

## GD500

### Kostkownica/plastrownica gilotynowa dla trudnych do krojenia produktów drobiowych

Model GD 500 jest przeznaczony do krojenia i kostkowania gotowanego mięsa drobiowego bez kości i podobnych produktów. Idealnie nadaje się do krojenia delikatnych i włóknistych wyrobów drobiowych lub rybnych, zachowując optymalny wygląd produktu, ograniczając ilości ścinków.

Maszyna może być ładowana ręcznie poprzez równomierne układanie produktu na taśmie podającej. Alternatywnie dostawa może zawierać przenośniki podające i odbierające, dzięki czemu maszynę można włączyć w całkowicie zintegrowaną linię produkcyjną.

Urządzenie GD 500 można wyposażyć w głowicę z ostrzem poprzecznym do krojenia w kostkę oraz głowicę z pojedynczym ostrzem ukośnym do krojenia w plastry.

### Zastosowania

Maszyna GD 500 nadaje się do krojenia ugotowanego i/lub gorącego gotowanego mięsa z kurczaka i udek, a także podobnych produktów, np. tuńczyka.

Może przetwarzać produkty lekko mrożone, marynowane, smażone i gotowane.



### Cechy

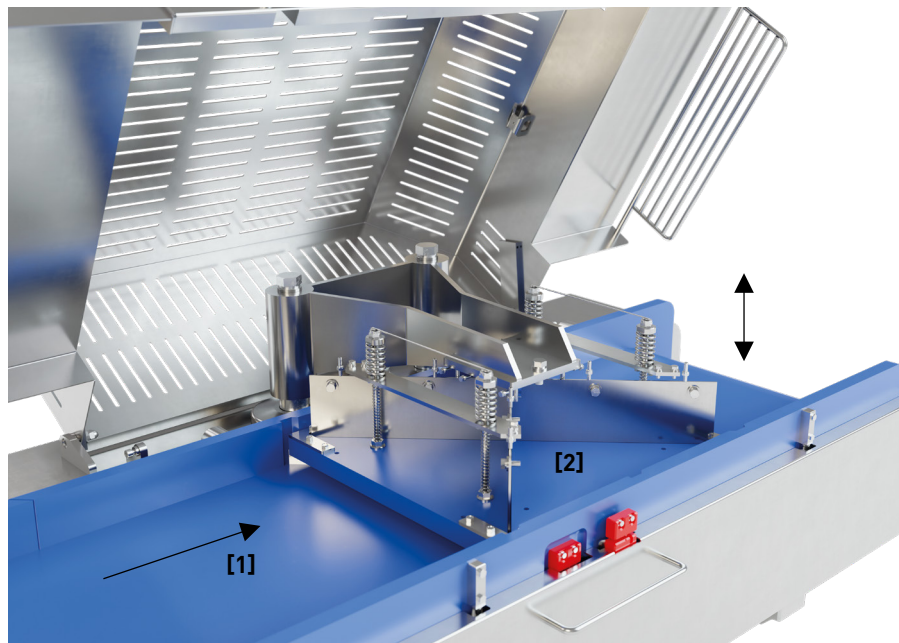
- Zasada cięcia gilotyną nie miażdży produktu podczas krojenia, co znacznie poprawia wydajność i zmniejsza ilość ścinków.
- Maksymalną elastyczność uzyskuje się dzięki możliwości dostosowania wymiarów cięć bez konieczności wymiany narzędzi tnących.
- Płyta dociskowa utrzymuje produkt w stabilnym położeniu podczas krojenia i można ją ustawiać odpowiednio do wysokości produktu.
- Pokrywy i głowicę tnącą można szybko zdemontować w celu dokładnego, efektywnego wyczyszczenia.
- Elementy mające kontakt z żywnością są wykonane w 100% ze stali nierdzewnej albo materiałów polimerowych dopuszczonych przez USDA/FDA.

### Zasada działania

Produkt podawany jest na przenośnik taśmowy (1), który przechodzi pod zestawem poruszających się w pionie noży gilotynowych (2).

Ruch taśmy jest zsynchronizowany z ruchem pionowego ostrza.

Wymiary cięć są ustalane na podstawie odległości, jaką pokonuje taśma podczas jednego skoku. Parametr ten można łatwo regulować za pomocą zewnętrznego pokrętki, dzięki czemu wytwarzane będą produkty o wymiarach od 5 mm do 40 mm.



### Dane techniczne

MAKSYMALNY WYMIAR NA WEJŚCIU PRODUKTU	ZASILANIE	WYMIARY (dł. x szer. x wys.)	CIĘŻAR MASZYNY	OPCJE
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	ND.

### Higiena żywności i bezpieczeństwo operatora mają kluczowe znaczenie dla naszych projektów

Nasze maszyny są projektowane i wytwarzane w sposób gwarantujący zgodność z najsurowszymi standardami, zarówno w zakresie bezpieczeństwa operatora, jak i bezpieczeństwa żywności; ponadto spełniają one wymagania najnowszych europejskich i północnoamerykańskich przepisów dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

*"Razem pokroimy Twój produkt perfekcyjnie!"*

Na całym świecie firma FAM STUMABO oferuje **sprzęt demonstracyjny i porady ekspertów**, co pozwala dobrać idealne wyposażenie do krojenia według wymagań klienta.

Nasze **w pełni wyposażone ośrodki testowe** na całym świecie umożliwiają klientom ocenę jakości i wyglądu produktu. Zapraszamy do przestawienia nam produktów do oceny – chętnie Państwu doradzimy.

