

## GD500

### Гильотинная машина для нарезания ломтиками/кубиками мяса птицы, которое трудно поддается резке

Модель GD 500 предназначена для нарезки ломтиками и кубиками отделенного от костей и приготовленного мяса птицы, а также подобных продуктов. Она идеально подходит для резки ломкого и волокнистого мяса птицы или рыбных продуктов с сохранением оптимального внешнего вида конечного изделия при минимальном объеме отделившихся кусочков и мелких частиц.

Загружать исходную продукцию в машину можно вручную, равномерно укладывая ее на подающую ленту. В качестве альтернативы в комплект поставки могут входить загрузочный и разгрузочный конвейеры, с помощью которых машину можно встроить в технологическую линию с полным циклом производства.

Модель GD 500 может быть оснащена головой с крестообразным лезвием для нарезания кубиками и головой с расположенным по диагонали лезвием для резки ломтиками.

### Применение

Машина GD 500 подходит для нарезки остывшего и/или горячего приготовленного мяса курицы, а также подобных продуктов, например тунца.

Ее можно использовать для переработки слегка замороженных, маринованных, жареных и вареных продуктов.



### Особенности

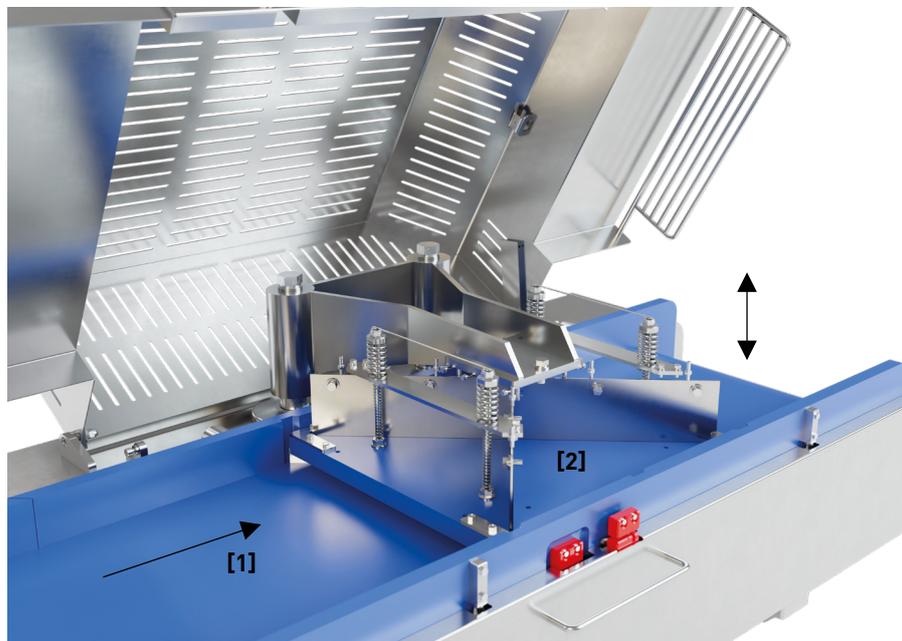
- Принцип гильотинной резки позволяет избежать слишком быстрого перемещения и раздавливания, благодаря чему значительно увеличивается выход продукции и уменьшается количество мелких обрезков.
- Максимальная эксплуатационная гибкость достигается за счет возможной регулировки размера нарезки без необходимости замены режущих инструментов.
- Прижимной блок, обеспечивающий устойчивость продукции во время операции резки, можно настроить в соответствии с высотой продукта.
- Крышки и режущую головку можно быстро демонтировать для тщательной и эффективной очистки.
- Нержавеющая сталь (100 %) либо полимерные материалы в зонах контакта с пищевыми продуктами, которые были одобрены Министерством сельского хозяйства США и/или Управлением по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств США.

## Принцип работы

Продукт подается на конвейерную [1] ленту, которая проходит под несколькими вертикально движущимися гильотинными ножами [2].

Шаг ленты согласован с вертикальным лезвием, совершающим возвратно-поступательные движения.

Размер нарезки определяется расстоянием продвижения ленты за каждый ход набора ножей. Его можно легко отрегулировать с помощью внешнего маховика для производства продукции размером от 5 до 40 мм.



## Технические данные

МАКСИМАЛЬНЫЙ РАЗМЕР ПОДАВАЕМОГО ПРОДУКТА	ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ	РАЗМЕРЫ (Д × Ш × В)	МАССА МАШИНЫ	ОПЦИИ
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	Н/Д

## Гигиена пищевых продуктов и безопасность оператора — ключевые факторы при разработке конструкции наших машин

Наши машины спроектированы и изготовлены с учетом самых высоких стандартов как для защиты оператора, так и для обеспечения безопасности продуктов питания. Машины соответствуют актуальным европейским и североамериканским нормам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*«Вместе мы доведем нарезку вашего продукта до совершенства!»*

Представители международной компании FAM STUMABO предлагают **демонстрационное оборудование** и предоставляют **экспертные консультации**, чтобы подобрать наиболее подходящую режущую машину для достижения желаемых результатов.

Наши **испытательные центры**, расположенные по всему миру и **оснащенные всеми необходимыми средствами**, позволяют оценить качество и внешний вид продукции. Отправьте нам продукты для оценки, и мы с радостью проконсультируем вас.

