

AFFINITY INTEGRA®

UMA NOVA CORTADORA PARA
FAZER FACE AO DESAFIO DE
CORTE DE PRODUTOS DIFÍCEIS



URSCHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology

AFFINITY INTEGRA®

Apresentamos uma nova adição à linha de cortadoras Affinity® da Urschel. Conheça a cortadora Affinity Integra® Dicer, uma versão mais pequena da Affinity Dicer original. Como qualquer equipamento da série Affinity, a Integra é excelente em aplicações de processamento de produtos de corte difícil, como queijos ou carnes brandas, carnes com elevado teor de gordura, produtos a baixas temperaturas, ingredientes de padaria pegajosos-viscosos ou produtos em salmoura como pickles. Além de garantir elevados desempenhos em aplicações de elevada dificuldade, a acção de corte limpo e de elevada precisão,

TIPOS DE CORTES

FATIAS

Espessura da fatia: até 12,7 mm

CUBOS / GRANULADOS / FRAGMENTOS

Uma faca de corte, um eixo de corte circular e um eixo de corte transversal, são usados para fazer o corte em cubos. Altera-se o tamanho do cubo, ajustando a espessura de corte e os eixos de corte, conforme necessário.

Cortes de facas circulares: 3.2 - 25.4 mm

Cortes de facas transversais: 3.2 - 38.1 mm

CORTES EM TIRAS / DESFIADOS

As tiras lisas, podem ser feitas removendo o eixo da faca transversal ou o eixo da faca circular. Combinações de facas circulares ou facas de corte transversal, podem ser usadas para diminuir o comprimento das tiras.

é efectuada com tamanhos de corte precisos e segmentados, bem dentro dos parâmetros desejados pelo cliente.

Esta nova cortadora, incorpora elementos de desenho da série Modelo RA há longo tempo no mercado, Affinity e Sprint® com a capacidade de substituir as máquinas existentes em linha, da série Modelo RA. Considere a Affinity Integra, como opção para melhorar as suas capacidades de produção. Em comparação com a nossa máquina Modelo RA-HD standard, esta nova cortadora de cubos aceita um tamanho de produto maior na entrada, o qual combinado com uma caixa de impulsor maior, equivale a um aumento potencial de 20% no rendimento obtido. Quando comparada com a cortadora RA-A standard, representa um aumento potencial de 50% no rendimento obtido. Além disso, a Integra oferece no geral maiores eficiências globais.

DA ESQUERDA PARA A DIREITA

Salame
6,4 x 6,4 x 19 mm

Tiras de Tortilha De Milho
Granulação de 6,4 mm

Pimentos
Cubos de 9,5 mm

Alho
Cubos de 3,2 mm

Mozzarella
tiras de 4 x 4 x 19,1 mm

Queijo Cheddar
Cubos de queijo 6,4 mm

Barras de Chocolate
Granulado de 6,4 mm

Queijo Azul
fragmentos de 9,5 mm

Biscoitos Recheados
Granulação de 9,5 mm

Morango
3,2 mm

Bacon Cozido
fragmentos de 6,4 x 6,4 mm

Biscoitos Graham
Granulação de 3,2 mm

Cubos Pickles
Relish de 4 mm

Morangos Desidratados
Corte em tiras de 4,8 mm

Toucinho
Cubos de 6,4 mm



FACE AOS DESAFIOS

- Processa produtos desafiadores e difíceis de cortar
- Destinado à substituição das máquinas existentes da série Modelo RA.

