

COUPEUSE AFFINITY® : Solutions de Pointe pour la Coupe du Bacon

SOLUTIONS
DE COUPE

Effectue avec succès des applications difficiles

Vous pouvez compter sur la **Coupeuse Affinity®** d'Urschel pour les applications de coupe difficiles telles que la transformation du bacon. Cette coupeuse est parfaitement adaptée à la coupe des viandes à haute teneur en matière grasse, réfrigérées, à texture spéciale et autres produits difficiles.



- Transforme tous les types de boudins ou chutes de bacon crus ou cuits en lanières, bâtonnets, tranches et timbres à différentes températures.
- Moteur de 25 CV (18 kW) pour une puissance maximum
- Grande goulotte d'alimentation et tapis d'alimentation en option
- Zone de coupe robuste et compacte avec un rouleau et un tambour d'alimentation qui font avancer le produit, et effectuent des coupes rapides et précises tout au long de la production.
- Polyvalente, elle peut effectuer des coupes tri-dimensionnelles et produire un éventail complet de types et dimensions de coupe
- Réglages de tranche rapides en tournant une simple molette
- Hygiénique, en acier inoxydable, conçue pour faciliter le nettoyage et le remplacement des pièces
- Produit des coupes de précision pour minimiser les pertes et maximiser la rentabilité
- Conçue pour un fonctionnement en continu et une production ininterrompue

↳ Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer des tests sans frais



La Coupeuse Affinity Integra® est une version plus petite du modèle Affinity qui transforme avec succès les produits difficiles.



URSCHEL®

Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire

fr.urschel.com | france@urschel.com