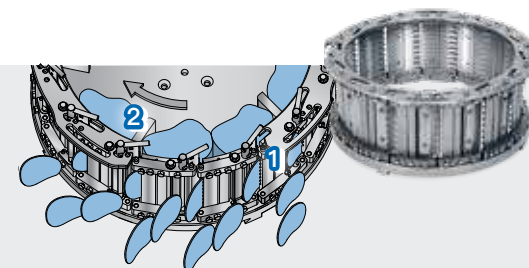
符合U.S.D.A.认证
MicroAdjustable® SH-14切割
刀头 14个切割站的刀头其生产能力几乎是8个的两倍。

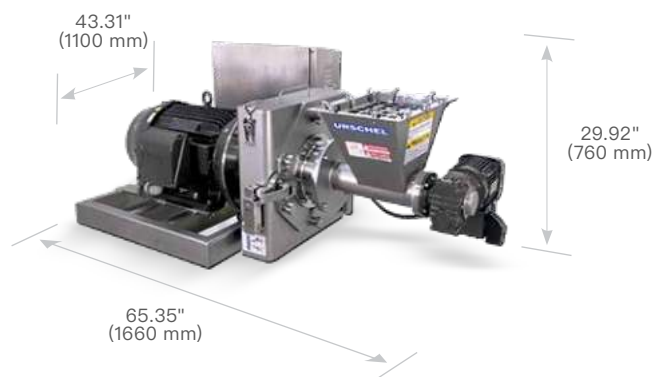


符合U.S.D.A.认证
MicroAdjustable
SH-14切割刀头
1. 切丝刀
2. 推进器



MicroAdjustable®
SL-14切割刀头
1. 切片刀
2. 推进器





Comitrol® DM380型研磨机

重量: 1722 lb (781 kg)
电机: 40 HP (29.8 kW) – 磨盘
2 HP (1.5 kW) – 进料螺杆

- 非常适合加工坚果。
- 可调节的间隙设置和独特的磨盘设计使得可以加工多种多样的坚果。



粗/细粉碎:
可实现从粗到细的粒径范围。请联系 Urschel 亚太地区, 以获得免费的测试服务, 以找到最适合您粒度需求的解决方案。

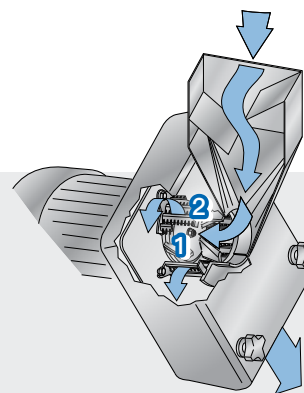


粗/细粉碎:
可实现从粗到细的粒径范围。请联系 Urschel 亚太地区, 以获得免费的测试服务, 以找到最适合您粒度减小需求的解决方案。

产品质地是通过使用磨盘类型和间隙调整来控制的。



1. 动刀
2. 切割刀头



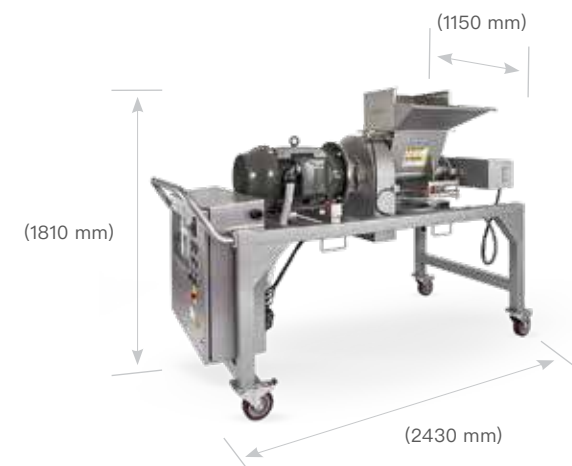
Comitrol® 倾斜式3600型切磨机

重量: 400 lb (181 kg)
电机: 10 HP (7.5 kW)