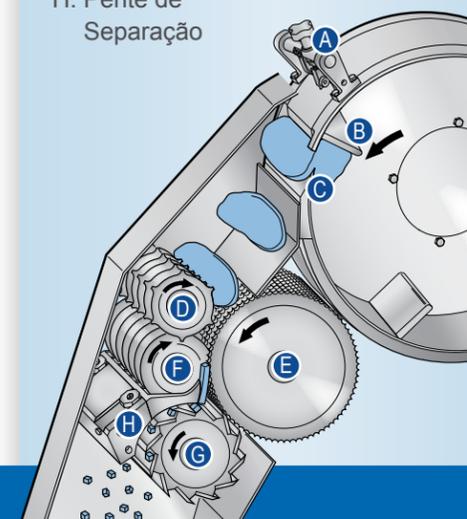
DESEMPENHO E CARACTERÍSTICAS

- 1 Aceita a alimentação de produtos com tamanhos até aproximadamente 114 mm.
- 2 Área de alimentação completamente separada da área mecânica, garantindo desta forma uma operação correcta de limpeza e higienização.
- 3 O eixo de alimentação e o tambor de alimentação, mantém uma alimentação positiva para produtos pegajosos - viscosos ou ricos em humidade, promovendo assim um corte controlado e de elevada precisão.
- 4 A maçaneta de ajuste de corte, permite o acesso por marcação e o bloqueio de um tamanho de corte específico, garantindo que as tolerâncias precisas, sejam mantidas durante as etapas de produção.
- 5 A folga finamente ajustável da aresta de corte do pente de separação, complementa as facas de corte transversal para melhorar a qualidade do corte.
- 6 Faca de corte de inserção substituível opcional, de baixo custo, pode ser usada como alternativa à configuração standard da faca de corte.
- 7 Um rolamento externo opcional, suporta os eixos de corte, o que garante sucesso em aplicações difíceis e pesadas; como corte de bacon - congelado. Outras peças, destinadas a este tipo de operações, estão também disponíveis.
- 8 Construção em aço inoxidável, resistente à corrosão, não porosa e não absorvente.
- 9 Os painéis articulados garantem acesso total, facilitando e agilizando os procedimentos de limpeza e manutenção.
- 10 Eixos podem ser removidos completamente da máquina para limpeza e manutenção.
- 11 Superfícies inclinadas, ajudam na higienização eficiente.
- 12 Estrutura de tubo redonda, limita a área superficial de possível desenvolvimento microbiano e promove a auto-drenagem.
- 13 Equipado com um motor de 7,5 KW, a Affinity Integra oferece um processamento poderoso. O motor está disponível em aço inoxidável ou ferro fundido com cobertura do motor.
- 14 Caixa de transmissão resistente com polias e engrenagens suabstanciais. Quatro velocidades de processamento disponíveis.
- 15 Interface directa - certas instalações podem exigir que a máquina funcione sem a extensão de descarga. Nestes casos, a descarga deve ser segura, interligada directamente a um dispositivo de recolha de produtos ou a um transportador.
- 16 Lubrificação simples - apenas 2 pontos de lubrificação, os quais são facilmente acessíveis.
- 17 Bloqueios de protecção de aço inoxidável iluminados, permitem a abertura dos painéis de acesso, após todas as partes móveis terem parado completamente o seu movimento.
- 18 Destina-se a substituir o Modelo RA já montado numa linha de produção.
- 19 Este equipamento, é projectado para operação contínua em produção ininterrupta. Um arrancador suave, reduz a carga de choque e prolonga a vida útil do eixo de transmissão. Quadro eléctrico com classificação NEMA 4X IP66, garante elevado nível de protecção contra a água.
- 20 Ferramentas simples de usar e manual de instruções detalhado acompanham cada cortadora Affinity Integra.



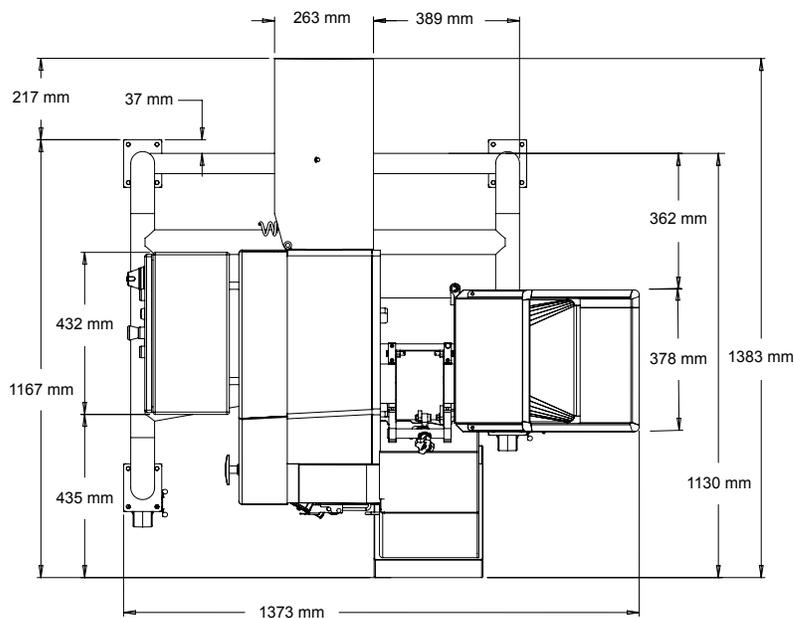
VISÃO GERAL DE CORTE

- A. Maçaneta de ajuste de corte
- B. Pás do impulsor
- C. Faca de corte
- D. Eixo de Alimentação
- E. Tambor de Alimentação
- F. Facas Circulares
- G. Facas Transversais
- H. Pente de Separação



