Corte

Cortadora con banda transportadora GS 10-2

Empleada en miles de ocasiones y un éxito en todo el mundo: la máquina multifunción corta prácticamente cualquier alimento (desde luego, también lechuga, hortalizas y frutas) de manera eficaz, precisa y cuidadosa.

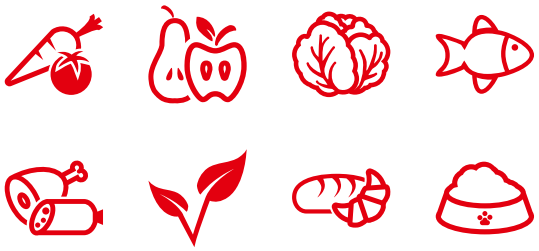
Hasta 1500 kg/h Capacidad máx.

© KRONEN GmbH

Sus beneficios

- Económica gracias a la reducción de la necesidad de personal y su precio asequible
- Alto rendimiento con una calidad de corte precisa y constante
- Uso y limpieza simples - Cambio de cuchillas sin necesidad de herramientas
- Muy flexible gracias a la amplia selección de herramientas de corte para distintos productos y tipos de corte
- Poca necesidad de espacio gracias a su diseño compacto - Apta para usar de forma individual o integrada en una línea procesadora
- Disponible de forma opcional en versión SMART

Grupos de productos



Descripción

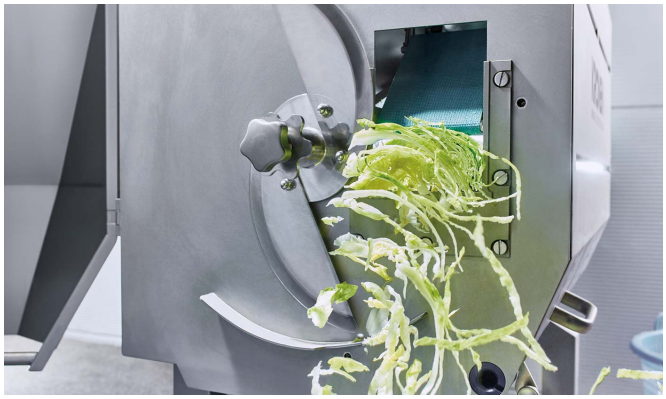
Corte de alimentos versátil y eficaz: hasta 1500 kg por hora con perfecta calidad

La GS 10-2 es una cortadora con banda transportadora que no solo corta, sino también ralla, desmecha y corta en cubos, además de ser un buque insignia de KRONEN. Con esta máquina multifunción, se puede cortar prácticamente cualquier tipo de alimentos: lechuga, hortalizas, frutas, coles, carne, salchichas, pescado, productos veganos alternativos, productos panificados, quesos y nueces. De este modo, resulta ideal para las más diversas opciones de aplicación y los más diversos ámbitos. Según el producto y el tipo de corte, la GS 10-2 puede procesar hasta 1500 kg de producto

© KRONEN GmbH

por hora.

Antes del procesamiento, se coloca la cuchilla adecuada para el producto respectivo, para lo que no se necesitan herramientas. El ancho del corte se puede ajustar de forma continua entre 0,5 y 50 mm. La presión de sujeción, así como la velocidad de la cuchilla y de la banda pueden configurarse de forma específica. El producto se prepara para el corte, por ejemplo, quitándole el tronco, pelándolo o dividiéndolo, y, a continuación, se coloca manualmente sobre la banda de alimentación de 125 mm de ancho según el corte previsto para realizar un corte exacto y cuidadoso gracias a la precisión de la tecnología de sujeción y del transporte del producto. Según el requerimiento, el producto cortado puede descargarse debajo de la caja de cuchillas, por ejemplo, dentro de un cesto de centrifugadora o un eurocontenedor. De manera opcional, el producto puede continuar su transporte mediante una banda de descarga para seguir con el procesamiento, por ejemplo, si la GS 10-2 está integrada en una línea continua.



