

AFFINITY INTEGRA®

RELEVER LE DEFI DES PRODUITS
DIFFICILES A COUPER



URSCHEL®

Le Leader Mondial des Procédés de Coupe Agroalimentaire



AFFINITY INTEGRA®



Découvrez l'Affinity Integra, une version plus petite du modèle Affinity®. De même que l'Affinity, l'Integra est parfaitement adaptée à la transformation des produits difficiles à couper tels que le fromage ou les viandes tendres, les viandes à haute teneur en matière grasse, les produits réfrigérés, les ingrédients collants pour pâtisserie ou les produits tels que les condiments en saumure. En plus de son exceptionnelle capacité de rendement, elle effectue des coupes nettes et précises à haut rendement qui répondent parfaitement aux critères définis par le client.

Cette nouvelle coupeuse possède les caractéristiques des modèles de la série RA et de l'Affinity®, et peut remplacer les machines de la série RA existantes dans les lignes de production. L'Affinity Integra va améliorer vos capacités de production. Par rapport au modèle standard RA, l'Affinity Integra accepte un produit entrant plus grand, combinée à une plus grande turbine, elle équivaut à une augmentation du rendement potentiel de 20 à 50%. De plus, l'Integra propose une conception globale plus performante.

TYPES DE COUPE

TRANCHES

Épaisseur de tranche : jusqu'à 12,7 mm

CUBES/GRANULATION/CRUMBLE

Un couteau trancheur, un arbre de coupe circulaire, et un arbre de coupe transversale sont nécessaires pour la coupe en cube. Les différentes dimensions de cubes sont obtenues en réglant l'épaisseur de tranche et les arbres de coupe selon les besoins.

Coupes Circulaires : 3,2 à 63,5 mm

Coupes Transversales : 3,2 à 38,1 mm

BATONNETS/LANIERES

Des bâtonnets plats peuvent être obtenus en enlevant soit l'arbre de coupe transversale soit l'arbre de coupe circulaire. Différentes combinaisons des couteaux circulaires ou des couteaux transversaux peuvent être utilisées pour raccourcir la longueur des bâtonnets.

PRODUITS

(DE GAUCHE À DROITE, DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE)

Barre Chocolatée

Granulation
6,4 mm

Salami

Bâtonnet
6,4 x 6,4 x 19 mm

Fromage (Bleu)

Crumble 9,5 mm

Chips de Maïs

Granulation
6,4 mm

Poivron

Cube 9,5 mm

Ail

Cube 3,2 mm

Mozzarella

Bâtonnet
4 x 4 x 19,1 mm

Cheddar

Cube 6,4 mm

Poitrine de Porc

Cube 6,4 mm

Tomate

Cube 6,4 mm

Cornichon

Cube 4 mm

Bacon Cuit

Crumble
6,4 x 6,4 mm

Fraise déshydratée

Morceau
de 4,8 mm

Crackers

Granulation
3,2 mm

Biscuit Fourré

Granulation
9,5 mm

Fraise

Cube 3,2 mm





RELEVER LES DEFIS

- Transforme les produits difficiles à couper
- S'intègre dans les lignes de production pour remplacer les machines existantes de la série RA.