- 大功率电机, 速度可达3600转/分钟。
- 紧凑的设计。
- 常用作预处理设备。
- 适合面包糕点、牛/禽肉、海鲜及其副产品, 以及蔬菜/水果的再加工



粗/细粉碎:
可实现从粗到细的粒径范围。请联系 Urschel 亚太地区, 以获得免费的测试服务, 以找到最适合您粒度减小需求的解决方案。

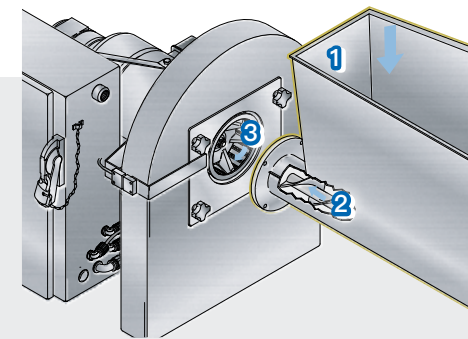


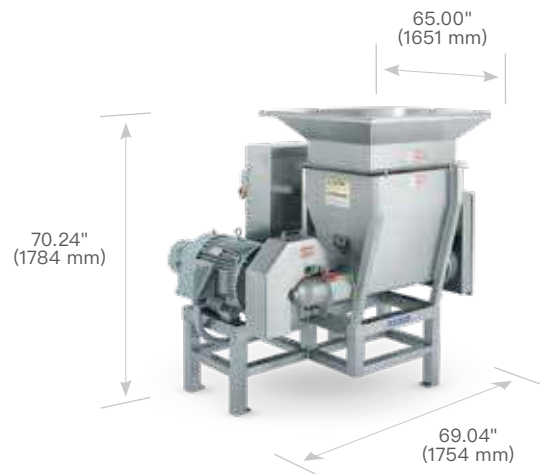
Comitrol® 3640A型切磨机

重量: 1770 lb (803 kg)
电机: 40 HP (29.8 kW) – 动刀
2 或 3 HP (1.5 或 2.2 kW) – 进料螺杆

- 适合加工坚韧或纤维质的产品。
- 配备了变频器用于调节动刀电机和进料螺杆电机的速度。
- 可控的颗粒尺寸减小。

1. 进料斗
2. 进料螺杆
3. 粗切刀头





Comitrol® 2100型切磨机

重量: 2260 lb (1025 kg)

电机: 40 HP (30 kW) – 动刀 (可选配 30 或 60 HP (22.4 或 44.7 kW))

5 HP (3.7 kW) – 进料螺杆

2 HP (1.5 kW) – 搅拌器

- 大容量料斗。
- 连续不间断给料方式。



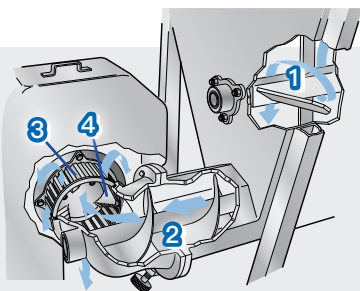
粗切刀头:

采用6" (152.4 mm)直径的切割刀头, 与多种动刀配合使用, 可实现从粗到细的粒度减小。

注意:

任何标准Urschel设备都不应加工易爆产品或可能产生潜在爆炸性的产品。如果在加工您的产品时产生足以形成爆炸性浓度的烟雾或粉尘, 可能会产生潜在的爆炸性。在这种情况下, 客户可以与Urschel合作, 通过认证(客户定制)流程开发定制解决方案。

1. 搅拌器
2. 进料螺杆
3. 粗切刀头
4. 动刀



Comitrol® 5600型处理器

重量: 3300 lb (1497 kg)

电机: 100 HP (75 kW) – 动刀

2 HP (1.5 kW) – 进料螺杆

- 在5600转/分钟的动刀旋转速度下保持精密的切割公差。
- 使用功率强大的100马力 (75千瓦) 电机来最大化产能。



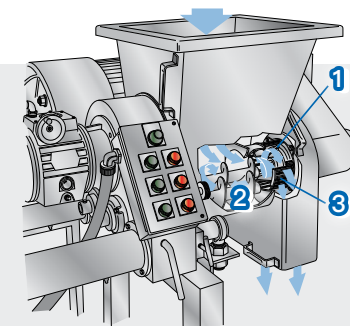
粗切刀头:

