

GD500

Guillotineschijfjes- en blokjesnijmachine voor moeilijk te snijden gevogelte

De GD 500 is ontworpen om ontbeend, gekookt gevogeltevlees en soortgelijke producten in plakjes en blokjes te snijden. Dit model is ideaal voor het snijden van breekbare en vezelige gevogelte- of visproducten, terwijl het product er optimaal blijft uitzien en snijverlies en fijne deeltjes tot een minimum worden beperkt.

De machine kan met de hand worden geladen, waarbij het product gelijkmatig op de invoerband wordt gelegd. Er kunnen ook toevoer- en afvoerbanden worden geleverd, zodat de machine deel kan uitmaken van een volledig geïntegreerde productielijn.

De GD 500 kan worden uitgerust met een kruissnijkop om blokjes te snijden en een kop met een enkel diagonaal mes om plakjes te snijden.

Toepassingen

De GD 500 is geschikt voor het snijden van gekookt en/of heet gekookt kip- en dijvlees, evenals vergelijkbare producten zoals tonijn.

Hij kan licht bevroren, gemarineerde, gebakken en gekookte producten verwerken.



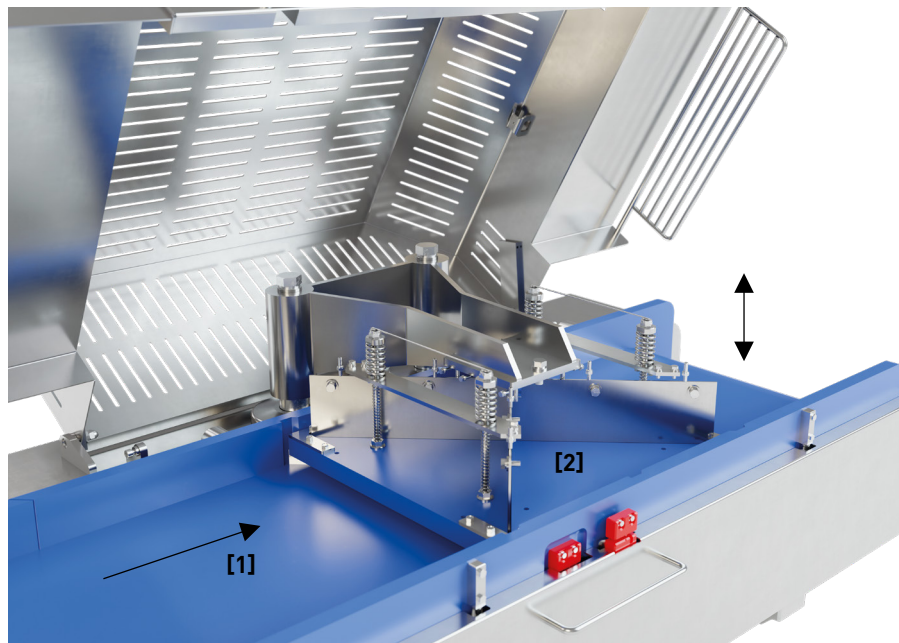
Eigenschappen

- Het guillotinesnijprincipe versnelt of plet het product niet tijdens de snijbewerking, wat de opbrengst sterk verbetert en snijverlies beperkt.
- De flexibiliteit is maximaal doordat de snijgrootte kan worden aangepast zonder dat er van snijgereedschap gewisseld hoeft te worden.
- Een fixeereenheid houdt het product stabiel tijdens het snijden en kan worden ingesteld volgens de producthoogte.
- Afdekkappen en de snijkop kunnen snel worden gedemonteerd voor een grondige en efficiënte reiniging.
- In zones waar contact is met voedingswaren, is alles van roestvrij staal of USDA/FDA-goedgekeurde polymere materialen.

Werkingsprincipe

Het ongesneden product wordt ingevoerd op een transportband (1) die onder een set verticaal bewegende guillotinemessen (2) doorloopt. De bandindex wordt gesynchroniseerd met het verticale heen en weer bewegende mes.

De snijgrootte wordt bepaald door de afstand die de band aflegt per slag van de messenset. Dit kan eenvoudig worden aangepast met een extern handwiel om producten te leveren met afmetingen van 5 mm tot 40 mm.



Technische gegevens

MAXIMALE PRODUCTINVOERMAAT	ELEKTRISCHE VOEDING	AFMETINGEN (L x B x H)	MACHINEGEWICHT	OPTIES
L x 500 mm x H 50 mm	2,2 kW	273 x 104 x 173 cm	780 kg	N.v.t.

Voedselhygiëne en veiligheid van de operator staan centraal in ons ontwerp

Onze machines zijn ontworpen en geproduceerd om te voldoen aan de hoogste normen voor zowel operator als voedselveiligheid en voldoen minimaal aan de nieuwste Europese en Noord-Amerikaanse regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

"Samen snijden we uw product tot in de perfectie!"

Wereldwijd biedt FAM STUMABO **demonstratieapparatuur** en **deskundig advies** om de ideale snijapparatuur te selecteren voor de resultaten die u wilt. Onze **volledig ingerichte testcentra** over de hele wereld zijn beschikbaar om u de kwaliteit en de uitstraling van de producten te laten evalueren. Stuur ons producten ter evaluatie en we geven u graag advies.