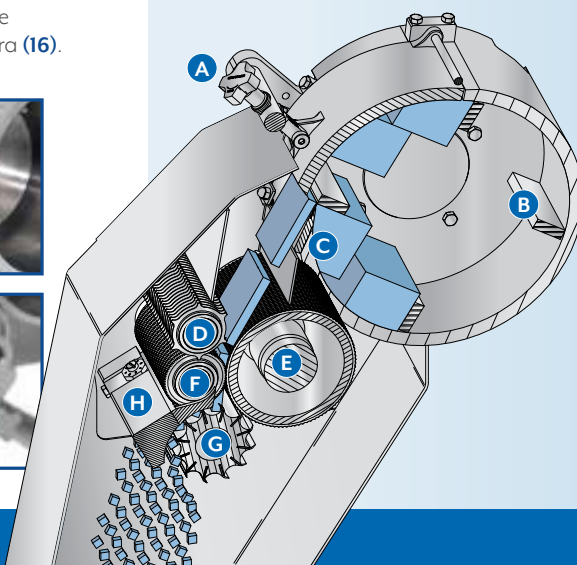


PERFORMANCE & CARACTERISTIQUES

- Accepte des produits entrant allant jusqu'à environ 120 mm.
- Zone alimentaire complètement séparée de la zone mécanique pour de bonnes conditions d'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 précise et contrôlée à haut rendement.
- Une molette de réglage pour l'épaisseur de tranche (3) permet de sélectionner et verrouiller une dimension de tranche spécifique afin de maintenir des tolérances précises tout au long de la production
- Un ajustement plus précis du jeu entre le peigne (4) et l'arbre de coupe transversale améliore la qualité de coupe.
- Un couteau trancheur remplaçable, économique en option (5), peut être utilisé à la place du couteau trancheur classique.
- Une plaque de renfort en option (6) soutient les arbres de coupe pour une utilisation intensive et pour effectuer avec succès des applications difficiles, telles que la coupe en cubes du bacon surgelé tempéré. D'autres pièces pour usage intensif sont aussi disponibles.
- Une extension d'arbre, disponible en option, permet de conserver un produit froid lors de la coupe (7).
- Fabriquée en acier inox, anti-corrosion, non poreux, non absorbant.
- Des panneaux à charnières pour un accès total, facilitent et accélèrent les procédures de maintenance et de nettoyage
- Les arbres (8) se démontent complètement de la machine pour le nettoyage et la maintenance.
- Les surfaces inclinées favorisent de bonnes conditions d'hygiène
- Un châssis en tube de section ronde limite l'accumulation microbienne sur les surfaces et facilite le nettoyage
- Equipée d'un moteur de 10 CV, l'Affinity Integra est très puissante. Le moteur est disponible en acier inox ou en fonte avec un capot moteur (9).
- Une boîte de vitesse usage intensif (10) avec des poulies et des pignons résistants. Quatre vitesses disponibles.
- Options d'intégration. La machine standard fournie par Urschel peut être utilisée avec différents systèmes d'alimentation et de collecte. Certaines installations peuvent nécessiter un fonctionnement de la machine sans extension de goulotte de sortie (11). Dans ce cas, la goulotte de sortie doit être sécurisée et reliée directement à un dispositif de récupération du produit ou à un convoyeur.
- Lubrification simplifiée – seulement 2 points (12) de graissage facilement accessibles.
- Des sécurités carter en acier inox avec des témoins lumineux (13) permettent d'ouvrir les panneaux d'accès une fois que toutes les pièces en mouvement sont à l'arrêt complet
- S'intègre dans une ligne de production pour remplacer une machine existante de la série RA (14).
- Conçue pour un fonctionnement en continu et 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 haut niveau de protection à l'eau (15).
- Des outils simples à utiliser et un manuel d'utilisation détaillé accompagnent chaque coupeuse Affinity Integra (16).

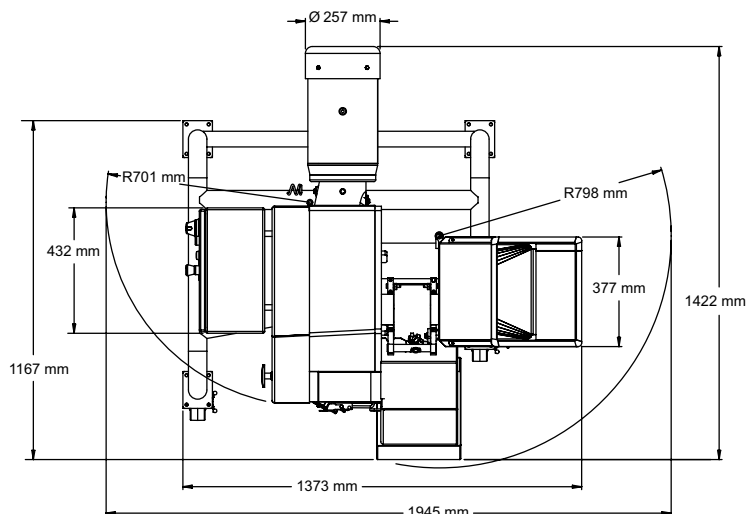
PRINCIPE DE COUPE

- A. Molette de réglage d'épaisseur de tranche
- B. Pales 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®

