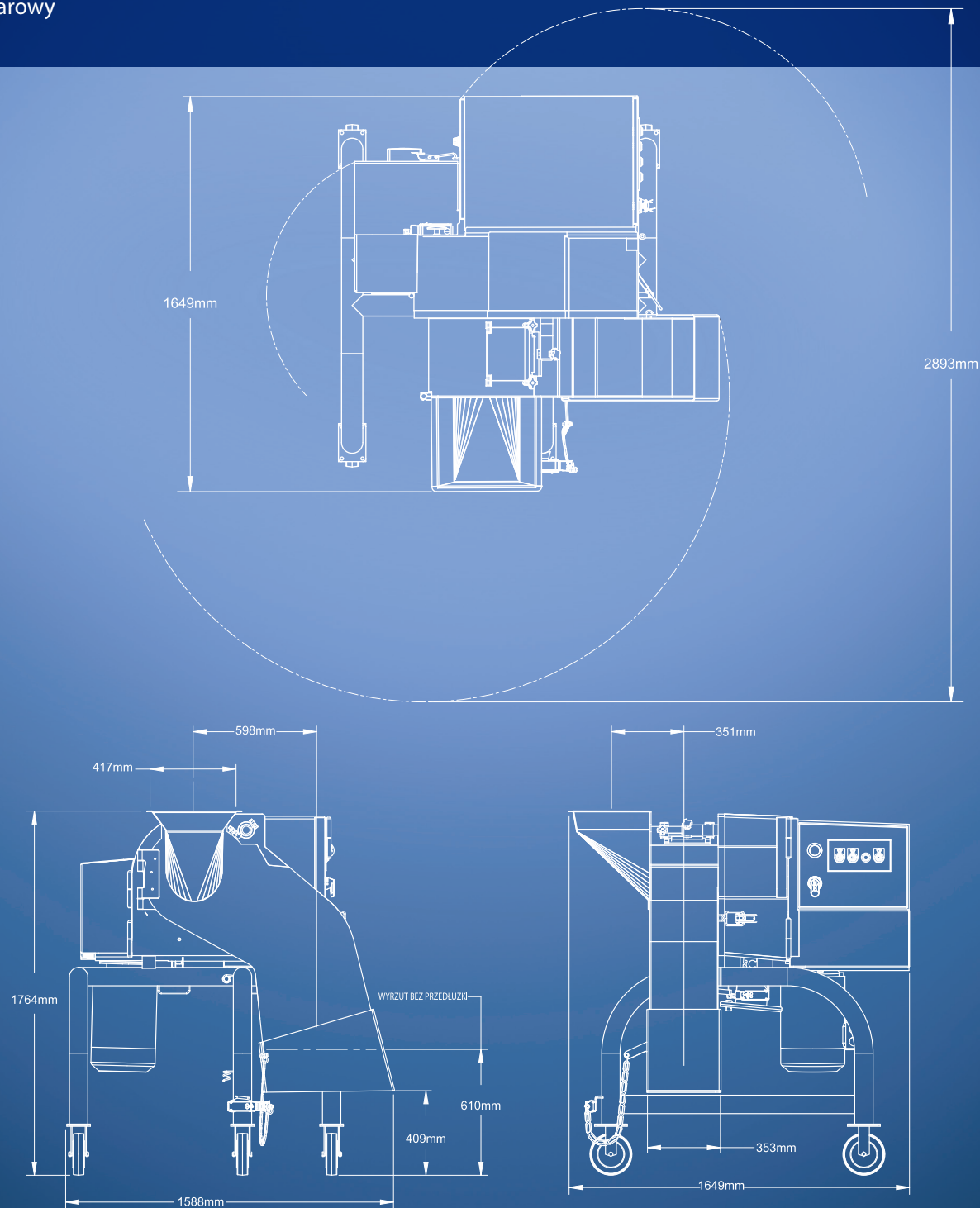


# KOSTKOWNICA AFFINITY™

Rysunek wymiarowy



Urschel jest zarejestrowanym znakiem handlowym Urschel Laboratories, Inc. USA.™ AFFINITY zgłoszony do rejestracji znak towarowy. L2478 POL DEC 2012

# AFFINITY™



Kostkownica Affinity jest akceptowana przez Departament Rolnictwa  
Stanów Zjednoczonych, Wydział Produktów Mleczarskich

Zapraszamy do wypróbowania krojenia Waszego produktu

Urschel posiada kompletny zestaw urządzeń testujących, który można wykorzystać do prób krojenia i rozdrabniania Państwa produktów. Nasz doświadczony personel opracuje wyniki i dobierze typ maszyny najlepiej odpowiadający Państwa potrzebom. Prosimy o kontakt w celu umówienia się na niezobowiązującą próbę. [www.urschel.com](http://www.urschel.com)



## URSCHEL

INTERNATIONAL POLSKA Sp. z o.o.

