

AFFINITY INTEGRA[®]

A NEW DICER MEETING THE CHALLENGES
OF DIFFICULT-TO-CUT PRODUCTS



URSCHEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology

AFFINITY INTEGRA[®]

Urschel ダイサーの Affinity[®]シリーズに新たなマシンが加わりました。現行の Affinity ダイサーを小型化した Affinity Integra[™] ダイサーです。Integra ダイサーは Affinity シリーズと同様、チーズ、ソフトミート、脂肪含有量の多い肉、低温製品、製菓製パン材料、漬物製品など、カットしにくい原料を加工する際に威力を発揮します。優れた処理能力を有しているだけでなく、スムーズなカット動作によって、

カットの種類

スライス

スライス厚：最大1/2インチ (12.7 mm)

ダイス、顆粒状、クランブル

スライシングナイフ、サーキュラーナイフスピンドル、クロスカットナイフスピンドルを使用してダイスカットを行います。ダイスサイズ変更は、必要に応じてスライス厚の調整とカッピングスピンドルを交換することによって行います。

サーキュラーナイフでのカット：1/8～1インチ (3.2～25.4 mm)

クロスカットナイフでのカット：1/8～1-1/2インチ (3.2～38.1 mm)

ストリップカット、シュレッド

短冊切りは、クロスカットナイフスピンドルまたはサーキュラーナイフスピンドルを取り外すことによって行います。サーキュラーナイフとクロスカットナイフを組み合わせることで、ストリップの長さを短くすることができます。

ストリップ/スレッド：最大長さ 1-1/2 インチ (38.1mm)

大量の原料をお客様の求めるサイズに正確にカットすることができます。

この新型ダイサーには、ロングセラーモデルである RA シリーズ、Affinity と Sprint[®]の設計要素が盛り込まれており、既存のインラインダイサーである RA シリーズの後継機種となるモデルです。Affinity Integra で生産力の向上を実現してください。この新型ダイサーでは、弊社の標準モデルである RA-HD ダイサーと比較して、より大きいサイズの原料に対応しており、インペラーケースも大型化しているため、処理量を 20%程度増大できる性能があります。標準モデルである RA-A ダイサーと比較すると、処理量を 50%程度増大できる性能があり、また全体的な設計効率も向上しています。

左から右へ

サラミ

1/4 x 1/4 x 3/4インチ
(6.4 x 6.4 x 19.1 mm)

ストリップ

コーントルティーヤチップス

1/4インチ (6.4 mm)

顆粒状

ピーマン

3/8インチ (9.5 mm) ダイス

ニンニク

1/8インチ (3.2 mm) ダイス

モッツアレラ

5/32 x 5/32 x 3/4インチ

(4 x 4 x 19.1 mm)

ストリップ

チェダー

1/4インチ (6.4 mm) ダイス

チョコレートバー

1/4インチ (6.4 mm)

顆粒状

ブルーチーズ

3/8インチ (9.5 mm)

クランブル

クリーム入りクッキー

3/8インチ (9.5 mm)

顆粒状

イチゴ

1/8インチ (3.2 mm) ダイス

焼きベーコン

1/4 x 1/4インチ

(6.4 x 6.4 mm)

クランブル

グラハムクラッカー

1/8インチ (3.2 mm)

顆粒状

ピクルス

5/32インチ (4 mm) ダイス

ドライストロベリー

3/16インチ (4.8 mm)