Diversas opciones de aplicación

La cortadora puede utilizarse de forma flexible para distintas aplicaciones, como las siguientes:

- Corte la lechuga, por ejemplo la lechuga de tipo «iceberg», en tiras u hojas
- Cortar lechuga de hoja roble en trozos
- Cortar col en tiras o láminas
- Cortar zanahorias en tiras o monedas o rallar
- Cortar patatas en cubos
- Cortar piña y mango en chunks
- Cortar pechugas de pollo cocidas en rebanadas
- Cortar salchichas cabanossi o bockwurst en rebanadas
- Cortar carne cocida en tiras o desmecharla

«Pulled Beef»
- Cortar o deshilachar pescado, como salmón, o cortarlo en cubos
- Cortar o deshilachar productos veganos alternativos a la carne
- Rallar quesos duros
- Cortar panecillos o baguettes o cortarlos en cubos
- Rallar nueces

Para productos con un ancho mayor a 12 cm, recomendamos la cortadora con banda transportadora **GS 20**. Posee una banda de alimentación de 250 mm de ancho y procesa hasta 4 toneladas por hora.

Ventajas

Tecnología de sujetador y traslado de productos optimizados

La banda transportadora de alimentación junto al sujetador con tecnología perfeccionada, garantizan un traslado de productos adecuado y, al mismo tiempo, cuidadoso. De este modo, se asegura una elevada calidad de corte. Asimismo, la zona de cuchillas, con la función de expulsión optimizada del producto, permite retirar el producto cortado de la máquina sin daños. (Imagen GS 10-2)

Moderno diseño higiénico

Las superficies inclinadas en todos los costados de la carcasa de la máquina garantizan que el agua pueda escurrirse de forma ideal después de la limpieza. La máquina y los discos de corte se fabrican por completo en acero inoxidable AISI 304, lo que les otorga un alto grado de resistencia e higiene. Todos los materiales en contacto con el producto están compuestos de material apto para el contacto con alimentos (conforme a las disposiciones de la FDA). (Imagen GS 10-2)

Uso sencillo y seguro

Todos los cuchillos pueden cambiarse sin necesidad de usar herramientas adicionales. Por medio del panel de mando electrónico, la velocidad de las cuchillas y las bandas puede guardarse en 100 espacios de programación de elección libre para los más diversos productos finales. De este modo, en cualquier momento se puede volver a cargar la configuración para un producto determinado de forma rápida y sencilla. La confirmación de seguridad de la cubierta y la puerta de la caja de cuchillas detiene la máquina de inmediato si las puertas se abren mientras la máquina está en funcionamiento. Además, la cerradura de la cubierta de las cuchillas garantiza un alto grado de seguridad para trabajar.

Limpieza y mantenimiento simples

La máquina puede limpiarse con un chorro de agua. Todos los componentes de la máquina, como las cuchillas, las guías, y las bandas y sus dispositivos de sujeción, pueden desmontarse rápidamente y sin necesidad de usar herramientas para la limpieza. Asimismo, la máquina requiere poco mantenimiento y está diseñada de manera que se pueda acceder de forma particularmente rápida y sencilla. A modo de ejemplo, en la parte exterior se hallan boquillas de lubricación. Las hojas de las cuchillas pueden reafilarse después de un tiempo, lo que aumenta ampliamente la vida útil. (Imagen GS 10-2)

Datos técnicos

Potencia eléctrica	Potencia	1,8 kW
	Tensión	230 V N/PE
	Frecuencia	50 Hz
Medidas	L x An x Al	1610 x 670 x 1275 mm
	Peso	235 kg
	Altura de entrada/carga	777 mm
	Altura de salida/descarga	470 mm
Otro	Ancho de la banda transportadora	125 mm
	Grosor de corte	0,5 - 50 mm
	Velocidad de las cuchillas	150 - 680 r. p. m.
	Velocidad de la banda transportadora	2,4 - 15,7 m/min

Los datos indicados son datos estándar. Además, opcionalmente es posible una adaptación a otras redes de suministro (por ejemplo,

230 V/60 Hz) (se exceptúan las máquinas manuales y neumáticas). Se reserva el derecho a realizar modificaciones.