AFFINITY® INTEGRA-D

Acceptée par l'USDA, division des produits laitiers

URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

AFFINITY® INTEGRA-D

La coupeuse Affinity® Integra-D est le nouveau modèle accepté par l'U.S.D.A., division des produits laitiers, fabriqué par Urschel. Version plus compacte de la Coupeuse Affinity standard, l'Integra-D, avec sa version clé en main, s'intègre facilement aux lignes de production, elle est conçue pour remplacer les machines de série RA en ligne, offrant aux industriels des améliorations avantageuses : le meilleur en matière d'hygiène, une plus grande alimentation, une enceinte de turbine plus grande, une nouvelle conception et des capacités potentiellement 20 à 50 % plus élevées. Produisant des dimensions de coupe précises petites à intermédiaires, la coupeuse est une version plus compacte de la grande coupeuse Affinity.

Cette coupeuse haute performance offre un fonctionnement simple en appuyant sur un bouton et des étapes faciles à suivre pour la maintenance et les changements. Elle accepte des produits entrants jusqu'à 120 mm. Avec des caractéristiques semblables à la grande Affinity, elle transforme efficacement tous types de fromages refroidis, y compris les variétés à haute teneur en matière grasse ou similaires. La machine fonctionne en continu pour une production ininterrompue.

TYPES DE COUPE

TRANCHES

3,2 à 12,7 mm

CUBES/CRUMBLES/GRANULATION/BÂTONNETS

Les coupes en 2 et 3 dimensions nécessitent le réglage de l'épaisseur de tranche et l'utilisation de l'arbre de coupe circulaire ou transversal nécessaire.

Coupes circulaires : 3,2 à 63,5 mm

Coupes transversales : 3,2 à 38,1 mm

DE GAUCHE A DROITE, DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

Colby Jack
Cube 9,5 mm

Fromage bleu
Crumble 9,5 mm

Cheddar
Cube 6,4 mm

Mozzarella
Bâtonnet
4,x 4 x 19,1 mm

Imitation Mozzarella
Bâtonnet
6,4 x 6,4 x 3,2 mm

Parmesan
Cube 6,4 mm

Cheddar allégé
Bâtonnet
2 x 20 x 20 mm

La gamme complète des coupeuses Affinity® pour atteindre vos objectifs de production.

Coupeuse Affinity® CD-L
2-D, moteur de 5 CV (3,7 kW)

Coupeuse Affinity Integra®
3-D, moteur de 10 CV (7,5 kW)

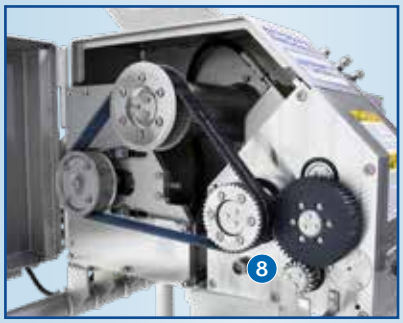
Coupeuse Affinity® Integra-D
3-D, acceptée par la division des produits laitiers de l'USDA, moteur de 10 CV (7,5 kW)

Coupeuse Affinity®
Usage intensif, 3-D, acceptée par la division des produits laitiers de l'USDA, moteur de 25 CV (18 kW) + Moteur de 5 CV (3,7 kW) pour l'arbre transversal

Coupeuse Affinity® avec Convoyeur
Usage intensif, 3-D avec convoyeur intégré, moteur de 25 CV (18 kW) + moteur de 5 CV (3,7 kW) pour l'arbre transversal + moteur de 1/6 CV (0,12 kW) pour le convoyeur d'entrée

REALISER LES DEFIS

- Offre une hygiène optimisée pour répondre aux normes de l'U.S.D.A., division des produits laitiers.
- S'intègre dans les lignes de production pour remplacer les machines existantes de la série RA.