采用6" (152.4 mm)直径的粗切刀头, 与多种动刀配合使用, 可实现从粗到细的粒度减小。

注意:

任何标准Urschel设备都不应加工易爆产品或可能产生潜在爆炸性的产品。如果在加工您的产品时产生足以形成爆炸性浓度的烟雾或粉尘, 可能会产生潜在的爆炸性。在这种情况下, 客户可以与Urschel合作, 通过认证(客户定制)流程开发定制解决方案。

1. 动刀
2. 进料螺杆
3. 粗切刀头





Comitrol® 1500型切磨机

重量: 1100 lb (499 kg)

电机: 15, 30, 或 40 HP (11.2, 22.4, 或 30 kW)

- 最大进料尺寸为 3/8" (9.5 mm)。
- 专为粘性和液体产品应用而设计。
- 可配备微切刀头。
- 设计便于清洁和维护。



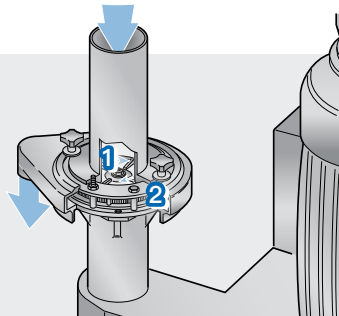
微切刀头:

采用6" (152.4 mm)直径的微切刀头, 与多种动刀配合使用, 可实现从粗到细的粒度减小。

注意:

任何标准Urschel设备都不应加工易爆产品或可能产生潜在爆炸性的产品。如果在加工您的产品时产生足以形成爆炸性浓度的烟雾或粉尘, 可能会产生潜在的爆炸性。在这种情况下, 客户可以与Urschel合作, 通过认证(客户定制)流程开发定制解决方案。

1. 动刀
2. 微切刀头



Comitrol® 3000型切磨机

重量: 1100 lb (499 kg)

电机: 15, 30, 或 40 HP (11.2, 22.4, 或 30 kW)

- 最大进料尺寸为 2-1/2" (63.5 mm)。
- 适合研磨高水份含量产品。
- 两片式外壳简化了拆卸过程。
- 不锈钢结构确保了卫生和耐用性。



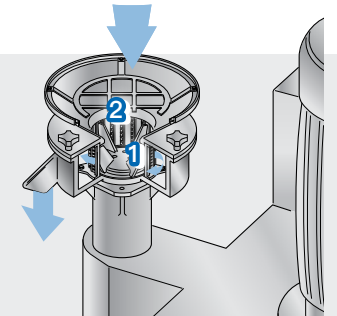
粗切刀头:

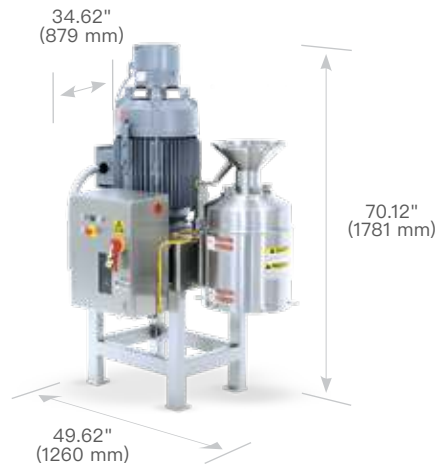
采用6" (152.4 mm)直径的粗切刀头, 与多种动刀配合使用, 可实现从粗到细的粒度减小。

注意:

任何标准Urschel设备都不应加工易爆产品或可能产生潜在爆炸性的产品。如果在加工您的产品时产生足以形成爆炸性浓度的烟雾或粉尘, 可能会产生潜在的爆炸性。在这种情况下, 客户可以与Urschel合作, 通过认证(客户定制)流程开发定制解决方案。

