

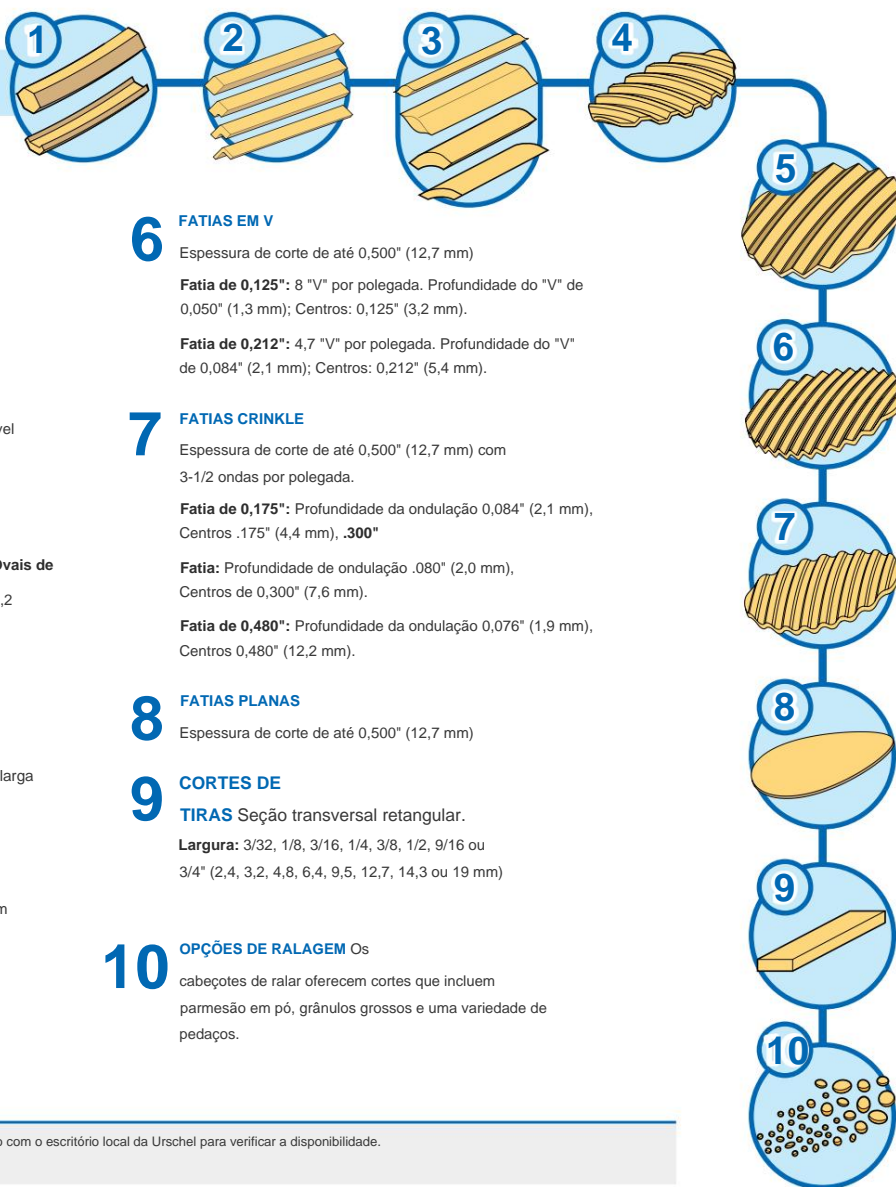
# URSCHEL® MODELO CC-D

## TRITURADOR, FATIADOR E CORTADOR DE TIRAS VERSÁTIL

Processadores de alimentos escolhem o Modelo CC-D para ralar, fatiar, cortar em tiras ou granular uma variedade de produtos, incluindo queijo, coco, cranberries, batatas, outras frutas/vegetais, carnes cozidas, surimi e ração para animais de estimação. Disponível totalmente em aço inoxidável, a máquina oferece operação contínua para produção ininterrupta e foi projetada para facilitar a limpeza e a manutenção. O Modelo CC-D aceita produtos de até 88,9 mm (3-1/2") em qualquer dimensão.



### TIPOS DE CORTES



#### 1 FLAT-V® SHREDS COMPLETOS E REDUZIDOS

**Full Flat-V Shred:** seção transversal em formato hexagonal de aproximadamente 0,150" (3,8 mm) em todos os lados.

**Fragmentação em V plano reduzida:** parte superior e inferior achatadas que formam uma fragmentação corrugada.

#### 2 PEDACOS INTEGRAL E PEDACOS V REDUZIDOS

**Full Shred:** Seção transversal em formato de diamante disponível em quatro espessuras: 0,070, 0,097, 0,125 ou \*0,285" (1,8, 2,5, 3,2 ou \*7,2 mm).

