

Affettatrice/filettratrice a ghigliottina per pollame difficile da tagliare

GD 500 è progettata per tagliare in fette e cubetti carne di pollo disossato cotto e prodotti simili. E' ideale per il taglio di pollame e prodotti ittici fibrosi e fragili mantenendo un aspetto ottimale del prodotto e minimizzando gli sfridi.

La macchina può essere alimentata a mano, disponendo uniformemente il prodotto sul nastro di trasporto. In alternativa si possono fornire nastri di alimentazione e scarico, permettendo alla macchina di far parte di una linea di produzione completamente integrata.

GD 500 può essere provvista di una testa con lame incrociate per cubettare e una testa con una singola lama diagonale per affettare.

Applicazioni

GD 500 è adatta per tagliare carne e cosce di pollo cotto e/o cotto caldo come pure prodotti simili come il tonno.

Può lavorare prodotti leggermente surgelati, marinati, fritti e cotti.

GD500



Caratteristiche

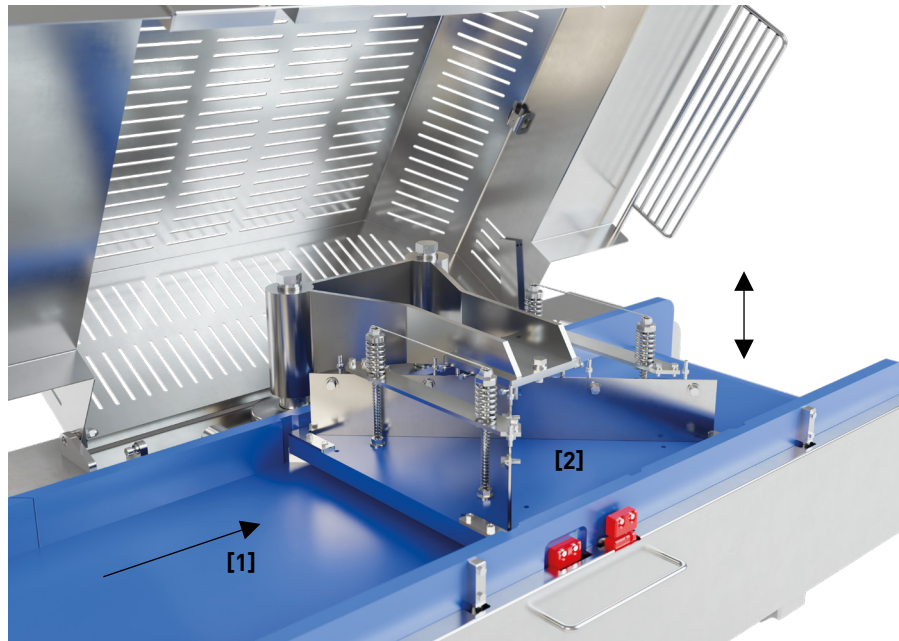
- Il principio di taglio a ghigliottina non accelera né schiaccia il prodotto durante l'azione di taglio, migliorando assai la resa e riducendo gli sfridi.
- Viene massimizzata la flessibilità permettendo di regolare la misura di taglio senza la necessità di cambiare gli attrezzi di taglio.
- Un'unità che preme il prodotto lo mantiene stabile durante l'operazione di taglio e può essere regolata in base all'altezza del prodotto.
- Coperchi e testa di taglio possono essere smontati rapidamente per una pulizia profonda ed efficiente.
- Materiali di acciaio inossidabile al 100% o polimeri approvati da USDA/FDA sono usati nelle zone di contatto con il prodotto.

Principio di funzionamento

Il prodotto non tagliato viene alimentato su un nastro di trasporto (1) che passa sotto ad un set di lame che si muovono in verticale come una ghigliottina (2).

Il nastro è sincronizzato con la lama che si muove in verticale.

La misura di taglio è determinata dalla distanza percorsa dal nastro per il passo del gruppo di lame. Essa può essere regolata facilmente con una manovella esterna per produrre una gamma di misure comprese tra 5 e 40 mm.



Dati tecnici

MISURA MASSIMA PRODOTTO ALIMENTATO	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	MISURE (L X L x H)	PESO MACCHINA	OPZIONI
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	N/A

L'igiene alimentare e la sicurezza dell'operatore sono fondamentali nel nostro disegno

Le nostre macchine sono progettate e prodotte per soddisfare i più severi standard per la sicurezza sia dell'operatore che dell'alimento e rispettare, come minimo, le più recenti normative europee e nord-americane per i materiali in contatto con gli alimenti.

"Insieme tagliamo il vostro prodotto alla perfezione!"

FAM STUMABO offre in tutto il mondo **macchine dimostrative** e **consulenza di esperti** per identificare l'attrezzatura di taglio ideale per i risultati desiderati. I **nostri centri di prova completamente equipaggiati** in tutto il mondo sono a disposizione per farvi valutare la qualità e l'aspetto del prodotto. Inviateci i prodotti per una valutazione e saremo lieti di consigliarvi.