1. 动刀
2. 粗切刀头





Comitol® 1700型切磨机

重量: 1100 lb (499 kg)

电机: 15, 30, 或 40 HP (11.2, 22.4, 或 30 kW)

- 最大进料尺寸如下:
粗切刀头: 2-1/2" (63.5 mm)
微切刀头和切片刀头: 3/8" (9.5 mm)
- 在Comitol 系列中最多功能。
- 可选配HMI。



花生酱



鸡泥



姜泥



可可粉



牛油果泥



榛子酱

粗切刀头:

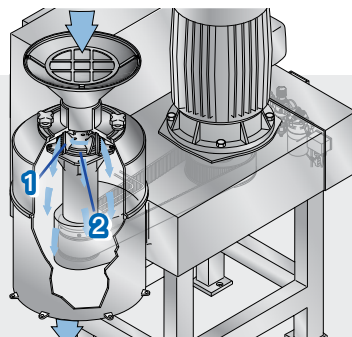
采用6" (152.4 mm)直径的粗切刀头, 与多种动刀配合使用, 可实现从粗到细的粒度减小。

微切刀头:

采用6" (152.4 mm)直径的微切刀头, 能够生产从粗到细的全范围粒度。

切片刀头:

.020 至 .060" (.5 至 1.5 mm)



Comitol® 9310型切磨机

重量: 3800 lb (1724 kg)

电机: 150 或 200 HP (112 或 149.1 kW)

- 最大进料尺寸为3/8" (9.5 mm)。
- 可提供两款不同的型号 (1) 泵进料式 (2) 螺杆进料式。
- 设计用于产品一次成型。
- 集成标准的HMI监控器。
- 刀头外罩采用轮廓形设计, 可减轻产品压力。



芥末酱



药



方肉



山楂泥



蔬菜汁

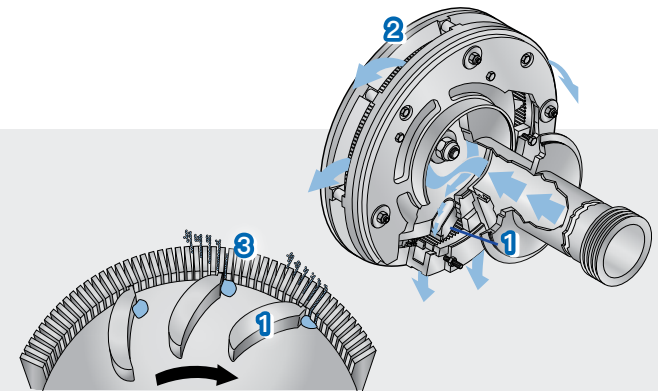


植物蛋白饮料

微切刀头:

采用12" (304.8 mm)直径的微切刀头, 能够生产从粗到细的全范围粒度。

1. 动刀
2. 微切刀头
3. 微切片





N型制粒机

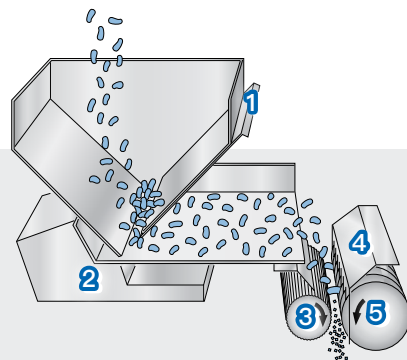
重量: 450 lb (204 kg)

电机: 3/4 HP (.56 kW)

