

Celosvětově úspěšný, multifunkční stroj - krájí téměř všechny potraviny – včetně salátů, zeleniny a ovoce – efektivně, přesně a šetrně.

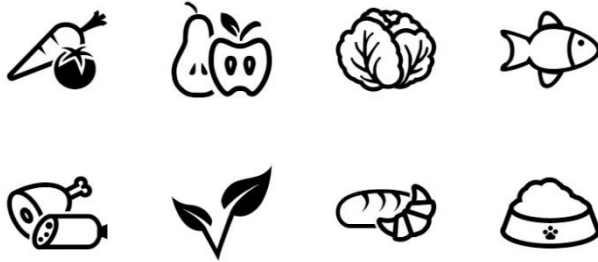
až 1500 kg/h max. kapacita



Vaše výhody

- Cenově výhodné, díky sníženým personálním nákladům a hospodárnému nákupu
- Vysoký výkon s přesnou a konzistentní kvalitou řezu
- Snadné použití a čištění - výměna čepele je možná bez nářadí
- Velmi flexibilní díky velkému výběru řezných nástrojů pro různé produkty a typy řezů
- Kompaktní design pro minimální nároky na prostor - jako samostatný stroj nebo může být integrován do zpracovatelské linky
- Volitelně k dispozici jako verze SMART

Skupiny produktů



Specifikace

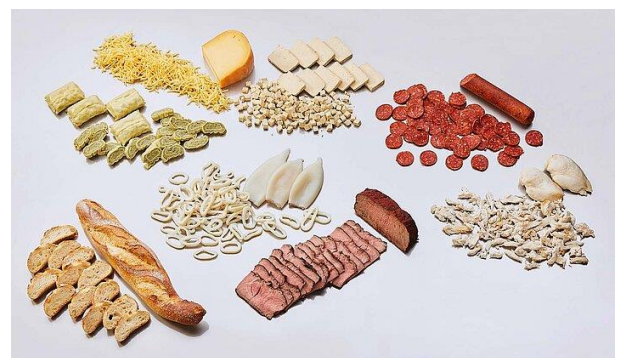
Všestranné a efektivní krájení potravin: až 1 500 kg za hodinu s perfektní kvalitou



GS 10-2 je pásový řezací stroj pro řezání (např. kostičky), ale také strouhání. Jedná se o vlnkový produkt společnosti KRONEN. Multifunkční stroj lze použít ke krájení téměř všech druhů potravin: salátů, zeleniny, ovoce, bylinek, masa, klobás, ryb,

veganských náhražek, pečiva, sýrů a ořechů. Díky tomu je ideální pro širokou škálu aplikací a průmyslových odvětví.

V závislosti na produktu a typu řezu zpracuje GS 10-2 až 1500 kg produktu za hodinu. Tloušťku řezu lze regulovat od 0,5 do 50 mm. Nastavuje se přítlak, stejně jako rychlost nože a pásu. Výrobek je připraven k řezání, např. odstopkovaný, loupáný nebo dělený, poté ručně umístěn na podávací pás o šířce 125 mm v závislosti na zamýšleném řezném vzoru a přesně a jemně řezán díky přesné technologii přidržování a vedení produktu. Nařezaný produkt lze standardně vysunout pod box na nože, například do odstředivého koše nebo Euro boxu.



Různé možnosti aplikace

Řezací stroj lze flexibilně použít pro různé aplikace, některé příklady jsou:

- Salát, například ledový krájí na proužky nebo listy
- Zelí krájí na nudličky nebo listy
- Mrkev loupe, strouhá nebo krájí
- Brambory krájí na kostky
- Ananas a mango krájí na kostičky
- Vařené maso, nebo ryby krájí – nudličky, nebo trhané hovězí
- Strouhá tvrdý sýr
- Strouhá ořechy, rohlíky, bagety apod.



Výhody

Optimalizovaná technologie přidržování a vedení produktu

Posuvný pás s dokonalou technologií přidržování zajišťuje správné a zároveň šetrné vedení produktu. To zaručuje vysokou kvalitu řezu. Nožový box s optimalizovaným vyhazováním produktu také zajišťuje, že nařezaný produkt není poškozen při jeho vypouštění ze stroje.



Moderní hygienický design

Odtokové spády na všech stranách celého krytu stroje zajišťují, že voda může po čištění ideálně odtékat. Stroj včetně nožových kotoučů je celý vyroben z nerezové oceli AISI 304 a je proto obzvláště robustní a hygienický. Všechny materiály, které přicházejí do styku s výrobkem, jsou vyrobeny z materiálu bezpečného pro potraviny (v souladu s FDA). (Obr. GS 10-2)

Snadná, bezpečná obsluha

Každý nůž lze vyměnit bez dalších nástrojů. Pomocí elektronického ovládacího panelu lze uložit rychlost nože a pásu do 100 volně volitelných programových slotů pro širokou škálu produktů. To znamená, že k nastavení konkrétního produktu lze později rychle a snadno přistupovat. Kvůli bezpečnostnímu dotazu na dvířka krytu a nožového boxu se stroj okamžitě zastaví, pokud se dvířka otevřou, když je stroj v provozu. Bezpečnostní pojistka na krytu nože také zajišťuje vysokou úroveň bezpečnosti práce.





Snadné čištění a údržba

Stroj lze čistit proudem vody. Všechny části stroje, jako jsou nože, vodítka, řemeny a napínací zařízení řemenů, lze rychle a bez náradí vyjmout pro čištění. Kromě toho je stroj nenáročný na údržbu a je navržen tak, aby byl obzvláště rychlý a snadný na údržbu, například maznice jsou instalovány na vnější straně. Čepel lze částečně brousit, a proto jsou extrémně odolné.

Příslušenství

Velký výběr kvalitních nožových kotoučů

Sortiment nožů zahrnuje různé řezné nástroje pro různé aplikace), např. křídlové nože pro plynulé nastavení tloušťky řezu, kolíkové nožové kotouče, strouhací kotouče, nastavitelné kotouče nožů, nože na řezání listů, nože na rozvláknění pro masné, kuřecí nebo veganské proteinové produkty. Kromě běžných čepelí jsou k dispozici také čepel potažené teflonem a konkávně broušené čepel.



Přípravný stůl

Čistící stůl je k dispozici v různých délkách pro jednu, čtyři nebo šest osob. Lze jej připevnit na podávací pás řezačky pásu. Je vyroben výhradně z nerezové oceli AISI 304 nebo z materiálu bezpečného pro potraviny a obsahuje několik odnímatelných řezných desek a odpadní skluz. (Obr. GS 10-2)





Technická data

Elektrická energie	Výkon	1,8 kW
	Napětí	230 VN/PE
	frekvence	50 Hz
Rozměry	DxŠxV	1 610 x 670 x 1 275 mm
	Hmotnost	235 kg
	Vstupní/pokládací výška	777 mm
	Výška výtoku/dávkování	470 mm
Smišený	Šířka pásma	125 mm
	tloušťka řezu	0,5-50 mm
	Rychlost čepele	150-680 ot./min.
	Rychlost pásu	2,4-15,7 m/min.

Uvedené údaje jsou standardní informace. Kromě toho je volitelně možné přizpůsobení na jiné napájecí síť (např. 230 V/60 Hz) (vyjma ručních a pneumatických strojů). Změna vyhrazena.