Moczydłów, ul. Długa 59  
PL 05-530 Góra Kalwaria, woj. Mazowieckie  
<http://www.urschel.com> E-mail: [poland@urschel.com](mailto:poland@urschel.com)

Projektanci i producenci precyzyjnego sprzętu do rozdrabniania

## URSCHEL®

ROZDRABNIANIE PO MISTRZOWSKU



**NOWOŚĆ!** Duża kostkownica do serów akceptowana przez Wydział Produktów Mleczarskich Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

## Zastosowania

Nowa kostkownica Affinity jest największą kostkownicą do serów jaką produkuje firma Urschel. To kostkownica o dużej wydajności charakteryzująca się higieniczną konstrukcją, optymalną wydajnością oraz precyzją krojenia. Przyjmuje surowiec o wymiarach do 178 mm (7") w każdym kierunku.



1. Duży lej zasypowy dopuszcza produkty o maksymalnym rozmiarze 178mm (7").
2. Łatwa regulacja grubości plastra za pomocą pokrętki.
3. Prosty panel sterowania zapewnia łatwą obsługę maszyny.
4. Wypolerowane, higieniczne powierzchnie wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
5. Rama z profili rurowych i spadziste powierzchnie płaskie ułatwiają mycie i zapobiegają rozwojowi bakterii.
6. Dostępne różne leje wyrzutowe, dostosowane do różnych konfiguracji przenośników.
7. Strefa styku z żywnością całkowicie oddzielona od strefy mechanicznej w celu zapewnienia higieny.
8. Zapewnia krojenie na precyzyjne kostki oraz paski gwarantując jednocześnie wysoką wydajność.
9. Bęben podający zapewnia sprawne podawanie lepkich i wilgotnych produktów, dzięki czemu możliwe jest kontrolowane, precyzyjne cięcie.
10. Podświetlane wyłączniki zabezpieczające ze stali nierdzewnej umożliwiają otwarcie osłon dopiero po całkowitym zatrzymaniu się maszyny.
11. Optymalny silnik o mocy 25 KM (18 kW) napędza maszynę i generuje maksymalny moment obrotowy, który zapewnia maksymalną wydajność maszyny przez cały czas.
12. Napęd wrzecioną noży poprzecznych przez silnik o mocy 5 KM (3,6 kW) wyposażony w falownik (VFD) umożliwia znaczną redukcję kosztów, ponieważ można uzyskać żądany rozmiar kostek poprzez regulację prędkości obrotowej silnika, zamiast wymiany wrzecion noży poprzecznych.
13. Układ przeniesienia napędu jest smarowany przez automatyczną smarownicę olejową.
14. Uszczelnione łożyska są nasmarowane na cały okres eksploatacji (nie trzeba uzupełniać smaru).
15. Łącznie z kostkownicą AFFINITY™ dostarczane są proste w użyciu narzędzia oraz obszerna i szczegółowa instrukcja obsługi.

## Zasadnicze cechy modelu Affinity

Maksymalna moc w celu zapewnienia maksymalnej wydajności.

Wypolerowane higieniczne powierzchnie, wykonane ze stali nierdzewnej w celu zapobiegania rozwojowi bakterii.

Strefa styku z żywnością całkowicie oddzielona od strefy mechanicznej maszyny.