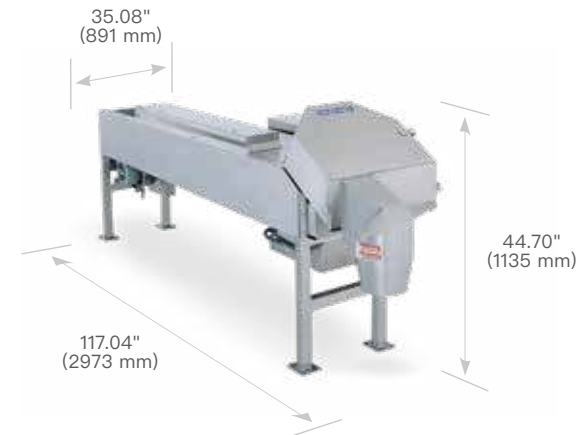
- 能够将坚果仁、饼干和脆饼切成颗粒状。
- 能够对各种冷冻、脱水和复水的蔬菜和水果进行划痕。
- 能够切开胶囊和其他产品。
- 实现了更少的细粉产生和更严格的产品规格控制。
- 简化的设计便于清洁和维护。



制粒:
3/32 至 3/8" (2.4 至 9.5 mm)



1. 可调节闸门
2. 震动进料
3. 可调节进料辊
4. 可调节梳刀板
5. 圆刀



OC型横刀斜切切片机

重量: 770 lb (349 kg)

电机: 3 HP (2.2 kW)

3/4 HP (.56 kW) – 进料带

- 最大进料尺寸为2-1/2" (63.5 mm)。
- 适合加工长条形产品。
- 16.625" (422.5 mm) 直径斜切刀轮。
- 生产各种波纹或平片切斜片。

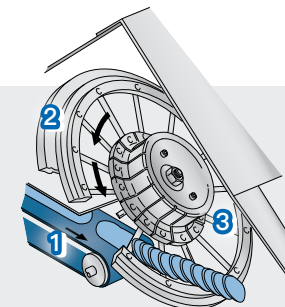


斜切平片和斜切波纹片:
厚度范围 1/16 至 1-3/4"
(1.6 至 44.5 mm)

用微切刀轮斜切平片:
.030 至 .120" (.8 至 3 mm)
(需测试认证)

45°斜切:
OC-45型切片机可以切45°片型。

1. 输送带
2. 切片刀轮
3. 刀片

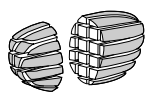




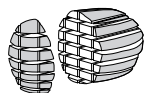
VSC^{SS} 型切条机

重量: 1028 lb (466 kg)
电机: 5 HP (3.7 kW)

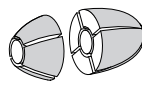
- 最大进料尺寸如下
 - 3" 切割配件(76 mm): 3" (76 mm)
 - 4" 切割配件(102 mm): 4" (102 mm)
- 生产橘形瓣、片、方形和长方形截面的条。



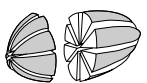
方形



十字片



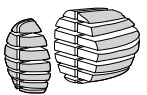
去心橘形瓣



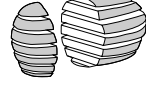
橘形瓣



矩形

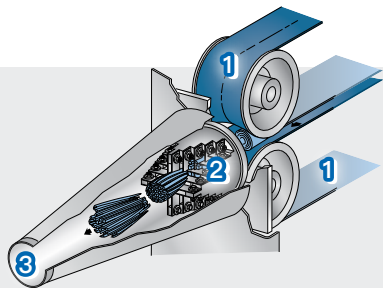


半片



厚片

1. 输送带
2. 刀片
3. 出料斗



Velocicut^{®SS} 切割刀头

- 可与VSC型设备一起使用。
- 切割刀头也可以集成到现有的水力系统中。
- 胡萝卜或土豆切条。

方形截面条:

.156" (4.0 mm) 至 1.0" (25.4 mm)

矩形截面条: .290 x 3.13" (7.4 x 8.0 mm)

片: 切厚片: 全范围



Flo-Cut[®] 360型水力切割刀头

- 可与VSC型设备结合使用。
- 切割刀头也可以集成到现有的水力系统中。

方形截面条:

.250" (6.4 mm) 至 .750" (19.1 mm)

矩形截面条:

.281 x .406" (7.1 x 10.3 mm)

至 .438 x .875" (11.1 x 22.2 mm)

切橘形瓣:

4, 8, 或 12

片:

切厚片: 全范围.