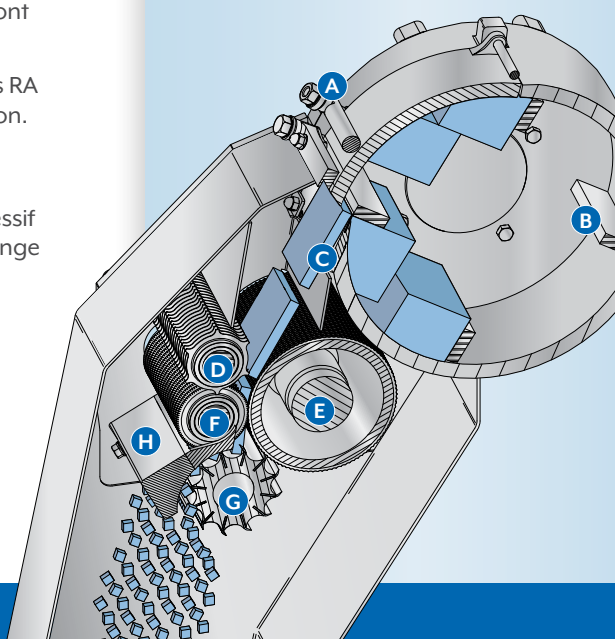


PERFORMANCE ET CARACTÉRISTIQUES

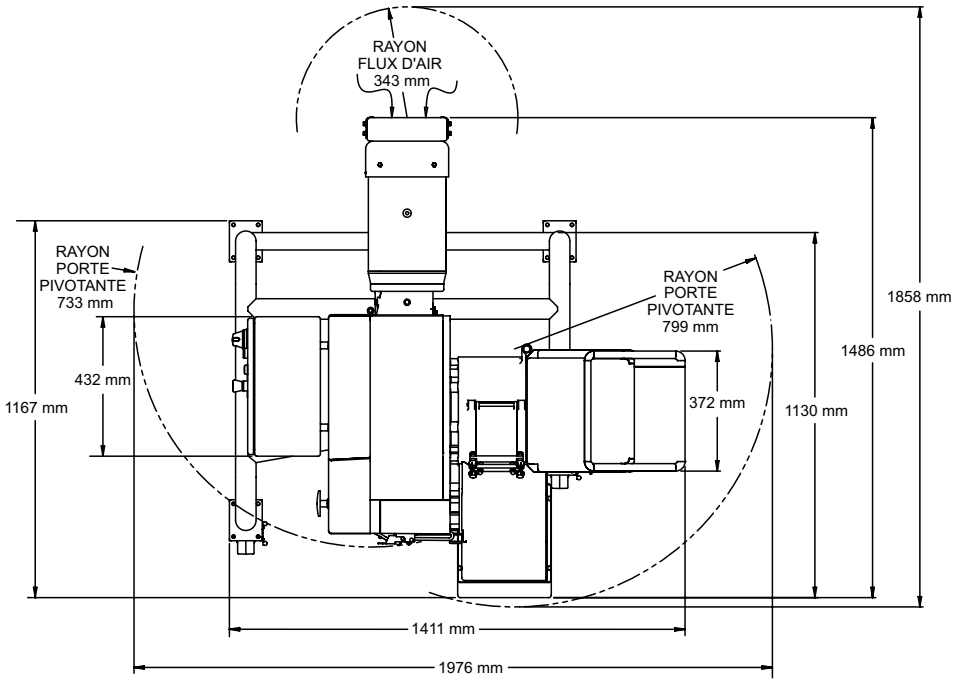
- Offre une hygiène optimisée pour répondre aux normes de la division des produits laitiers de l'U.S.D.A., dont une finition polie en acier inoxydable Ra32. Accepte des produits entrants jusqu'à environ 120 mm.
- Zone alimentaire complètement séparée de la zone mécanique pour assurer de bonnes conditions hygiène **(1)**.
- L'arbre et le tambour d'alimentation **(2)** maintiennent une alimentation positive des produits collants ou des produits avec une teneur en eau élevée afin d'obtenir une coupe de précision contrôlée à haut rendement.
- Une molette de réglage de tranche **(3)** permet de verrouiller l'épaisseur de tranche et assurer la précision tout au long de la production.
- Fabriquée en acier inoxydable anticorrosion, non poreux et non absorbant.
- Les panneaux à charnières offrent un accès complet pour faciliter et accélérer les procédures de nettoyage et d'entretien.
- Les arbres **(4)** se démontent complètement de la machine pour simplifier le nettoyage et l'entretien.
- Un châssis tubulaire limite l'accumulation microbienne sur les surfaces et favorise l'auto-écoulement.
- Équipée d'un moteur de 10 CV (7,5 kW) en acier inoxydable, l'Affinity Integra-D offre une impressionnante puissance de traitement **(5)**.
- Les surfaces inclinées contribuent à une hygiène efficace.
- Le refroidisseur intégré **(6)** maintient une température de traitement optimale.
- Options d'intégration - La machine standard livrée par Urschel est prête à l'emploi et compatible avec différents systèmes d'alimentation et de collecte du produit. Pour d'autres installations, il peut être nécessaire de retirer l'extension de goulotte de sortie. Le cas échéant, elle doit être directement couplée **(7)** au dispositif de récupération du produit.
- Lubrification simplifiée - 1 seul point de lubrification **(8)** facilement accessible.
- Des sécurités carter en acier inoxydable avec témoin lumineux **(9)** ne permettent d'ouvrir les panneaux d'accès que lorsque toutes les pièces en mouvement se sont totalement arrêtées.
- S'intègre pour remplacer les modèles RA existants dans une ligne de production.
- Conçu pour un fonctionnement continu garantissant une production ininterrompue. Le démarrage progressif réduit les à-coups de charge et prolonge la durée de vie de l'ensemble de transmission. Coffret électrique classé NEMA 4X IP66 pour un niveau élevé de protection contre l'eau.
- Chaque coupeuse Affinity Integra-D est livrée avec des outils faciles à utiliser et un manuel d'instructions détaillé.

