

AFFINITY INTEGRA[®]

UNA NUOVA CUBETTATRICE PENSATA PER
LAVORARE PRODOTTI DIFFICILI DA TAGLIARE



URSCHEL[®]
Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

AFFINITY INTEGRA®

La linea di cubettatrici Affinity® di Urschel si arricchisce di un nuovo modello. Una versione più compatta della cubettatrice Affinity originale: la cubettatrice Affinity Integra®. Versione ridotta della Affinity originale, la Integra è ideale per la lavorazione dei prodotti più difficili da tagliare, quali formaggi o carni tenere, carni ad alto contenuto di grasso, prodotti a bassa temperatura, prodotti da forno appiccicosi o prodotti come sottaceti in salamoia. Oltre a garantire un rendimento eccellente, la precisione del taglio

TIPI DI TAGLIO

FETTE

Spessore di taglio: fino a 1/2" (12,7 mm)

CUBETTI/GRANULI/BRICIOLE

Per tagliare a cubetti vengono utilizzati una lama di taglio, il mandrino della lama circolare e il mandrino della lama per il taglio trasversale. La variazione della dimensione dei cubetti è possibile regolando lo spessore delle fette e i mandrini di taglio in base alle esigenze.

Tagli con lame circolari: 1/8 - 1" (3,2 - 25,4 mm)

Tagli con lama per taglio trasversale: 1/8 - 1" (3,2 - 38,1 mm)

STRISCE/FILETTI

Rimuovendo il mandrino della lama per taglio trasversale o il mandrino delle lame circolari è possibile ottenere semplici strisce. Per ridurre la lunghezza delle strisce è possibile utilizzare combinazioni di lame circolari o per taglio trasversale.

consente di ottenere rese elevate in un'ampia gamma di dimensioni, per soddisfare i requisiti più esigenti della clientela.

Questa nuova cubettatrice incorpora elementi progettuali della serie Modello RA di comprovato successo, l'Affinity, e del modello Sprint®, quindi è destinata a sostituire le macchine della serie Modello RA esistenti. Il modello Affinity Integra consente di potenziare le capacità produttive. Rispetto alla nostra macchina standard Modello RA-HD, questa nuova cubettatrice accetta una gamma di dimensioni più ampia di prodotti ed è dotata di corpo della girante maggiorato che consente di ottenere un incremento potenziale della resa pari al 20%; rispetto al nostro modello RA-A standard, ciò equivale a un incremento potenziale della resa pari al 50%. Inoltre, l'Integra offre un'efficienza progettuale complessiva superiore.

DA SINISTRA A DESTRA

Salumi
Strisce da
1/4 x 1/4 x 3/4"
(6,4 x 6,4 x 19 mm)

Triangolini Al Mais
Granuli
1/4" (6,4 mm)

Peperoni
Cubetti da
3/8" (9,5 mm)

Aglio
Cubetti
1/8" (3,2 mm)

Mozzarella
Strisce da
5/32 x 5/32 x 3/4"
(4 x 4 x 19,1 mm)

Cheddar
Cubetti
1/4" (6,4 mm)

Barrette Dolci Di Cioccolato
Granuli da
1/4" (6,4 mm)

Formaggio Erborinato
Briciole da
3/8" (9,5 mm)

Biscotti Farciti
Granuli da
3/8" (9,5 mm)

Fragole
Cubetti
1/8" (3,2 mm)

Bacon Cotto
Briciole da 1/4 x
1/4" (6,4 x 6,4 mm)

Cracker Granuli
da 1/8" (3,2 mm)

Condimenti
Cubetti
5/32" (4 mm)

Fragole Secche
Strisce da
3/16" (4,8 mm)

Pancetta
Cubetti da
1/4" (6,4 mm)

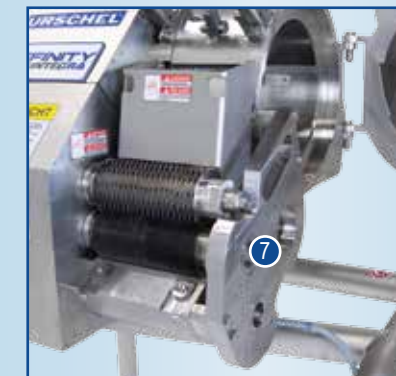


RISPONDERE A OGNI SFIDA

- Lavora prodotti difficili da tagliare
- È destinata a sostituire le macchine della serie Modello RA esistenti già in uso.

