

Découpe

Coupeuse longitudinale GS 20

Polyvalente, performante et qui a fait ses preuves : la machine multifonction qui coupe avec précision et précaution, en très grandes quantités, une grande variété de produits alimentaires, entre autres les salades, légumes et fruits.

Capacité max. jusqu'à 4 t/h



Vos avantages

- ▼ De très grands rendements avec une qualité de coupe précise et constante
- ▼ Rentabilité accrue du fait de frais de personnel réduits
- ▼ Très grande flexibilité du fait d'un large choix d'outils de coupe permettant des coupes variées de différents produits
- ▼ Utilisation et nettoyage aisés
- ▼ Dimensions compactes pour un faible encombrement
- ▼ S'intègre idéalement dans les lignes de transformation

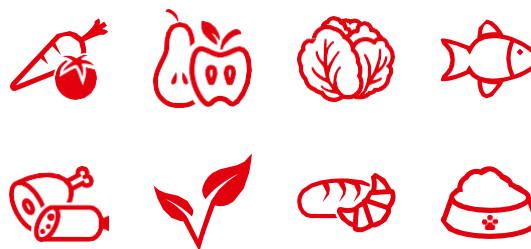
Portrait

Polyvalente et performante : coupe précise et en douceur de jusqu'à 4 tonnes de produits par heure

La GS 20 sert à couper, effilocheur et râper une grande variété de produits en grandes quantités. La machine multifonction peut couper en toute flexibilité de nombreux types de produits alimentaires : salades, légumes, fruits, herbes aromatiques, viandes, saucisses, poissons, produits de substitution végétaliens et produits de boulangerie. Comme la GS 10-2, ses applications sont multiples, dans les secteurs d'activités les plus variés. Ses capacités sont encore plus élevées : selon le produit et le type de coupe, elle peut traiter jusqu'à 4 tonnes de produit par heure.

Le couteau adapté au produit est placé sur la machine. L'épaisseur de coupe peut être réglée en continu de 0,5 à 50 mm. La pression de maintien ainsi que la vitesse du couteau et du tapis sont réglées. Le produit est préparé pour la coupe, par exemple, il est nettoyé, pelé ou divisé, puis placé sur le tapis d'alimentation de 250 mm de large en fonction du schéma de coupe prévu et coupé avec précision et en douceur grâce à une technique de maintien et de guidage du produit optimisée. Le produit coupé peut être éjecté dans un conteneur placé sous la chambre de coupe ou, éventuellement, transporté par un tapis d'évacuation vers une étape ultérieure de sa transformation.

Groupe de produits



De nombreuses applications sont possibles :

La coupeuse est flexible et convient à diverses applications, dont :

- Couper la laitue iceberg en lanières ou en timbres
- Couper la laitue Lollo Rosso en morceaux
- Couper le chou en lanières ou en lamelles
- Râper ou couper des carottes en rondelles ou juliennes
- Trancher des filets de poulets cuits
- Couper des tranches de salami Kabanos ou de saucisses
- Couper de la viande cuite en lanières ou effiloche du bœuf
- Couper ou effiloche du poisson, comme du saumon
- Couper ou effiloche des produits de substitution de la viande végétaliens
- Couper des petits pains ou des baguettes
- Si la coupe se fait directement dans le champ, la GS 20 peut être montée sur les machines de récolte.



Pour des capacités allant jusqu'à 1500 kg par heure, la coupeuse longitudinale **GS 10-2** convient.

Pour produire des cubes, la coupeuse de cubes, bâtonnets et tranches **KUJ-V** peut servir d'alternative.

Avantages



Technique de maintien et guidage du produit optimisée.

Le tapis d'alimentation et le dispositif de maintien perfectionné permettent de guider le produit avec précision sans l'abîmer, ce qui garantit une excellente qualité de coupe. La chambre de coupe est conçue pour une éjection optimale sans détérioration du produit coupé.



Nettoyage et entretien aisés

La machine peut être nettoyée au jet d'eau. Toutes les pièces de la machine - couteaux, guides-produits, tapis et dispositifs de tension des tapis - peuvent être retirées sans outils pour un nettoyage rapide. Par ailleurs, la machine est conçue de sorte à en faciliter l'entretien ; à titre d'exemple, les graisseurs sont placés à l'extérieur. Certaines lames peuvent être réaffûtées et sont donc extrêmement durables.



Utilisation facile et sûre

Chaque couteau se remplace aisément. Le clavier digital électronique permet d'enregistrer 100 combinaisons vitesse du couteau / vitesse du tapis et permet une grande variété de coupes de toutes sortes de produits. Ainsi, les paramètres d'un produit spécifique sont accessibles à tout moment, rapidement et facilement. Grâce aux capteurs de sécurité placés sur le capot de la machine et la porte de la chambre de coupe, la machine s'arrête immédiatement en cas d'ouverture des portes en cours de fonctionnement. L'état des capteurs de sécurité est signalé par des voyants lumineux. Le verrouillage de la chambre de coupe garantit également un excellent niveau de sécurité durant le travail.



Concept hygiénique de pointe

La machine est dotée de surfaces inclinées pour faciliter l'évacuation de l'eau après le nettoyage. Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, la machine est particulièrement robuste et hygiénique.

Tous les matériaux qui entrent en contact avec le produit sont de qualité alimentaire (conformes aux normes FDA).

Données techniques

Puissance électrique	Puissance	3 kW
	Tension	1~230 V N/PE
	Fréquence	50 Hz / 60 Hz
Dimensions	L x l x H	2628 x 1059 x 1485 mm
	Poids	530 kg
	Hauteur d'entrée/de dépose	905 mm
	Hauteur de sortie/de distribution	470 mm
Divers	Largeur de bande	250 mm
	Épaisseur de coupe	0,5-50 mm
	Vitesse de rotation des lames	129-588 tr/min.
	Vitesse de la bande	3,9-17,7 m/min.

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.

La gamme de couteaux comprend un grand nombre d'accessoires de coupe pour différentes applications, par exemple des couteaux hélices pour un réglage en continu de l'épaisseur de coupe, des disques pour couper en julienne et en bâtonnets, des disques à râper, des disques réglables, des disques pour couper les feuilles de salade en timbres, des disques pour effiloche de la viande, du poulet ou des produits protéinés végétaliens.

KRONEN®
THE CROWN FOR FRESHNESS

Tranches, cubes, bâtonnets et plus encore

- | Légumes | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|---------|-------|-----------|----------------|--------|--------|---------|---------|
| Concombre | Aubergine | Courgette | Carotte | Radis | Chou-rave | Pomme de terre | Céleri | Oignon | Poireau | Poivron |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | ● |
| | | | | | | | | | | |
| | | | ● | ● | ● | ● | ● | | | |

[illegible]