

Coupeuse à bande GS 10-2



Coupeuse polyvalente pour salades, fruits et légumes destinée à l'industrie agroalimentaire

INDUSTRADE

17, rue Alfred Kastler • 67300 Schiltigheim

Tél. 03 90 20 07 07

info@industrade.fr • www.industrade.fr



Coupeuse à bande



UNE SEULE MACHINE POUR COUPER TOUS VOS PRODUITS !

Ayant déjà fait ses preuves à de très nombreuses reprises auparavant, la coupeuse à bande GS 10-2 surprend avec ses fonctions innovantes et sa qualité de coupe parfaite.

La GS 10-2 est une coupeuse à bande polyvalente qui permet de découper salades, légumes, fruits, herbes aromatiques, viandes cuites, poissons et charcuteries ainsi que de râper du pain, du fromage, des noix, etc. Elle est particulièrement adaptée pour une utilisation en cuisine collective, chez les traiteurs et dans l'industrie agroalimentaire.

La GS 10-2 présente un intéressant lot de fonctions innovantes et d'améliorations telles que :

- Surface externe de la machine entièrement composée de parois inclinées
- Design hygiénique moderne
- Capot d'évacuation optimisé (les produits ne sont pas endommagés au cours de l'évacuation)
- Système de maintien du produit conçu pour une coupe précise et respectueuse
- Verrouillage de la chambre de coupe pour un haut niveau de sécurité

La machine est équipée d'un tapis d'alimentation de 125 mm de large et d'un tapis de maintien de qualité technique parfaite pour garantir un guidage précis et délicat des produits. L'épaisseur de coupe peut être réglée en continu de 1 à 50 mm. De nombreux accessoires sont disponibles pour une grande variété d'utilisations :

- Pour couper des produits délicats tels que des laitues et des herbes aromatiques de toute sortes, par exemple ciboulette, aneth, persil, etc.
- Pour couper des fruits et des légumes en tranches, cubes et bâtonnets
- Pour râper et émincer des légumes crus, du fromage, du pain, des noix, etc.
- Pour effilocheur du poulet ou d'autres viandes cuites.

La coupeuse à bande GS 10-2 est entièrement construite en acier inoxydable et est parfaitement adaptée pour des utilisations industrielles.

Technique innovante pour une coupe nette

3

« La plus performante, la plus connue, la plus répandue des coupeuses à bande, déjà plus de 2500 machines vendues à travers le monde ! »

SOMMAIRE

GS 10-2 Points forts	4	
Schémas et caractéristiques techniques	6	
Options et accessoires	7	
Outils de coupe	8	
Types de coupe Pièces détachées	10	

GS 10-2 Points forts :



Une qualité de coupe exceptionnelle

Les produits sont transportés délicatement, puis maintenus jusqu'au couteau pour une coupe d'une haute précision.

Les matériaux récemment développés permettent de prolonger la durée de vie des composants et rendent leur remplacement rapide, simple et efficace.

Le changement des outils de coupe ne prend que quelques secondes ; ils peuvent être montés et ajustés sans outils ; ils sont entièrement en acier inoxydable pour une hygiène accrue.



Fonctionnement

Un clavier digital électronique, simple et ergonomique, permet de régler les dimensions de coupe pendant le travail. Cent combinaisons vitesse du couteau / vitesse du tapis peuvent être prédéfinies par l'utilisateur pour permettre une grande variété de coupes et de produits, sans risque d'erreurs dues à l'opérateur.



Une large chambre de coupe pour une éjection optimale du produit

Le capot de la GS10-2, qui a été redessiné, permet de transférer les produits coupés sans les endommager. Sa conception permet de glisser un panier d'essoreuse standard ou un bac 600 x 400 mm dessous.



Nettoyage et entretien

Toutes les pièces de la machine, telles que les disques de coupe, les guides, les tendeurs et les tapis sont facilement démontables pour leur nettoyage. Les principes de base de la GS 10-2, valables pour toutes les machines KRONEN, sont :

- Entretien facile
- Nettoyage rapide et efficace
- Respect du produit traité
- Coût de fonctionnement faible

GS 10-2 – Des solutions remarquables !

