

Découpe

Coupeuse longitudinale GS 10-2

Utilisée des milliers de fois, appréciée dans le monde entier : la machine multifonction coupe quasiment tous les produits alimentaires, - entre autres les salades, légumes et fruits ; efficacement, avec précision et sans les abîmer.

jusqu' à 1.500 kg/h capacité max



- Râper du fromage à pâte dure
- Couper ou couper en dés des petits pains ou des baguettes
- Râper des fruits à coque

La coupeuse longitudinale **GS 20** convient aux produits de plus de 12 cm de large. La largeur du tapis d'alimentation est de 250 mm et la capacité de la machine est de 4 tonnes par heure.



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. (III. GS 10-2)



Concept hygiénique de pointe

La machine est dotée de surfaces inclinées pour faciliter l'évacuation de l'eau après le nettoyage. La machine, y compris les disques de coupe, est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, ce qui la rend particulièrement robuste et hygiénique. Tous les matériaux qui entrent en contact avec le produit sont de qualité alimentaire (conformes à la FDA). (III. GS 10-2)



Utilisation facile et sûre

Chaque couteau se remplace sans outil supplémentaire. 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. Le verrouillage de la chambre de coupe garantit également un excellent niveau de sécurité durant le travail.



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. De plus, la machine demande peu de maintenance et sa conception favorise un entretien rapide et aisé ; à titre d'exemple, les graisseurs sont fixés à l'extérieur. Certaines lames peuvent être réaffûtées et sont donc extrêmement durables. (III. GS 10-2)

Données techniques

Puissance électrique	Puissance	1,8 kW
	Tension	230 V N/PE
	Fréquence	50 Hz
Dimensions	LxIxH	1.610 x 670 x 1.275 mm
	Poids	235 kg
	Hauteur d'entrée/de pose	777 mm
	Hauteur de sortie/de distribution	470 mm
Divers	Largeur de bande	125 mm
	Épaisseur de coupe	0,5-50 mm
	Vitesse de rotation des lames	150-680 tr./min.
	Vitesse de la bande	2,4-15,7 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.