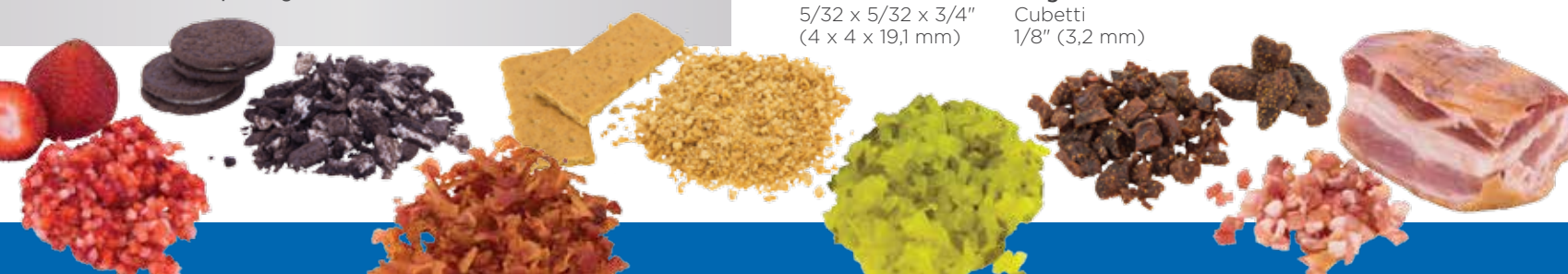
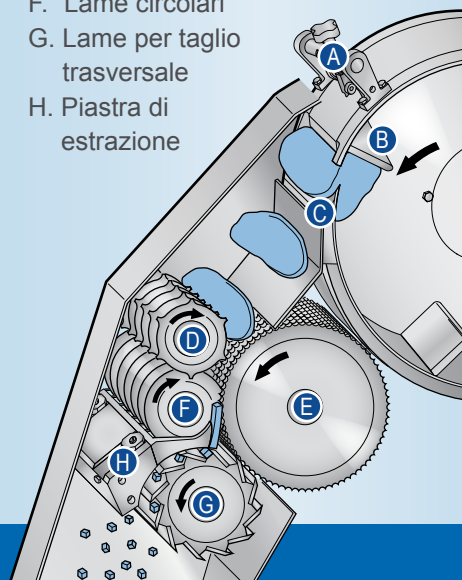
PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE