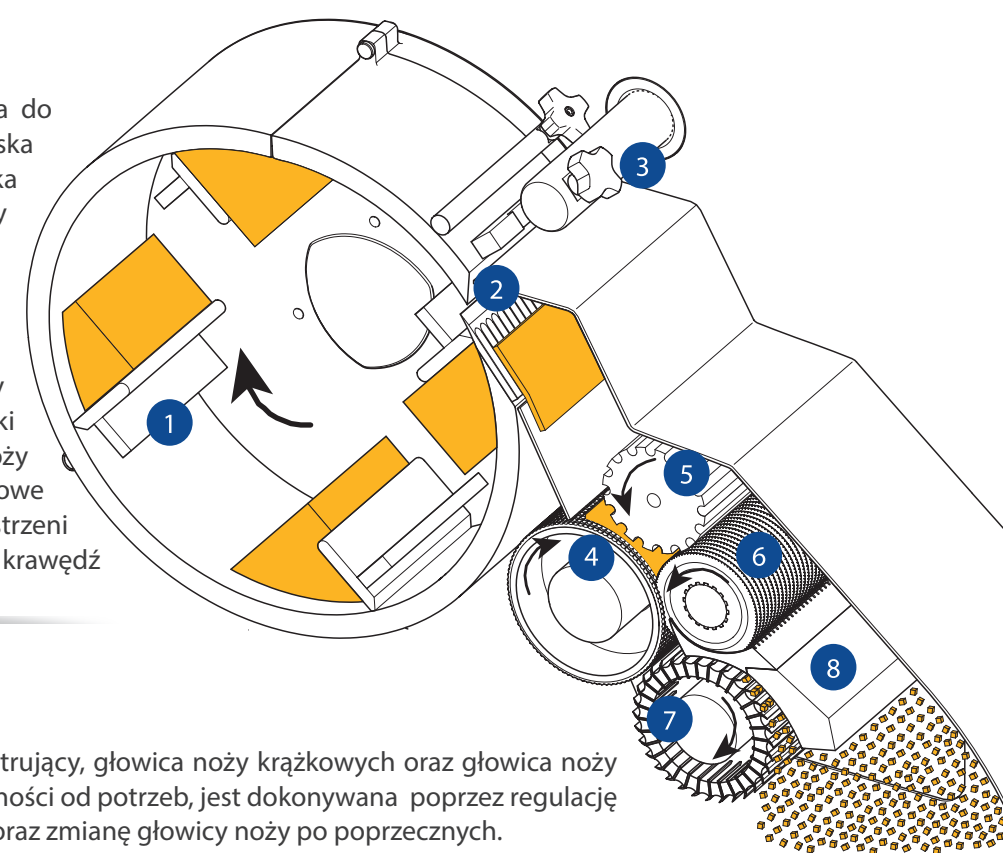
Odchylane na zawiasach osłony oraz spadziste powierzchnie ułatwiają czynności związane z obsługą oraz procedury mycia.

Model zaprojektowany do ciągłej pracy bez przerywania cyklu produkcyjnego.

Zapewnia doskonałą jakość krojenia.

## Zasada Działania

Surowiec podany do leja zasilającego wpada do obracającego się wirnika. Siła odśrodkowa dociska go do wewnętrznej ścianki bębna. Łopatki wirnika (1) przesuwają go do noża krojącego na plastry (2). Regulowana wychylna bramka plastra (3) w górnej części ścianki bębna wyznacza grubość plastra. Plaster przechodzi pomiędzy obrotowym bębnem podającym (4) i rolką podającą (5), a następnie dostaje się do noży krążkowych (6), gdzie jest krojony na paski. Paski przesuwają się bezpośrednio do głowicy noży poprzecznych (7), gdzie dokonywane jest końcowe cięcie. Grzebień (8) usuwa produkt z przestrzeni pomiędzy nożami krążkowymi i działa jako stała krawędź tnąca noży poprzecznych.



## Rodzaje Cięć

**Grubość plastra:** 3,2 do 19,1 mm (1/8 do 3/4")

**Kostki:** Do kostkowania stosowane są: nóż plastrujący, głowica noży krążkowych oraz głowica noży poprzecznych. Zmiana rozmiaru kostek, w zależności od potrzeb, jest dokonywana poprzez regulację grubości plastra, zmianę nastawy na falowniku oraz zmianę głowicy noży poprzecznych.

- Głowica noży krążkowych: 3,2 do 50,8 mm (1/8 do 2")
- Głowica noży poprzecznych: 3,2 do 50,8 mm (1/8 do 2")

**Krojenie na paski:** Paski proste mogą być krojone poprzez wymontowanie albo głowicy noży poprzecznych albo głowicy noży krążkowych. Kombinacja noży krążkowych lub noży poprzecznych może być stosowana w celu skrócenia długości pasków.

- 3,2 do 50,8 mm (1/8 do 2") długości

ser Mozzarella  
kostka 3,2 mm



szynka  
kostka 3,2 mm



ser Cheddar  
kostka 3,2 mm



salami  
kostka 3,2 mm



ser szwajcarski  
kostka 3,2 mm



ser Mozzarella  
paski  
(3,2x3,2x34,9 mm)



ser Cheddar  
paski  
(3,2 x3,2 x38,1 mm)



salami  
paski  
(3,2x25,4x3,2 mm)



ser szwajcarski  
paski  
(3,2x3,2x38,1 mm)



## Dane Techniczne

Długość	1649 mm
Szerokość	1588 mm
Wysokość	1764 mm
Masa netto	1270 kg
Silniki	3,6 kW oraz 18 kW