PRINCIPE DE COUPE

A. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
B. Pales de turbine
C. Couteau trancheur
D. Arbre d'alimentation
E. Tambour d'alimentation
F. Couteaux circulaires
G. Couteaux transversaux
H. Peigne de dégagement



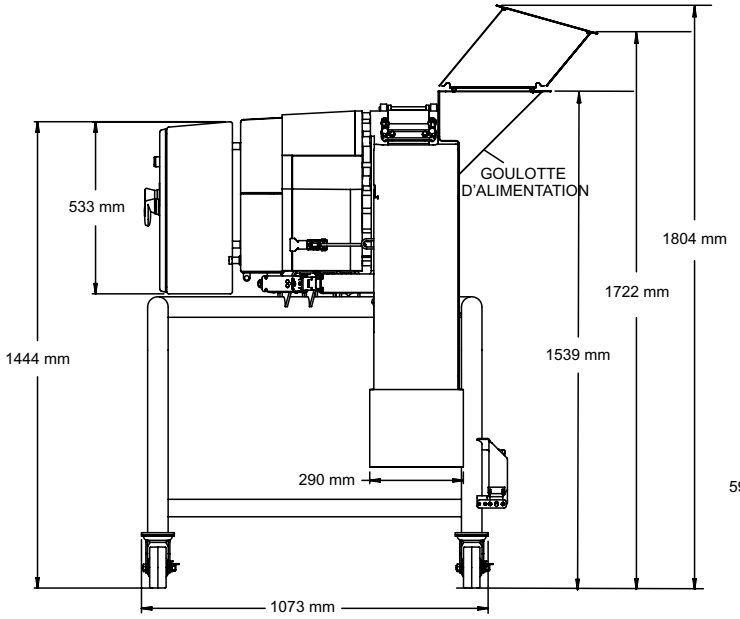
Coupeuse Affinity® Integra-D
PLAN D'ENCOMBREMENT

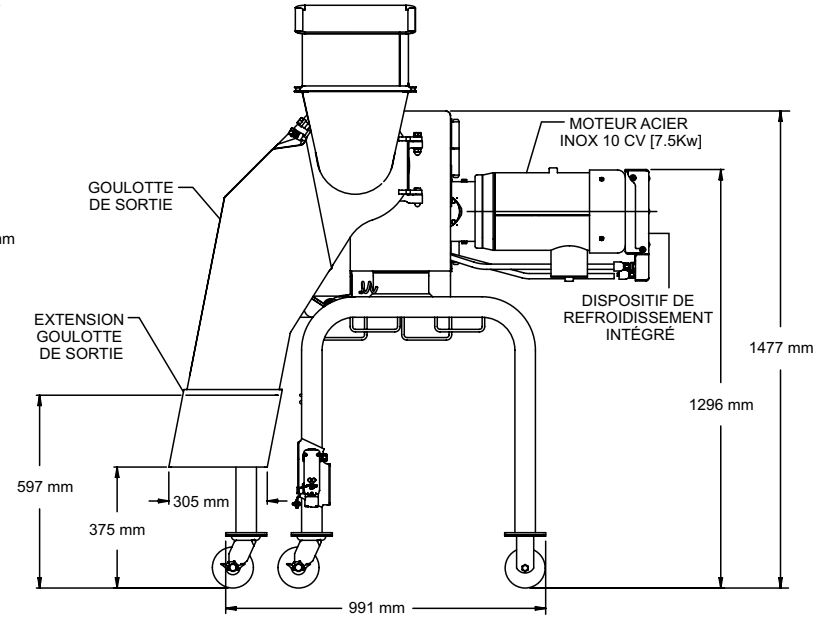


SPECIFICATIONS

Longueur :....1410 mm
Largeur :.....1486 mm
Hauteur :.....1804 mm
Poids Net :....680 kg (1500 lb)
Moteur :.....10 CV (7,5 kW)

L'Affinity Integra-D est acceptée par l'U.S.D.A., division des produits laitiers.





URSCHEL®

Nous vous invitons à effectuer un essai de coupe gratuit avec votre produit :

france@urschel.com | fr.urschel.com

® Affinity, Affinity Integra, Urschel, le logo Urschel et The Global Leader in Food Cutting Technology sont des marques déposées d'Urschel Laboratories, Inc. U.S.A.

Les modèles Affinity Integra-D peuvent être équipés de pièces protégées par les brevets nos. 6883411, 9296119, et 9855669.

L3804FR JAN 2022

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

EUROPE | AMERIQUE DU NORD | AMERIQUE DU SUD | ASIE | AUSTRALIE | AFRIQUE

Fournisseur n°1
d'équipement de coupe à travers le monde.