GS 10-2 TTS



L'illustration représente la GS10-2 TTS avec une table de parage et un convoyeur d'évacuation, tous deux en option.

La GS 10 TTS, équipée d'un tapis d'évacuation horizontal, propose une coupe assistée par ordinateur afin de minimiser les déchets ; elle s'appuie sur une technologie qui a fait ses preuves depuis des années, celle de la GS 10, la coupeuse la plus vendue de Kronen.

Le fait de pouvoir mesurer chaque produit permet, sur certains types de coupe, d'éliminer totalement les déchets et sur d'autres, de les réduire à un minimum. Un contrôle par PLC et servomoteurs permet d'ajuster la coupe à la dimension du produit et aux impératifs du client pour obtenir un minimum

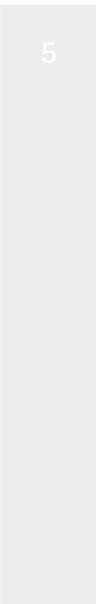
de déchets, en particulier lors de la découpe de morceaux de melons et d'ananas, blancs de poulet, pain et autres.

Il est également possible d'ébouter les produits – top and tail – tout en les tranchant (ou non) en fonction des besoins du client.

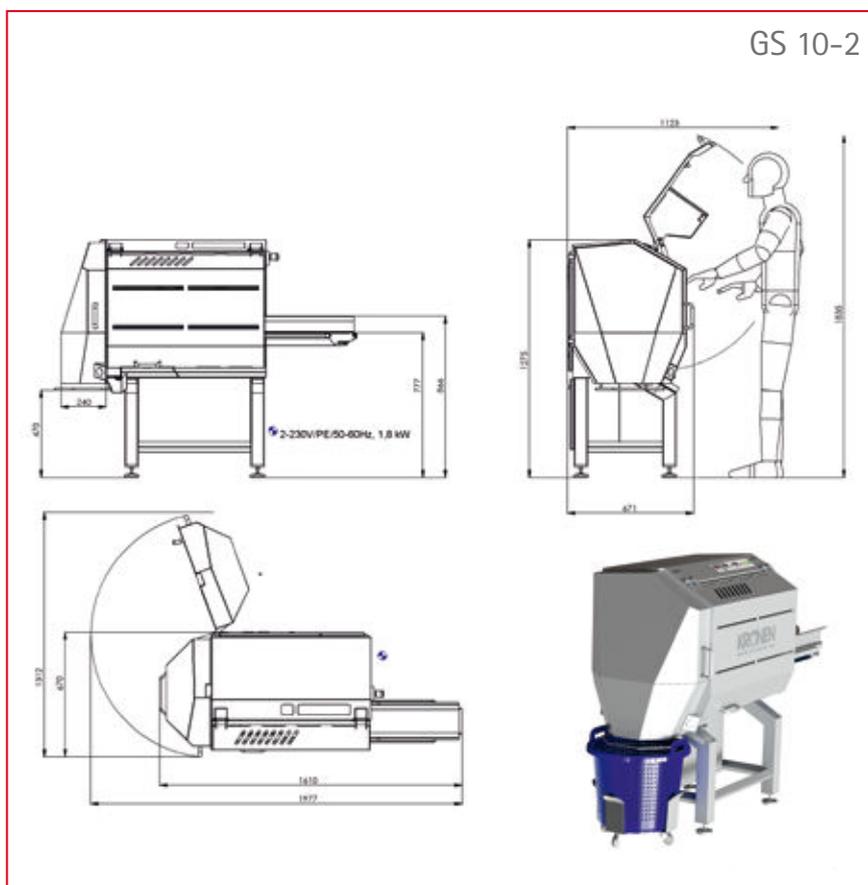
Si la version « coupe sur mesure » n'est pas activée, la machine peut être utilisée en standard comme une coupeuse à bande GS 10 normale.