ストリップ

豚バラ肉

1/4インチ (6.4 mm) ダイス

性能と機能

- 約4.5インチ (114 mm) までの原料を投入することができます。
- 食品カットゾーンと駆動ゾーンが完全に分離されているため衛生的です。
- フィードスピンドルとフィードドラムによって、粘着性のある原料や水分率の高い原料でも送り続けることができ、優れた制御性と精度で大量の原料をカットすることができます。
- スライス調整ノブを特定のスライスサイズに調整・固定することによって、生産工程全体を通じてカット精度を維持することができます。
- ストリッパープレートのシェアエッジの隙間を微調整できるため、クロスカットナイフのカット品質が向上します。
- 標準のスライシングナイフ式の代わりに、低コストで交換可能な挿入式スライシングナイフを使用することができます。
- オプションのアウトボードベアリングを使用して片持ち式カッピングスピンドルを保持することによって、冷凍処理されたベーコンのダイスカットなど、大変で過酷な用途にも対応できます。これ以外にも過酷な条件に対応するためのパーツを取り揃えています。
- 素材は耐食性、非通気性、非吸収性のあるステンレス鋼です。
- ヒンジ式パネルの採用によって隅々まで手が届くため、洗浄や保守作業を容易に素早く行うことができます。
- 片持ち式スピンドルは機械から完全に取り外して洗浄や保守を行うことができます。
- 各面に傾斜が付いているため、効率的に衛生を保つことができます。
- 丸パイプフレームを採用しているため、微生物の付着箇所が限定され、滞留が抑制されます。
- 10馬力のモーターを搭載し、優れた処理能力を発揮します。モーターはステンレス製モーターまたはステンレス製カバー付き鋳鉄製モーターから選べます。
- 頑丈なブリーとギアを備えた、過酷な条件に耐えられるギアボックスを採用しています。処理速度は4段階で変えることができます。
- ダイレクトインターフェイス — 設備によっては延長排出シュートを取り付けずに運転する必要がある場合もあります。その場合は、排出箇所を安全に固定し、製品回収装置やコンベアと直接連動させることができます。
- 簡単注油 — 注油箇所はわずかに2箇所、容易に手が届く位置にあります。
- LED付きのステンレス製ガードロックを採用しているため、全ての可動部が完全に停止してから、アクセスパネルを開くことができます。
- 生産ラインに既に組み込まれて設置されているRAモデルの代替機として使用することができます。
- 連続運転できるように設計されているため、生産が中断されることはありません。ソフトスタートによりショック負荷が低減され、ドライブレインの長寿命化を実現しました。NEMA 4X IP66仕様の制御盤は、水からしっかりと保護します。
- Affinity Integraダイサーには、使いやすい工具と詳細な操作マニュアルが付属されています。

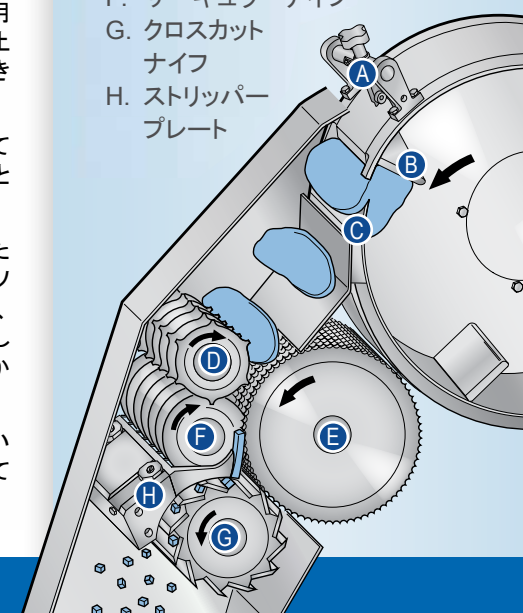
さまざまな課題に対応

- ・カットしにくい原料の加工が可能
- ・すでに現場で使われている既存のRAシリーズに置き換えられるモデル



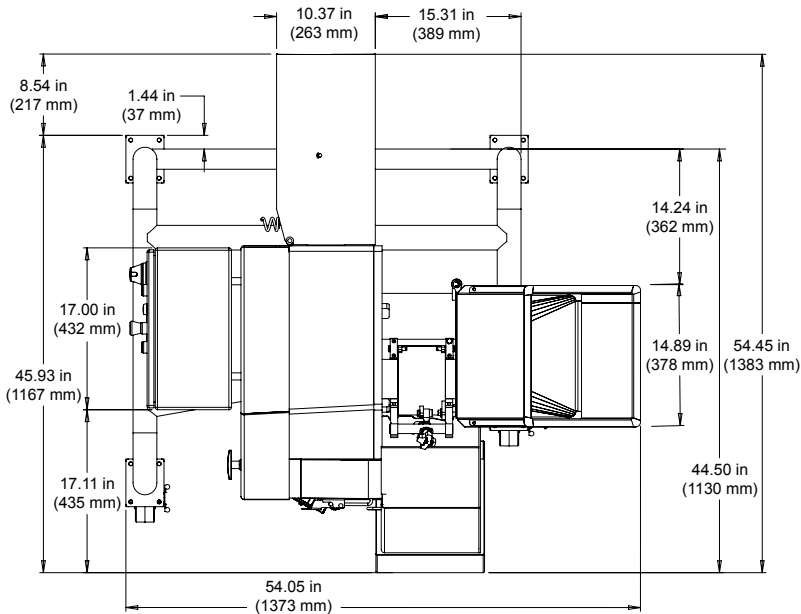
カットの概要

- A. スライス調整ノブ
- B. インペラーパドル
- C. スライシングナイフ
- D. フィードスピンドル
- E. フィードドラム
- F. サーキュラーナイフ
- G. クロスカットナイフ
- H. ストリッパープレート