**Shred V reduzido:** seção transversal em forma de "V"

#### 3 PEDACOS OVAIS E REDUZIDOS (CRESCENTES) Pedacos Ovais de

**0,250":** Seção transversal oval com aproximadamente 0,125" (3,2 mm) de espessura por 0,250" (6,4 mm) de largura.

**Fatia oval de 0,480" de largura:** 0,152" (3,7 mm) de espessura por 0,480" (12,2 mm) de largura.

**Crescent Shred:** Seção transversal em forma de crescente.

**Fragmento em forma de crescente largo:** Seção transversal larga em forma de crescente.

#### 4 \*FATIAS FLAT-V®

Espessura de fatias de até 4,6 mm (0,180") com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade de ondulação de 3,2 mm (0,125"); Centros: 12 mm (0,473").

#### 5 \*\*FATIAS CORTADAS EM Z

Espessura de corte de até 8,3 mm (0,325") com 2,1 ondulações por polegada. Profundidade da ondulação de 0,135" (3,4 mm); Centros: 0,394" (10 mm).

#### 6 FATIAS EM V

Espessura de corte de até 0,500" (12,7 mm)

**Fatia de 0,125":** 8 "V" por polegada. Profundidade do "V" de 0,050" (1,3 mm); Centros: 0,125" (3,2 mm).

**Fatia de 0,212":** 4,7 "V" por polegada. Profundidade do "V" de 0,084" (2,1 mm); Centros: 0,212" (5,4 mm).

#### 7 FATIAS CRINKLE

Espessura de corte de até 0,500" (12,7 mm) com 3-1/2 ondas por polegada.

**Fatia de 0,175":** Profundidade da ondulação 0,084" (2,1 mm), Centros .175" (4,4 mm), .300"

**Fatia:** Profundidade de ondulação .080" (2,0 mm), Centros de 0,300" (7,6 mm).

**Fatia de 0,480":** Profundidade da ondulação 0,076" (1,9 mm), Centros 0,480" (12,2 mm).

#### 8 FATIAS PLANAS

Espessura de corte de até 0,500" (12,7 mm)

#### 9 CORTES DE

**TIRAS** Seção transversal retangular.

**Largura:** 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16 ou 3/4" (2,4, 3,2, 4,8, 6,4, 9,5, 12,7, 14,3 ou 19 mm)

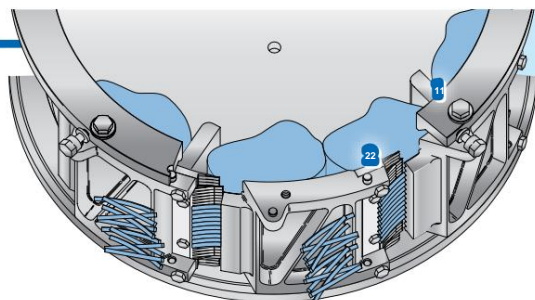
#### 10 OPÇÕES DE RALAGEM Os

cabeçotes de ralar oferecem cortes que incluem pães em pó, grânulos grossos e uma variedade de pedaços.

\*Disponibilidade limitada, dependendo da solicitação do cliente. Entre em contato com o escritório local da Urschel para verificar a disponibilidade.

\*\*O Z-Cut está disponível apenas em países não europeus.

### VISÃO GERAL DO CORTE



1. Pá do impulsor
2. Faca de trituração

# URSCHEL® MODELO CC-D

As medidas e pesos podem variar dependendo da configuração da máquina.

