

## GD500

### Trancheuse/cubeuse à guillotine pour produits fragiles et fibreux difficiles à couper

La GD 500 est conçue pour trancher et couper en cubes la viande de volaille cuite désossée ainsi que des produits similaires. Elle est idéale pour couper les produits fragiles et fibreux à base de viande de volaille ou de poisson tout en conservant un aspect optimal du produit et en minimisant les pertes et les fausses coupes.

La machine peut être chargée manuellement, en déposant le produit de manière uniforme sur le tapis d'alimentation. Il est également possible d'ajouter des trémies d'alimentation et de sortie pour intégrer pleinement la machine à la ligne de production.

La GD 500 peut être équipée d'une tête à lames croisées pour la coupe en cubes et d'une tête à lame diagonale unique pour le tranchage.

### Applications

La GD 500 convient à la coupe de viande de poulet cuite et/ou chaude, ainsi que de produits similaires comme le thon.

Elle peut transformer des produits légèrement congelés, marinés, frits et cuits.



### Caractéristiques

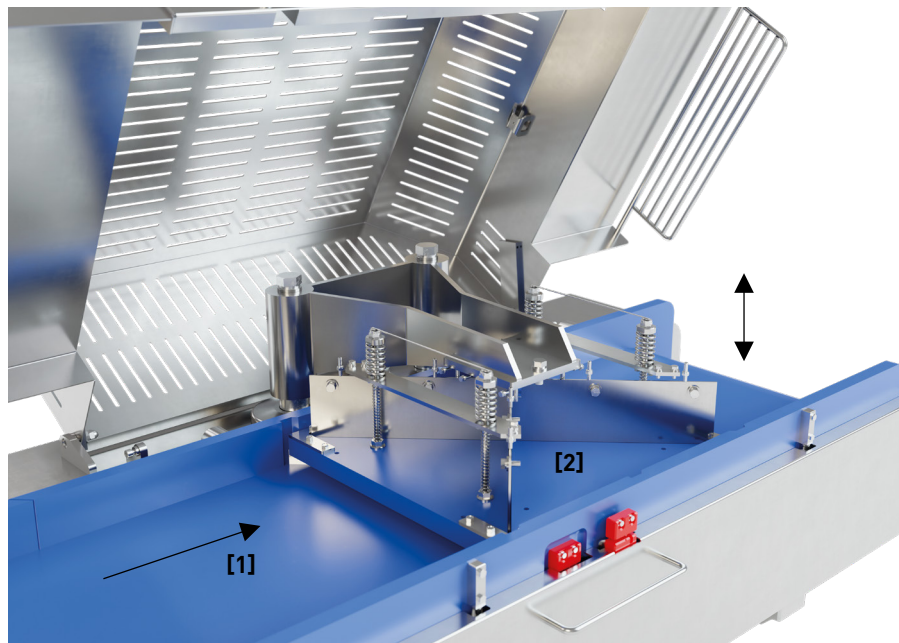
- Grâce au principe de coupe guillotine, le produit n'est pas accéléré ni comprimé lors de l'action de coupe, ce qui améliore énormément le rendement et réduit considérablement les pertes.
- La flexibilité est maximale, car la taille de la coupe peut être ajustée sans qu'il soit nécessaire de changer d'outil de coupe.
- Une unité de maintien stabilise le produit pendant l'opération de coupe et peut être réglée en fonction de la hauteur du produit.
- Les capots et la tête de coupe peuvent être démontés rapidement pour un nettoyage complet et efficace.
- Les pièces situées dans la zone de coupe sont 100 % en acier inoxydable ou en polymères approuvés USDA/FDA.

## Principe de fonctionnement

Le produit non coupé est introduit sur un tapis d'alimentation (1), qui passe sous un jeu de couteaux guillotine (2) à mouvement vertical.

Le tapis est synchronisé avec les mouvements de la lame verticale.

La taille de coupe est déterminée par la distance parcourue par le tapis à chaque cycle du couteau. Elle peut être facilement réglée à l'aide d'un volant externe afin d'obtenir des produits de 5 mm à 40 mm.



## Spécifications techniques

TAILLE MAXIMALE DU PRODUIT INTRODUIT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS (L x l x H)	POIDS DE LA MACHINE	OPTIONS
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	-

## La sécurité alimentaire et des opérateurs sont au cœur de notre conception

Nos machines sont conçues et fabriquées pour répondre aux normes les plus strictes en matière de sécurité des opérateurs et d'hygiène alimentaire et sont conformes, a minima, aux dernières réglementations européennes et nord-américaines sur les matériaux en contact avec les aliments.

*"Ensemble, nous coupons votre produit à la perfection!"*

FAM STUMABO propose dans le monde entier des **équipements de démonstration** et des **conseils d'experts** pour identifier l'équipement de coupe idéal pour les résultats escomptés.

Nos **centres de test entièrement équipés** dans le monde entier sont à votre disposition pour vous permettre d'évaluer la qualité et l'aspect des produits. Envoyez-nous des produits pour évaluation et nous serons ravis de vous conseiller.

