

GD500

Guillotine-Schneidemaschine

Die GD 500 ist speziell für das Schneiden und Würfeln von entbeintem, gekochtem Geflügelfleisch sowie ähnlichen Produkten entwickelt worden. Sie eignet sich ideal für empfindliche und faserige Geflügel- oder Fischprodukte, wobei das Aussehen des Produkts optimal erhalten bleibt und Feinabfall auf ein Minimum reduziert wird.

Die Maschine kann von Hand beschickt werden, indem das Produkt gleichmäßig auf das Zufuhrband gelegt wird. Alternativ können weitere Transportbänder zur Verfügung gestellt werden, sodass die Maschine in eine vollständig integrierte Produktionslinie eingebunden werden kann.

Die GD 500 kann entweder mit einem Kreuzmesserkopf für das Würfeln oder einem einzelnen Schrägmesserkopf für das Schneiden von Streifen ausgestattet werden.

Anwendungen

Die GD 500 ist geeignet, um sogar heißes, gekochtes Hähnchen- und Schenkelfleisch sowie ähnliche Produkte wie Thunfisch zu schneiden.

Zudem kann sie mühelos gefrorene, marinierte, gebratene und gekochte Produkte verarbeiten.



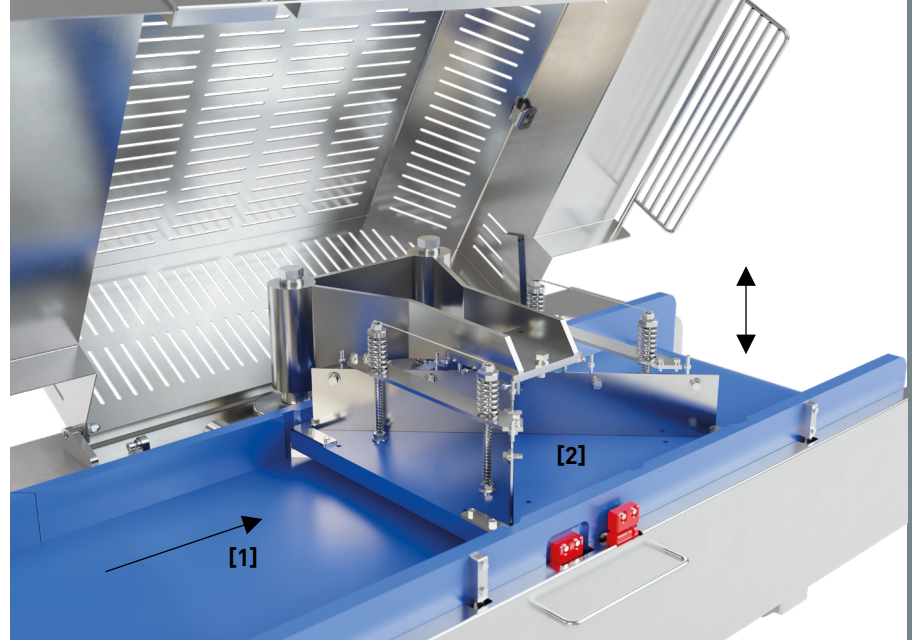
Eigenschaften

- Das Guillotine-Schneidprinzip ermöglicht einen effizienteren Schneidprozess, bei dem das Produkt nicht zerquetscht wird. Dadurch verbessert sich die Ausbeute und der Anteil an feinen Partikeln sinkt.
- Durch die Möglichkeit, die Schnittgröße anzupassen, ohne die Schneidwerkzeuge auszutauschen, wird die Flexibilität maximiert.
- Ein einstellbarer Niederhalter sorgt für Stabilität während des Schneidvorgangs und kann an die Höhe des Produkts angepasst werden.
- Die Abdeckungen und der Schneidkopf können schnell entfernt werden, um eine gründliche und effiziente Reinigung zu ermöglichen.
- Im Produktbereich werden ausschließlich 100% Edelstahl oder USDA/FDA-geprüfte polymere Materialien verwendet.

Funktionsprinzip

Das ungeschnittene Produkt läuft auf einem Förderband (1) durch das sich vertikal bewegende Guillotine-Messer (2) hindurch. Der Bandtakt ist mit dem vertikal hin- und herlaufenden Messer synchronisiert.

Die Schnittgröße wird durch die Entfernung bestimmt, die das Band pro Hub des Schneidkopfes zurücklegt. Diese kann für Produkte mit einer Größe von 5 mm bis 40 mm mit einem externen Handrad leicht eingestellt werden



Technische Daten

MAXIMALE ZUFUHRGRÖSSE DES PRODUKTS	STROM-VERSORUNG	ABMESSUNGEN (L x B x H)	MASCHINEN-GEWICHT	OPTIONEN
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	n. zutr.

Lebensmittelhygiene und Bediener-sicherheit sind der Schlüssel zu unserem Design.

Unsere Maschinen entsprechen den höchsten Standards für Bediener- und Lebensmittelsicherheit und erfüllen mindestens die neuesten europäischen und nordamerikanischen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt.

„Gemeinsam verleihen wir Ihren Produkten den perfekten Schnitt!“