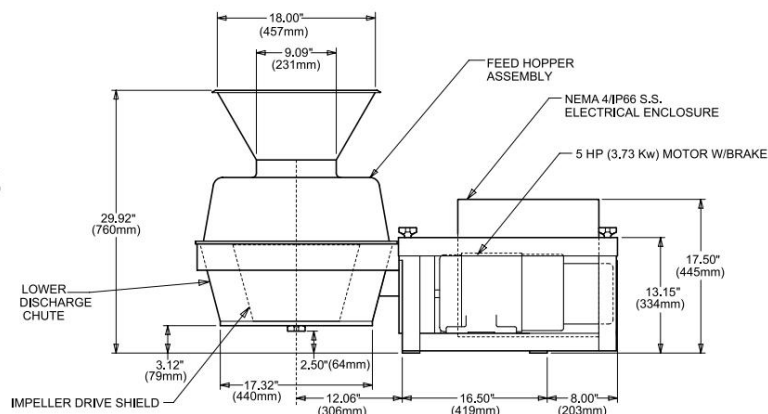
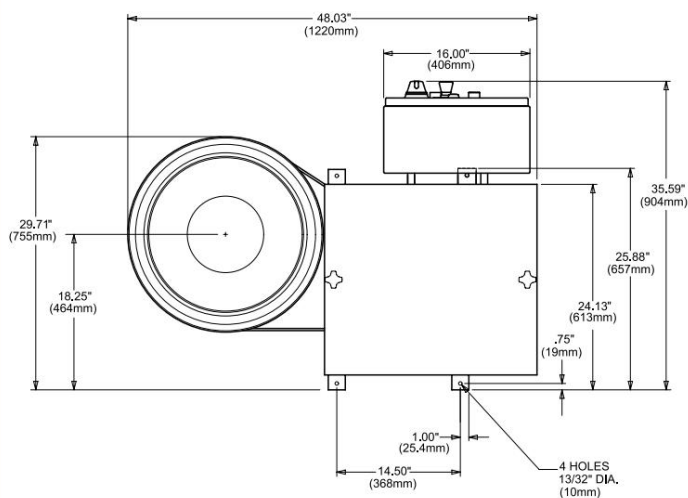
Comprimento:.....48,03" (1220 mm) - 5  
HP .....51,74" (1314 mm) - 10 HP

Largura:.....35,59" (904 mm)

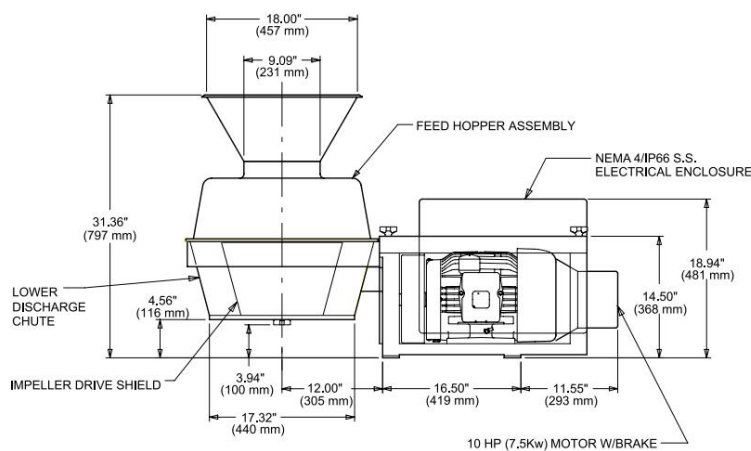
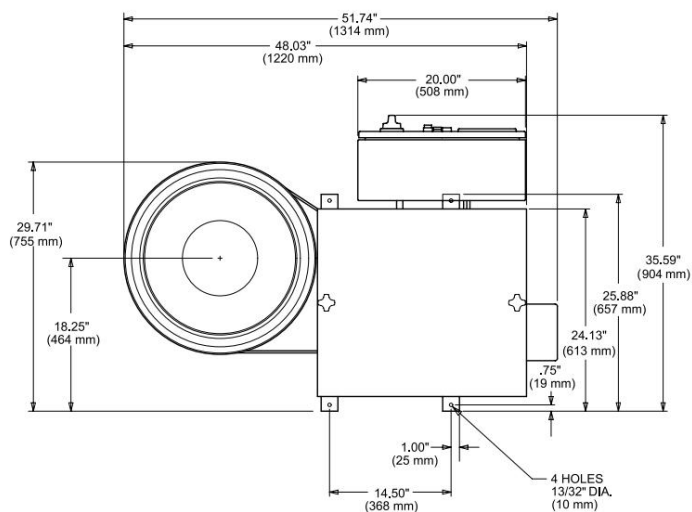
Altura: .....29,92" (760 mm) - 5  
HP .....31,36" (797 mm) - 10 HP

Peso líquido: ..550 lb (250 kg) - 5  
HP .....680 lb (310 kg) - 10 HP

Motor:.....5 ou 10 HP (3,7 ou 7,5 kW)



Modelo CC-D equipado com motor de 5 HP



Modelo CC-D equipado com motor de 10 HP

## TESTE O CORTE DO SEU PRODUTO

Entre em contato com seu representante local da Urschel para agendar um teste de corte abrangente e sem compromisso do seu produto: [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