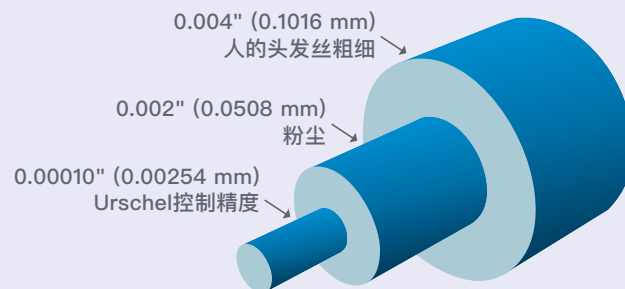
URSCHEL零配件： 精密制造

Urschel公司的设备和关键部件都在同一个地方制造，以确保执行严格的质量标准。每一台Urschel设备的外观和功能都是组件和工艺的总和，坚持URSCHEL的高标准。

这一切都围绕着在高速下进行精密食品切割并保持公差而展开。所有部件都制造的能协同使用，以确保正确的几何形状，从而实现均匀的切割。

通过指定使用Urschel零件，客户可以确保获得与原部件相同的完美适配和操作效果。使用仿冒零件可能导致问题，这些问题可能会导致部件错位、昂贵的停机时间和浪费原料。

通过先进的Urschel制造工艺，精度可以控制在万分之一英寸 ($0.00010'' = 0.00254 \text{ mm}$)，在生产数百万把关键刀具和零件中始终保持着传统的航空航天工程技术标准。

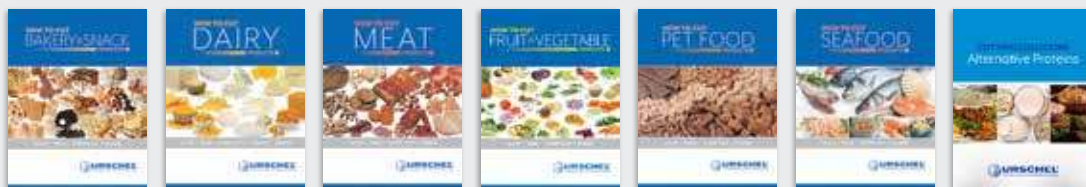


URSCHEL设备 食品工业应用

水果 / 蔬菜 / 饮料	土豆	烘焙 / 点心 / 糖果	奶酪	肉类 / 家禽 / 宠物食品 / 海鲜 / 人造蛋白	散装材料 / 化学品 / 制药
• Affnity系列 • CC系列 • Comitrol系列 • DiversaCut 系列 • Flo-Cut 360 水力切割刀头 • M 系列 • OC 型切片机 • TranSlicer 系列 • Velocicut 刀头 • VSC 切割机	• CC 系列 • Comitrol 系列 • DiversaCut 系列 • Flo-Cut 360 水力切割刀头 • TranSlicer 系列 • Velocicut 刀头 • VSC 切割机	• Affnity系列 • Comitrol 系列 • CC 系列 • DiversaCut 系列 • M 系列 • N 型制粒机 • OC 型切片机 • TranSlicer 系列	• Affnity 系列 • CC 系列 • Comitrol 系列	• Affnity系列 • CC S系列 • Comitrol 系列 • DiversaCut 系列 • M 系列 • TranSlicer 列	• Comitrol 系列

免费测试产品

Urschel在全球主要城市都设有代表处并拥有产品测试实验室。测试服务帮助您确定最适合您的应用和生产线的Urschel机器。这是我们为客户提供的免费服务。测试可以通过现场、实时远程或视频方式进行。您可以通过联系当地的Urschel人员安排测试，测试完成后会生成一份综合的实验室测试报告并可以交付给您。根据您的偏好，这份报告可能附带照片和视频。这项服务具有探索研究和开发价值，是您购买新机器或尝试为您现有的Urschel机器试用新的切割组件/方法的绝佳方式。