- 1 L'area di alimentazione accetta prodotti di dimensioni fino a circa 4,5" (114 mm).
- 2 La zona a contatto con gli alimenti è nettamente separata dalla zona meccanica al fine di garantirne l'igiene.
- 3 Il mandrino e il tamburo di alimentazione mantengono un'alimentazione affidabile di prodotti collosi o ad alto tenore di umidità per offrire un taglio controllato e preciso.
- 4 La manopola di regolazione del taglio consente di bloccare le dimensioni desiderate per le fette per garantire tolleranze precise durante tutti i cicli di produzione.
- 5 Lo spigolo di taglio della piastra di estrazione presenta uno spazio libero con regolazione di precisione che combacia con la lama di taglio trasversale per migliorare la qualità del taglio.
- 6 La lama di taglio inseribile e sostituibile, opzionale, riduce i costi ed è utilizzabile come alternativa alla configurazione della lama di taglio standard.
- 7 La piastra di supporto opzionale con cuscinetti supporta i mandrini di taglio a sbalzo per far fronte ad applicazioni gravose, a grande portata di taglio come la cubettatura di pancetta disgelata. Sono disponibili anche altre parti per uso intensivo.
- 8 Costruzione in acciaio inossidabile anticorrosione, non porosa, non assorbente.
- 9 I pannelli incernierati consentono di accedere agevolmente a tutte le aree della macchina per eseguirne la manutenzione e la pulizia più velocemente.
- 10 I mandrini a sbalzo sono completamente rimovibili dalla macchina per la pulizia e la manutenzione.
- 11 Le superfici inclinate agevolano l'igiene.
- 12 Il telaio di tubi arrotondati limita la diffusione dei microbi e facilita l'autodrenaggio.
- 13 Dotata di un motore da 10 CV, la Affinity Integra assicura potenza di lavorazione. Il motore è disponibile in acciaio inossidabile o ghisa con coperchio.
- 14 Scatola ingranaggi per uso intensivo con robusti ingranaggi e pulegge. Sono disponibili quattro velocità di lavorazione.
- 15 Interfaccia diretta – determinate installazioni possono richiedere che la macchina funzioni senza la prolunga di scarico. In questi casi, lo scarico deve essere effettuato in massima sicurezza, mediante interblocco diretto con un nastro o un dispositivo di raccolta del prodotto.
- 16 La lubrificazione è semplice – solo due punti di lubrificazione facilmente accessibili.
- 17 Le protezioni in acciaio inossidabile illuminate consentono l'apertura dei pannelli di accesso dopo che tutte le parti in movimento si sono arrestate completamente.
- 18 È destinata a sostituire le macchine della serie Modello RA già presenti in una linea di produzione.
- 19 Funzionamento continuo per evitare interruzioni di produzione. L'avvio progressivo riduce il carico d'urto e prolunga la durata della trasmissione. L'armadio elettrico NEMA 4X IP66 assicura un livello elevato di protezione contro l'acqua.
- 20 Ciascuna cubettatrice Affinity Integra viene fornita con attrezzi di facile uso e un manuale di istruzioni dettagliato.



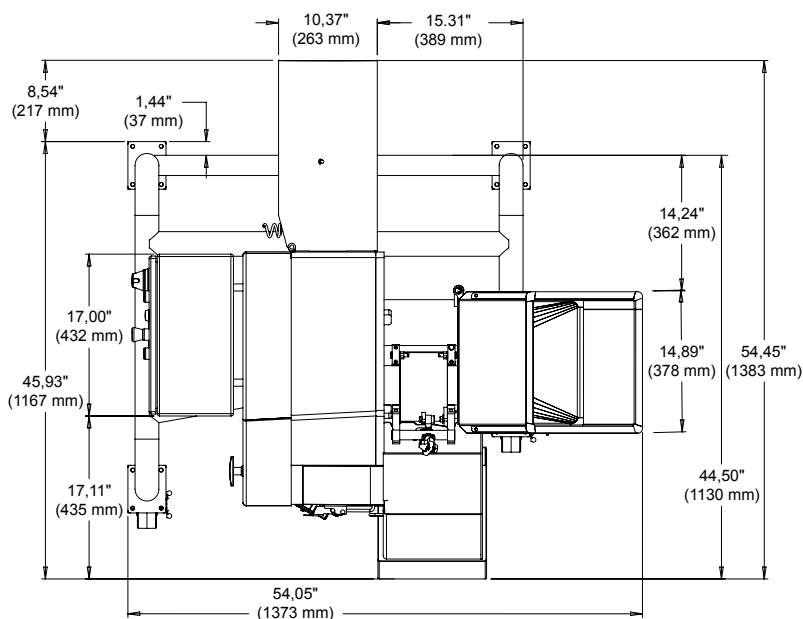
COMPONENTI DI TAGLIO

- A. Manopola di regolazione del taglio
- B. Pala della girante
- C. Lama di taglio
- D. Mandrino di alimentazione
- E. Tamburo alimentatore
- F. Lame circolari
- G. Lame per taglio trasversale
- H. Piastra di estrazione