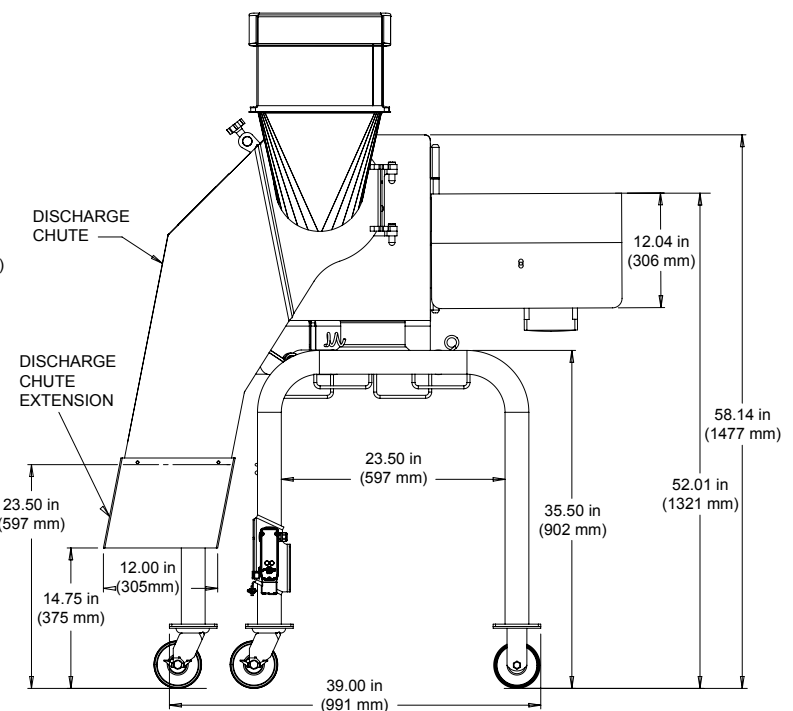
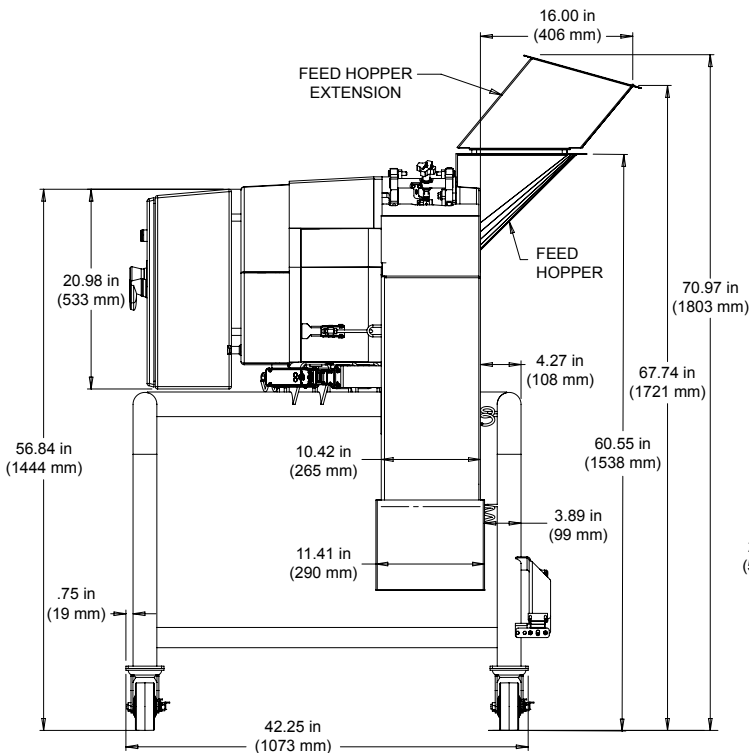
AFFINITY INTEGRA® DICER

DIMENSIONAL DRAWING



SPECIFICATIONS

Length:.....54.45" (1383 mm)
 Width:54.05" (1373 mm)
 Height:70.97" (1803 mm)
 Net Weight: 1500 lb (680 kg)
 Motor: 10 HP (7.5 kW)
 Net weight will vary depending on parts shipped with machine.



URSCHEL®
 The Global Leader in Food Cutting Technology

www.urschel.com | ✉ info@urschel.com

L3098J OCT 2017

© Affinity, Affinity Integra, Sprint, Urschel, and The Global Leader in Food Cutting Technology are registered trademarks of Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.