En combinant intelligemment chaque machine, nous réalisons des lignes de fabrication sur mesure, automatisées et à gestion centralisée – pour laver, éplucher, couper, essorer et emballer en liaison avec des systèmes d'évacuation.



Schémas et caractéristiques techniques



Dimensions	
Longueur	1610 mm
Largeur	670 mm
Hauteur	1275 mm
Poids	235 kg
Hauteur d'alimentation	777 mm
Hauteur de sortie	470 mm
Largeur de tapis	125 mm
Hauteur du tapis de maintien	130 mm
Vitesse du tapis convoyeur	2,2-16,4 m/min
Vitesse de rotation du couteau	105-795 t r/min
Épaisseur de coupe théorique	1-130 mm
Alimentation électrique	
Puissance	1,8 kW
Tension	230 V N/PE
Fréquence	50 Hz

Tout cela avec une seule machine !



GS 10-2 Options et accessoires



Version mobile

La GS 10-2 est disponible en version mobile (4 roulettes) pour une utilisation optimale à différents emplacements.



Extension du convoyeur d'alimentation

L'extension du tapis permet son alimentation par plusieurs personnes à la fois. Cette utilisation efficace augmente la capacité de la machine et constitue une association judicieuse lorsqu'elle est combinée avec une table de parage.



Guide-produits ajustables

Ils permettent de diviser le convoyeur d'alimentation en 2 voies – une tôle guide-produit supplémentaire peut être ajoutée pour obtenir 3 voies.



Table de parage

Table de parage à placer au niveau du tapis d'introduction de la coupeuse à bande, entièrement en acier inoxydable (avec 4 planches de découpe et 2 glissières à déchets). Existe en différentes longueurs pour 4, 6, 8 ou 10 personnes.



Rack à disques

Le rack à disques mobile (4 roulettes) garantit un accès rapide aux disques de coupe et est parfaitement adapté pour leur stockage.



Des accessoires de coupe innovants et variés

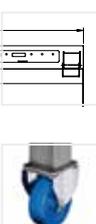
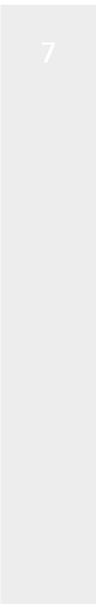
Nous complétons notre offre par des lames Téflon et des lames à affûtage concave.

Avantage des lames Téflon

(disponibles pour les couteaux hélice 2 lames) : une adhérence limitée des produits fortement protéinés – viandes, poissons, charcuteries – ou sucrés - dattes, abricots, etc.

Avantage des lames à affûtage concave

(disponibles pour les couteaux hélice 2 lames) : excellente qualité de coupe pour des produits tels que poireaux, endives, laitues, aubergines, carottes, concombres.



Accessoires pour la coupeuse à bande GS 10-2

Formes et épaisseurs de coupe

À taille réelle (Échelle 1/1)

Couteau hélice
2 lames



Réglable
de 1 à 50 mm

Couteau hélice
2 lames avec
lames Téflon



Réglable
de 1 à 50 mm

Disque 2 lames
réglables



Réglable
jusqu'à 12 mm



Réglable
jusqu'à 24 mm

Disque 2 lames
julienne/
bâtonnets



2 x 2 mm



5 x 5 mm



8 x 8 mm



10 x 10 mm



15 x 15 mm



Cutting disc
5-blades



1,3 mm



2,3 mm



1,8 mm



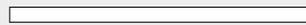
2,8 mm



Disque 2 lames



2 mm



3 mm



4 mm



5 mm



6 mm



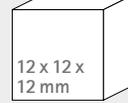
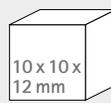
Disque 2 lames -
coupe ondulée



4 mm



Accessoires
pour cubes



Disque à râper



2 mm



4,2 mm



6 mm



9 mm



Disque spécial
timbres



20 x 20 mm

25 x 25 mm

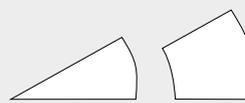
30 x 30 mm

35 x 35 mm

Disque
effilocheur
2 lames



Accessoire
pour segments



Échelle 1/3- la taille des segments dépend
de la hauteur et de la taille du produit