**URSCHEL®**  
The Global Leader in Food Cutting Technology

[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | \* [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)

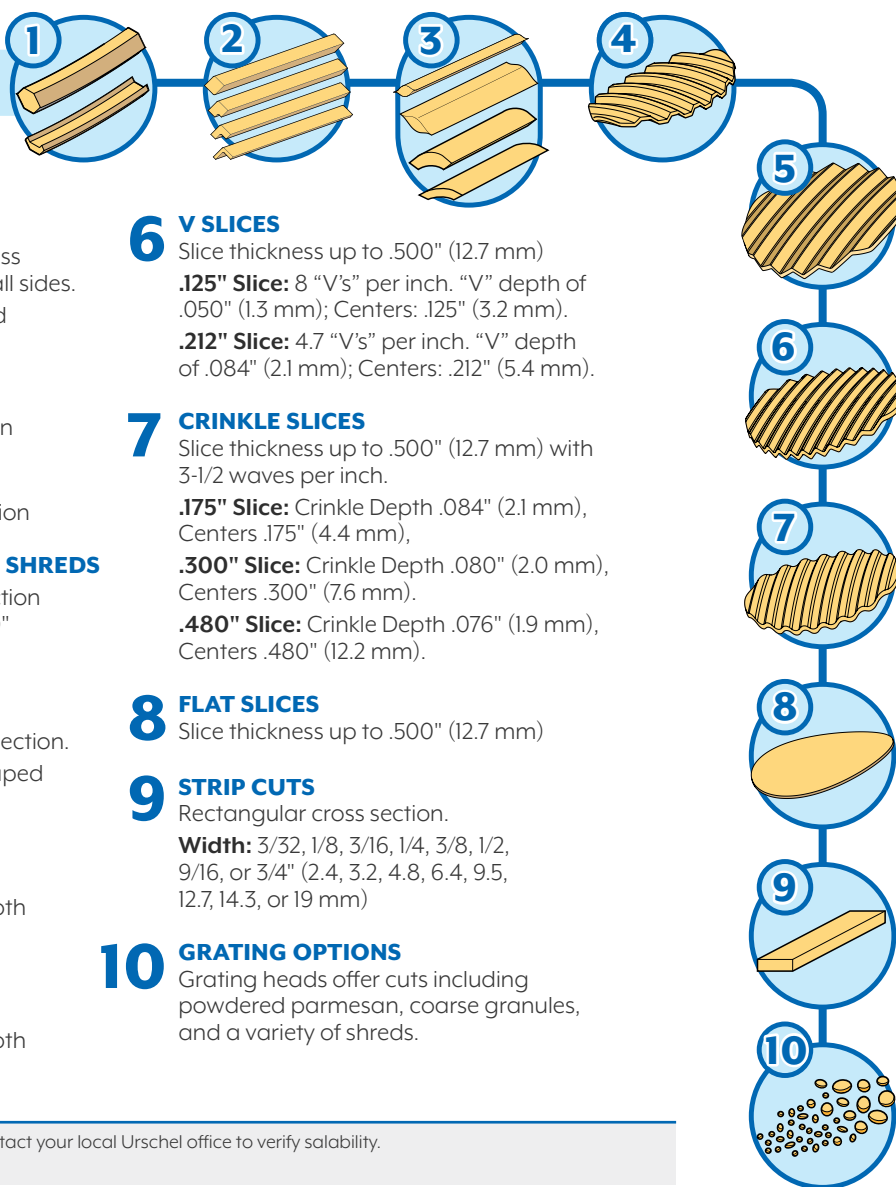
# URSCHEL® MODEL CC-D

## VERSATILE SHREDDER, SLICER, & STRIP CUTTER

Food processors choose the Model CC-D to shred, slice, strip cut, or granulate a variety of products including cheese, coconut, cranberries, potatoes, other fruits/vegetables, cooked meats, surimi, and pet food. Available in all stainless steel, the machine features continuous operation for uninterrupted production, and is designed for easy clean-up and maintenance. The Model CC-D will accept products measuring up to 3-1/2" (88.9 mm) in any dimension.



### TYPES OF CUTS



#### 1 FULL & REDUCED FLAT-V® SHREDS

**Full Flat-V Shred:** Hexagonal-shaped cross section approximately .150" (3.8 mm) on all sides.

**Reduced Flat-V Shred:** Flattened top and bottom that form a corrugated shred.

#### 2 FULL SHREDS & REDUCED V SHREDS

**Full Shred:** Diamond-shaped cross section available in four thicknesses: .070, .097, .125, or \*.285" (1.8, 2.5, 3.2, or \*7.2 mm).