CORTADORA EM CUBOS AFFINITY INTEGRA® DICER

DESENHO DIMENSIONAL



ESPECIFICAÇÕES

Comprimento: 1383 mm

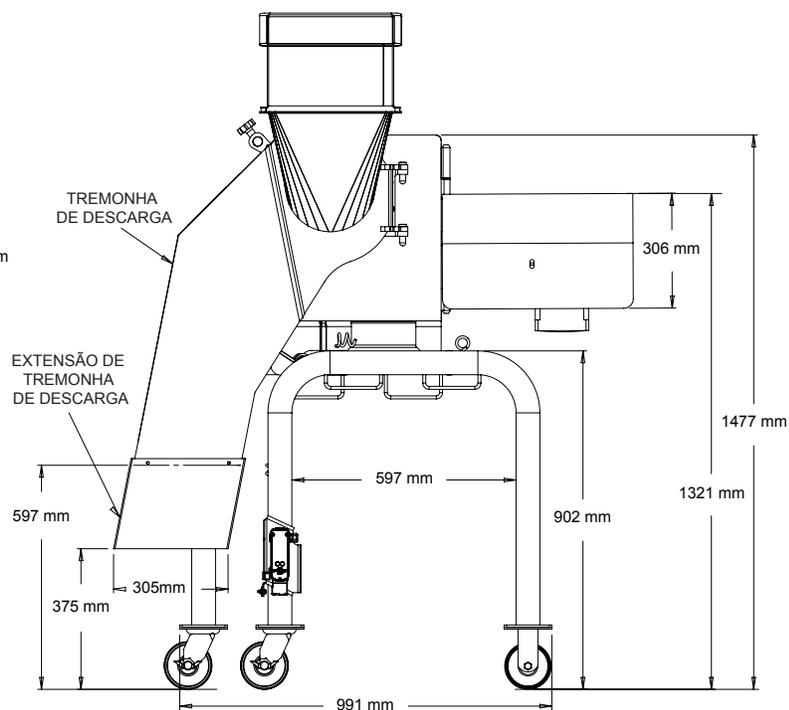
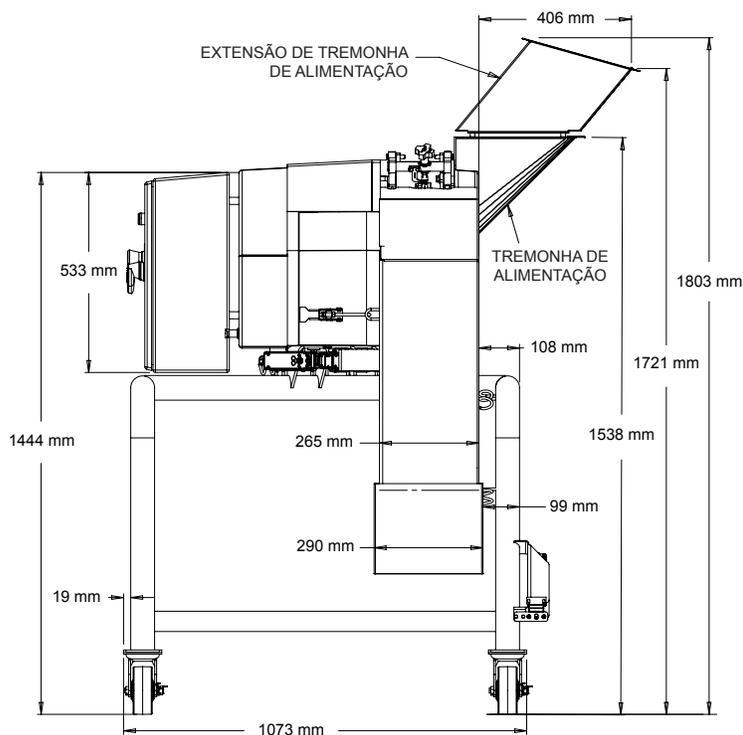
Largura: 1373 mm

Altura: 1803 mm

Peso líquido: 680 kg

Motor: 7,5 kW

O peso líquido variará dependendo das peças enviadas com a máquina.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

pt.urschel.com | ✉ portugal@urschel.com

L3061PORT OCT 2017

© Affinity, Affinity Integra, Sprint, Urschel e The Global Leader in Food Cutting Technology são marcas registadas da Urschel Laboratories, Inc. EUA