

Corte

# Cortadora con banda transportadora GS 10-2 TTS

Esta máquina multifunción cuenta con sensores y un control PLC para reducir los desechos al máximo y corta los más diversos alimentos de manera eficaz, precisa y cuidadosa.

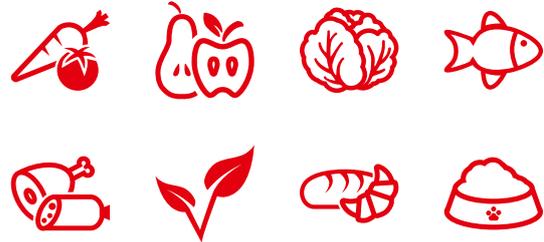
**Hasta 600 kg/h** Capacidad



## Sus beneficios

- ✓ Reducción de desechos al máximo gracias a los sensores y al control PLC
- ✓ 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

## Grupos de productos



## Descripción

### Reducción de desechos al máximo y calidad superior: cortar, segmentar o cortar en cubos hasta 600 kg por hora.

La GS 10-2 TTS sirve para cortar de forma convencional y en cubos los más diversos alimentos. Gracias a los sensores y al control PLC, pueden cortarse discos, cubos o segmentos casi sin desechos. Según el producto y el tipo de corte, la GS 10-2 TTS puede procesar hasta 600 kg de producto por hora.

El funcionamiento es idéntico al de la **GS10-2**, pero la versión TTS dispone, además, de una banda de alimentación prolongada, que puede



complementarse con una mesa de preparación, y un monitor para configurar los parámetros exactos del procesamiento. La cuchilla se controla por medio de un servomotor y comienza a rotar solo una vez que el producto ha alcanzado el final de la banda de alimentación y puede realizarse el primer corte. La GS 10-2 TTS calcula la longitud del producto y los cortes necesarios para cortar el número exacto de rebanadas o segmentos con el ancho deseado. De este modo, el producto bruto puede procesarse aprovechando cada centímetro al máximo y casi sin desechos. Con la función TTS, también pueden cortarse los extremos de un producto (función «Top-Tail»), por ejemplo, en el caso de zanahorias o pepinos, para procesar únicamente las partes aprovechables y cortarlas en discos o segmentos uniformes, según se desee. Para la descarga, se recomienda la banda de descarga opcional.



### Diversas opciones de aplicación

La versión TTS de la GS 10-2 es apta para distintas aplicaciones, como las siguientes:

- Segmentar piña y melón o cortar en cubos
- Cortar zanahorias, pepinos y baguettes en círculos y quitar los extremos
- Cortar salchichas cabanossi o bockwurst en monedas
- Cortar productos veganos alternativos a la carne



La máquina puede usarse también como una **GS 10-2** convencional sin función TTS para cortar, rallar, mechar o cortar en cubos prácticamente cualquier tipo de alimentos, como lechuga y productos con hojas, así como coles, carne, pescado, productos panificados, queso y nueces.

Nota: Los vídeos muestran la GS 10-2 sin función TTS.



## Ventajas



### **Banda de alimentación prolongada**

La prolongación de la banda permite que varias personas carguen la banda de alimentación al mismo tiempo. De este modo, se puede aumentar notablemente la capacidad. En general, la prolongación de la banda se combina con una mesa de preparación. (Imagen GS 10-2)



### **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)



### 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

<b>Potencia eléctrica</b>	Potencia	1,8 kW
	Tensión	230 V N/PE
	Frecuencia	50 Hz
<b>Medidas</b>	L x An x Al	3259 x 652 x 1275 mm
	Peso	280 kg
	Altura de entrada/carga	777 mm
	Altura de salida/descarga	777 mm
<b>Otro</b>	Ancho de la banda transportadora	125 mm
	Velocidad de las cuchillas	Máx. 1052 r. p. m.
	Velocidad de la banda transportadora	Máx. 22,4 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.