

GD500

Cubitadora/rebanadora de guillotina para carne de ave difícil de cortar

La GD 500 está diseñada para cortar en rodajas y dados carne de ave cocinada deshuesada y productos similares. Es ideal para cortar productos de ave o pescado frágiles y fibrosos, manteniendo un aspecto óptimo del producto y reduciendo al mínimo la flacidez y los finos.

La máquina puede cargarse a mano, depositando el producto uniformemente sobre la cinta de alimentación. Opcionalmente se pueden instalar transportadores de entrada y salida, lo que permite integrar perfectamente la máquina en una línea de producción.

La GD 500 puede equiparse con un cabezal de cuchillas cruzadas para cortar en dados y un cabezal de cuchillas diagonales para cortar en rodajas.

Aplicaciones

La GD 500 es adecuada para cortar carne de pollo y muslos cocinados y/o cocinados calientes, así como productos similares como el atún.

Puede procesar productos semicongelados, marinados, fritos y cocinados.



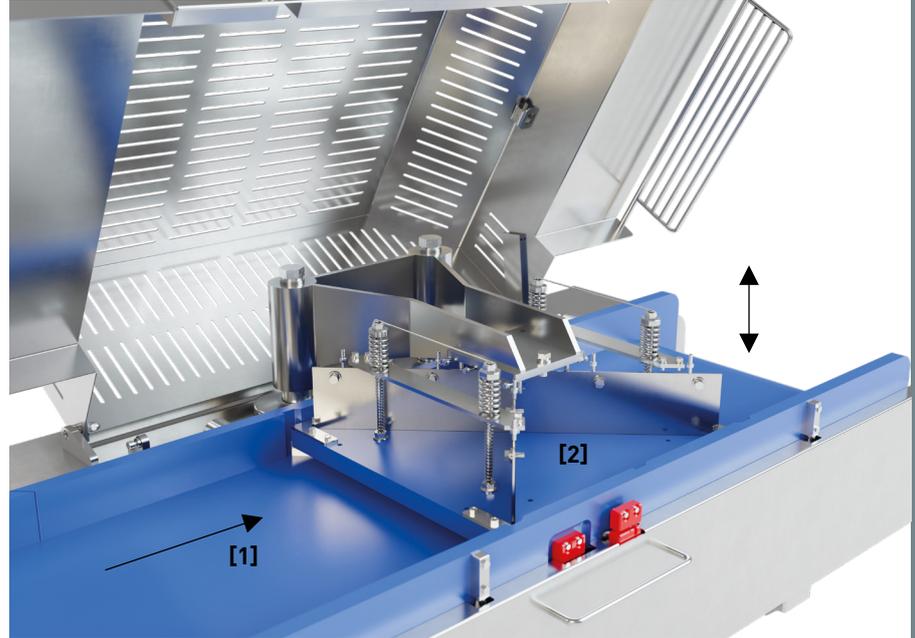
Características

- El principio de corte con guillotina no acelera ni rompe el producto durante el corte, lo que mejora enormemente el rendimiento y reduce la generación de finos.
- La flexibilidad se maximiza al permitir ajustar el tamaño de corte sin necesidad de cambiar las herramientas.
- Una unidad de sujeción mantiene el producto estable durante la operación de corte y puede ajustarse en función de la altura del producto.
- Las cubiertas y el cabezal de corte pueden desmontarse rápidamente para una limpieza a fondo y eficaz.
- En las zonas de contacto con los alimentos se utiliza acero inoxidable 100% o materiales poliméricos aprobados por la USDA/FDA.

Principio de funcionamiento

El producto sin cortar se introduce en una cinta transportadora (1) que pasa por debajo de un conjunto de cuchillas de guillotina (2) que se mueven verticalmente. El avance de la cinta está sincronizado con la cuchilla alternante vertical.

El tamaño de corte viene determinado por la distancia que recorre la cinta por cada carrera del juego de cuchillas. Se puede ajustar fácilmente con un volante externo para alimentar productos de tamaños comprendidos entre 5 mm y 40 mm.



Datos técnicos

| TAMAÑO MÁXIMO DE ENTRADA DE PRODUCTO | FUENTE DE ALIMENTACIÓN | DIMENSIONES (L x An x Al) | PESO DE LA MÁQUINA | OPCIONES |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------|--------------------|----------|
| L x 500 mm x H 50 mm | 2,2 kW | 273 x 104 x 173 cm | 780 kg | N/A |

La higiene alimentaria y la seguridad de los operarios son claves en nuestro diseño.

Nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas para cumplir las normas más estrictas en materia de seguridad tanto del operario como de los alimentos y son conformes, como mínimo, con las últimas normativas europeas y norteamericanas sobre materiales en contacto con alimentos.

"Juntos cortamos su producto a la perfección!"

En todo el mundo, FAM STUMABO ofrece **equipos de demostración** y **asesoramiento experto** para identificar el equipo de corte ideal para sus necesidades. Disponemos de **centros de prueba totalmente equipados** distribuidos por todo el mundo para ayudarle a evaluar el aspecto y la calidad de sus productos. Envíenos productos para su evaluación y estaremos encantados de asesorarle.