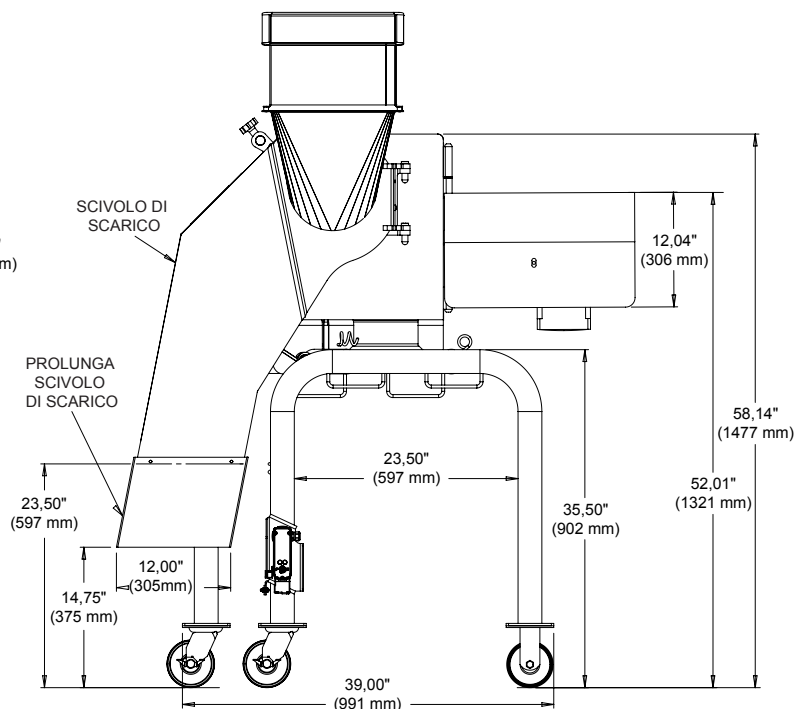
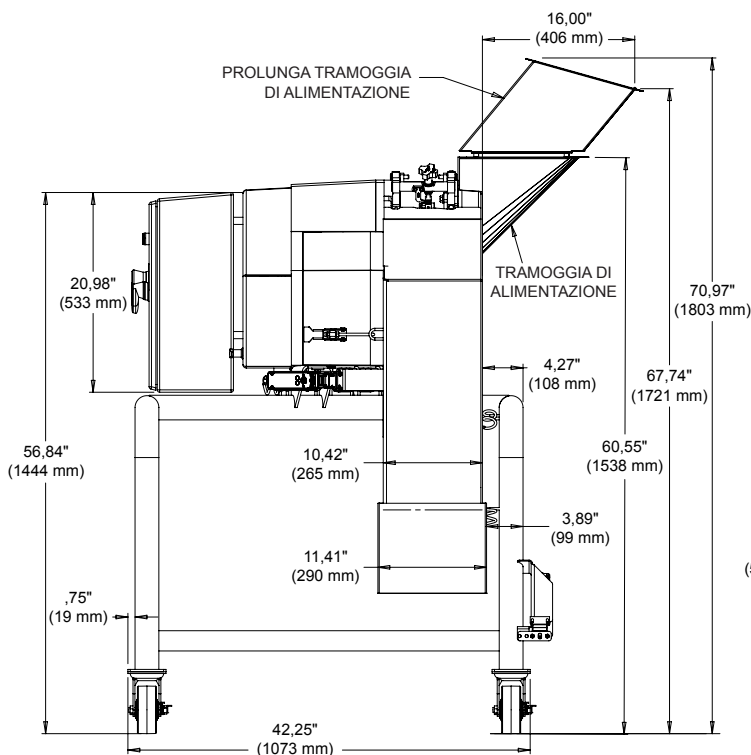
CUBETTATRICE AFFINITY INTEGRA®

DISEGNO QUOTATO



SPECIFICHE

Lunghezza: 54,45" (1383 mm)
 Larghezza: 54,05" (1373 mm)
 Altezza: 70,97" (1803 mm)
 Peso Netto: 1.500 lb (680 kg)
 Motore: 10 CV (7,5 kW)
 Il peso netto dipende dalle parti spedite con la macchina.



URSCHEL®

Il leader globale delle tecnologie di taglio per alimenti

it.urschel.com | ✉ italia@urschel.com

L3063IT AUG 2017

© Affinity, Affinity Integra, Sprint, Urschel e The Global Leader in Food Cutting Technology sono marchi registrati di Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.