**Reduced V Shred:** "V"-shaped cross section

#### 3 OVAL & REDUCED OVAL (CRESCENT) SHREDS

**.250" Oval Shred:** Oval-shaped cross section approximately .125" (3.2 mm) thick by .250" (6.4 mm) wide.

**.480" Wide Oval Shred:** .152" (3.7 mm) thick by .480" (12.2 mm) wide.

**Crescent Shred:** Crescent-shaped cross section.

**Wide Crescent Shred:** Wide crescent-shaped cross section.

#### 4 \*FLAT-V® SLICES

Slice thickness up to .180" (4.6 mm) with 2.1 corrugations per inch. Corrugation depth of .125" (3.2 mm); Centers: .473" (12 mm).

#### 5 \*\*Z-CUT SLICES

Slice thickness up to .325" (8.3 mm) with 2.1 corrugations per inch. Corrugation depth of .135" (3.4 mm); Centers: .394" (10 mm).

#### 6 V SLICES

Slice thickness up to .500" (12.7 mm)

**.125" Slice:** 8 "V"s per inch. "V" depth of .050" (1.3 mm); Centers: .125" (3.2 mm).

**.212" Slice:** 4.7 "V"s per inch. "V" depth of .084" (2.1 mm); Centers: .212" (5.4 mm).

#### 7 CRINKLE SLICES

Slice thickness up to .500" (12.7 mm) with 3-1/2 waves per inch.

**.175" Slice:** Crinkle Depth .084" (2.1 mm), Centers .175" (4.4 mm),

**.300" Slice:** Crinkle Depth .080" (2.0 mm), Centers .300" (7.6 mm).

**.480" Slice:** Crinkle Depth .076" (1.9 mm), Centers .480" (12.2 mm).

#### 8 FLAT SLICES

Slice thickness up to .500" (12.7 mm)

#### 9 STRIP CUTS

Rectangular cross section.

**Width:** 3/32, 1/8, 3/16, 1/4, 3/8, 1/2, 9/16, or 3/4" (2.4, 3.2, 4.8, 6.4, 9.5, 12.7, 14.3, or 19 mm)

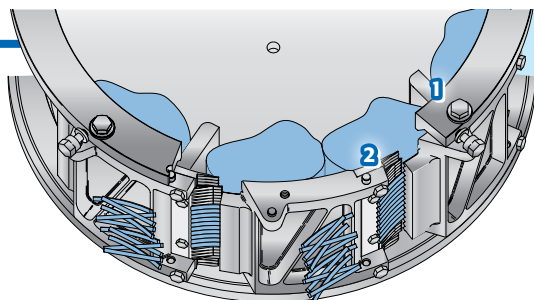
#### 10 GRATING OPTIONS

Grating heads offer cuts including powdered parmesan, coarse granules, and a variety of shreds.

\*Limited availability based on customer application. Contact your local Urschel office to verify salability.

\*\*Z-Cut is only available in non-European countries.

### CUTTING OVERVIEW



1. Impeller Paddle
2. Shredding Knife

If your product application is not mentioned on this page, contact your local Urschel representative to determine the most effective solution to your size reduction needs.

# URSCHEL® MODEL CC-D

Measurements and weights may vary depending on machine configuration.