Couteau 2 lames
droites



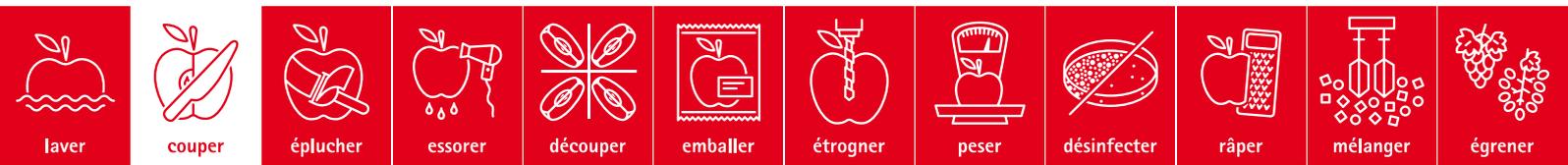
Réglable
jusqu'à 50 mm

Coupe de précision à la pointe de la technologie

Accessoires de coupe		Pièces détachées		
Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.
5552 47428	Pour couteau 2-hélices avec anse Pour couteau 2-hélices sans anse	20632 48196	pour couteau hélice 2 lames avec anse pour couteau hélice 2 lames sans anse	
65405 656661-12 mm 12-24 mm	65403		
26904 26840 26896 268882 mm3 mm5 mm8 mm	26880 2691210 mm 15 mm	Blocs-lames 26011722 mm 26011733 mm 26011755 mm
26712 66233 66234 662351,3 mm1,8 mm2,3 mm2,8 mm	20640		Lame de rechange 11264 
26720 28976 28984 289922 mm3 mm4 mm5 mm	290006 mm	6552 
267364 mm	30840		
49292 35480 65681 42656	.. 10x10x12 mm 12 mm 15 mm 20 mm	Grilles pour cubes 49286 10 mm 35472 12 mm 65680 15 mm	49282 20 mm	 Lame de rechange 13536 
47993 41800 45997 459982 mm3 mm4,2 mm6 mm	459999 mm	650792 mm 186403 mm 460004,2 mm 460016 mm
99742 733842 731817 733826 20 x 20 mm ... 25 x 25 mm ... 30 x 30 mm ... 35 x 35 mm	Lames de rechange 	2601420E...20x20 mm 2601225E...25x25 mm 2601226E...30x30 mm 2601227E...35x35 mm	Lame de rechange 11264 Pour tous les disques coupe en 2-D 
95668		Blocs-lames 95679 6 dents 95681 7 dents		
88865		Grille pour segments 846866 segments		
86360		Lame de rechange 863334mm		



Gamme de produits



- **Coupeuses longitudinales** GS 10-2, GS 20
- **Trancheuses / Segmenteuses**
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Coupeuses spéciales et presses à découper**
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450
- **Cubeuse et coupeuse en bâtonnets** KUJ V
- **Coupe-légumes „spaghetti“** SPIRELLO 150, S021
- **Coupeuse multifonctions** KSM 100
- **Coupeuse à choux** CAP 68
- **Étrogneur à choux** KSB
- **Portionneuses à grille** PGW, HGW
- **Equipements pour le lavage des légumes et des salades**
- **Peleurs**
pour agrumes, melons, pommes, ananas, pommes de terre, carottes, navets, betteraves, etc.
- **Essoreuses et systèmes d'égouttage**
- **Ensacheuses**
- **Machines spéciales**
- **Lignes de production complètes**



KRONEN développe et produit des machines individuelles, standards ou spéciales et des lignes complètes pour la préparation, la coupe, le lavage, l'essorage, l'épluchage et l'ensachage des produits alimentaires.

Nous vous proposons des solutions adaptées à vos besoins particuliers.
N'hésitez pas à nous contacter !

Une entreprise de Zillgith Beteiligungs GmbH



INDUSTRADE

17, rue Alfred Kastler • 67300 Schiltigheim
Tél. 03 90 20 07 07

info@industrade.fr • www.industrade.fr