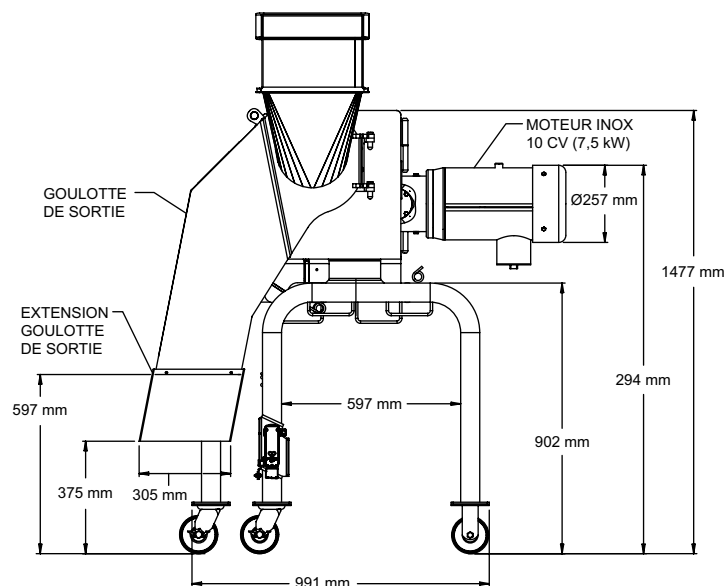
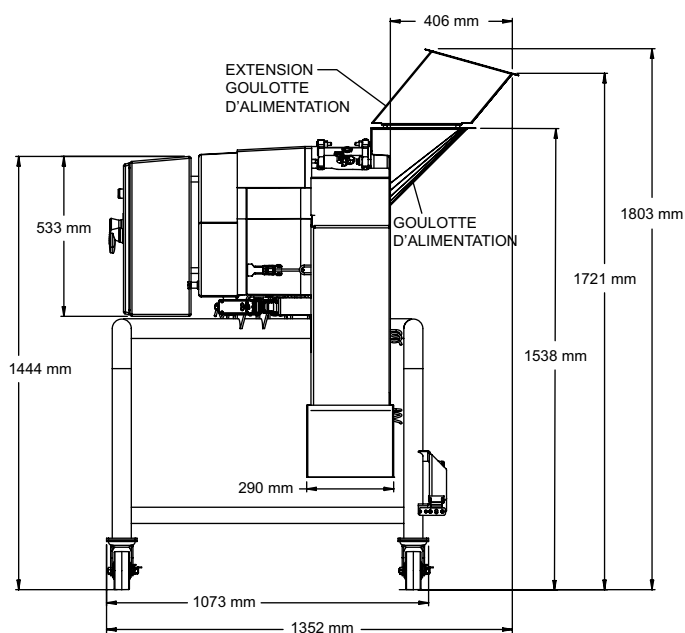
PLAN D'ENCOMBREMENT



SPECIFICATIONS

Longueur : 1422 mm
 Largeur : 1373 mm
 Hauteur : 1803 mm
 Poids Net : 680 kg
 Moteur : 10 CV (7,5 kW)

Le poids net peut varier en fonction des pièces expédiées avec la machine.



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 le département des produits laitiers de l'USDA, moteur de 10 CV (7,5 kW)



Coupeuse Affinity®
 Usage intensif, 3-D, acceptée par le département 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 tapis d'alimentation
 Usage intensif, 3-D avec tapis d'alimentation intégré, moteur de 25 CV (18 kW) + moteur de 5 CV (3,7 kW) pour l'arbre transversal + moteur du tapis d'alimentation de 1/6 CV (0,12 kW)

URSCHEL®
 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.

BB La coupeuse Affinity Integra peut être équipée de pièces protégées par le brevet U.S.A. No. 6883411, 9296119, 9604379 et 9855669.

L3859FR (s.s. L3090FR) MAY 2022

LE LEADER MONDIAL
DES PROCÉDÉS DE COUPE AGROALIMENTAIRE

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

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