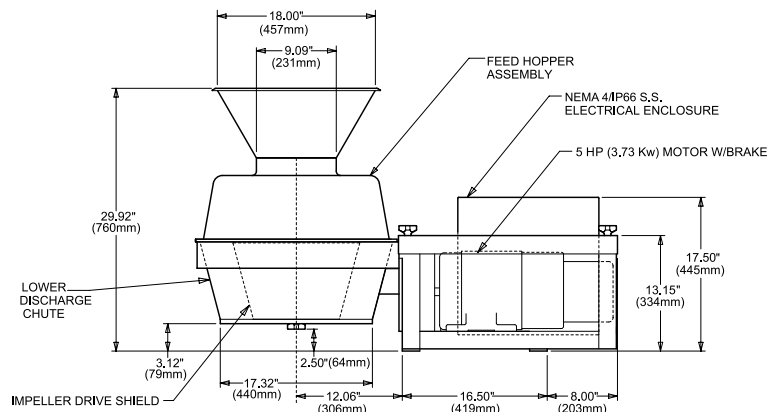
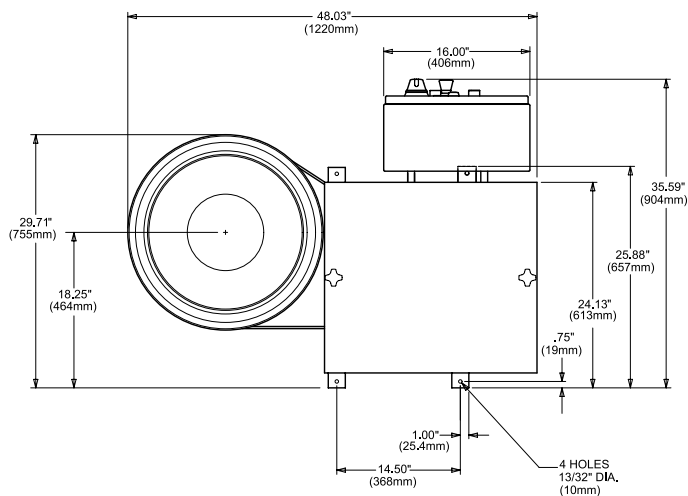
**Length:**..... 48.03" (1220 mm) - 5 HP  
..... 51.74" (1314 mm) - 10 HP

**Net Weight:** .. 550 lb (250 kg) - 5 HP  
..... 680 lb (310 kg) - 10 HP

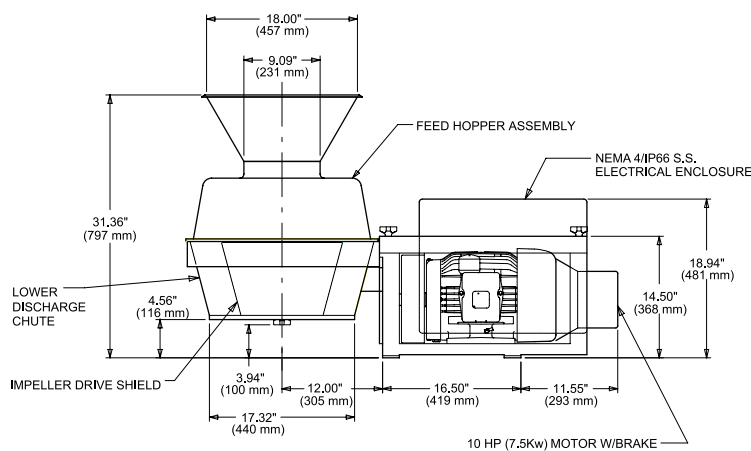
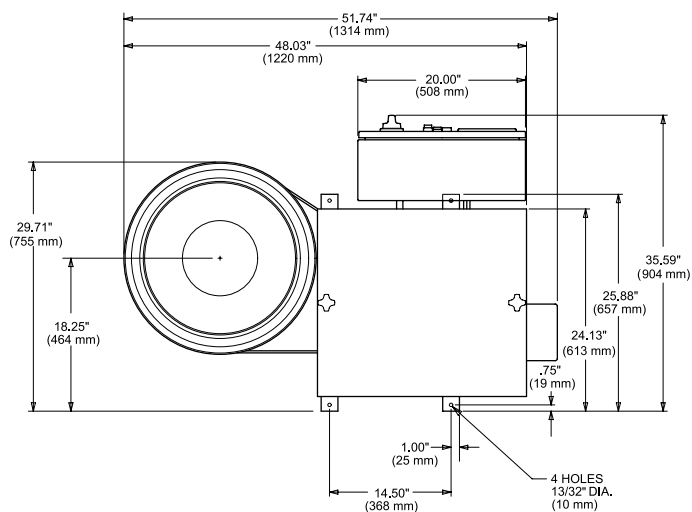
**Width:**..... 35.59" (904 mm)

**Motor:**..... 5 or 10 HP (3.7, or 7.5 kW)

**Height:**..... 29.92" (760 mm) - 5 HP  
..... 31.36" (797 mm) - 10 HP



Model CC-D equipped with a 5 HP motor



Model CC-D equipped with a 10 HP motor

## TEST CUT YOUR PRODUCT

Contact your local Urschel representative to schedule a comprehensive, no-obligation test-cut of your product: [www.urschel.com](http://www.urschel.com).



**URSCHEL®**  
The Global Leader in Food Cutting Technology

[www.urschel.com](http://www.urschel.com) | [info@urschel.com](mailto:info@urschel.com)