Urschel通过与客户的紧密合作不断开发新的切割技术。这本手册包含一系列 Urschel 的切割能力，我们始终乐于接受新的挑战。

预约免费的实验室产品测试:
china@urschel.com | www.urschel.net.cn

为全世界提供有针对性的切割解决方案



URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD.
10 Tagore Lane, Singapore 787473
Tel: 65-6254-7757 | asia@urschel.com

URSCHEL CHINA LTD. 尤索贸易（上海）有限公司
C107-C109, C-1F, No.1200, Feng Hua Gong Road,
Jiading District, 201803, Shanghai, China
上海市嘉定区丰华路1200号C幢C107-C109
上海 201803 中国. Tel: 86-21-5265 3971 |
china@urschel.com | www.urschel.net.cn

URSCHEL INDIA TRADING PRIVATE LTD.
101, 1st floor, Navale IT Zone, Phase -2, S. No. 51/2A/2,
Near Navale Bridge NH4, Pune - Bangalore Highway,
Narhe Gaon, Taluka Haveli, Pune 411041, India
Tel: +91-20-6680 3400 | india@urschel.com

URSCHEL (THAILAND) LTD.
11/3 J.S.P. Place (Sathorn-Narathiwas),
Ratchadapisek Road, Kwaeng Chongnonsee,
Khet Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
Tel: +66 2 285-3952 | thailand@urschel.com

**URSCHEL ASIA PACIFIC PTE. LTD.
PHILIPPINE REPRESENTATIVE OFFICE**
Unit 1101, ALogis Artico Biñan 2, 107 North Main Ave,
Laguna Technopark, Binan City, Laguna 4024, Philippines
Tel: +63 (49) 530 1567 | philippines@urschel.com

**URSCHEL ASIA PACIFIC PTE LTD
INDONESIA REPRESENTATIVE OFFICE**
Warehousing Park Tekno X - BSD Block A No.21
Ciater Kec. Serpong, South Tangerang, Banten 15310
Tel: +62 (813) 1475 9000 | indonesia@urschel.com

www.urschel.net.cn

¥ 规格和重量因设备配置不同。

± M VersaPro包含受美国专利号 10933550保护的零件。

++ TranSlicer系列切片机，包含受美国专利号 6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391, 以及欧洲和其他国外专利保护的零件。

β MicroSlice刀轮包含受美国专利号 6148709, 7178440, 7721637, 8033204, 以及欧洲和其他国外专利保护的零件。

€ Affinity切丁机包含受美国专利号 6883411, 9296119, 10518431, D760992, 以及欧洲和其他国外专利保护的零件。

§ Affinity Integra切丁机包含受美国专利号 6883411, 9296119, 9604379 和 9855669 保护的零件。

ββ DiversaCut 2110A, DiversaCut Sprint和 Sprint 2切丁机受美国专利号 6883411和欧洲专利号 EP1377415保护的零件。

++ CC系列产品包含受美国专利号 6968765,

7270040, 7314353, 7658133, 8161856, 9193086, 9469041, D701366, D701670, D701671, D701672, D702417, D704919, D706017, D711068, D717516, D716522, D716523, D723244, 以及欧洲和其他国外专利保护的零件。

§§ VSC and Velocicut系列产品受美国专利号 6553885, 以及欧洲和其他国外专利保护的零件。

¥¥ Comitrol处理器包含受美国专利号 9033268保护的零件。

 DiversaCut 2110A, Sprint 2和 E TranSlicer提供NSF(国家卫生基金会)国际特定认证版本。

® Urschel商标, Affinity, Affinity Integra, DiversaCut, DiversaCut 2110A, Sprint 2, DiversaCut Sprint, E TranSlicer, Flat-V, MicroAdjustable, M VersaPro, TranSlicer, MicroSlice, Comitrol, Urschel Laboratories, Inc.的注册商标

URSCHEL®

为您的产品申请免费测试:

china@urschel.com | www.urschel.net.cn

北美 | 欧洲 | 南美 | 亚洲 | 澳洲 | 非洲

全球领先的食物切割技术

全球畅销的工业切割机械供应商。