

Spezialist für *Pulled Pork*

Die Bandschneidemaschinen von Kronen zerrupfen Berge von Fleisch im Handumdrehen zu Pulled Pork.

Speziell für die Verarbeitung von Fleisch zu Pulled Pork hat Kronen die Bandschneidemaschine GS 10-2 mit Zerkleinerungsmesser entwickelt. Bekannt vor allem von den Streetfood-Trucks, findet sich das Trendprodukt Pulled Meat in den unterschiedlichsten Varianten, unter anderem als Burger, Sandwich, Füllung für Nuggets oder als Beilage zu Salat auch in Restaurants, Supermärkten und Metzgereien – als Hauptgang oder Imbiss für zwischendurch. Die Maschine zerrupft vorgegartes Hähnchen-, Schweine-, Lamm-, Enten- oder Rindfleisch in Fleischfetzen mit handgemachte Optik. Pro Stunde können bis zu 500 Kilogramm gekochtes Fleisch zu Pulled Meat verarbeitet werden, wobei verschiedene Faserbreiten und -längen möglich sind. Die GS 10-2 ist zudem für verschiedene Schnitte bei Fleischprodukten, zum

Beispiel für die Herstellung von Currywurst oder das Scheibenschneiden bei vielfältigen Fleischprodukten, geeignet. Die Maschine kann an unterschiedliche Anforderungen angepasst werden, da die Schnittstärke stufenlos regulierbar ist und Messer binnen Sekunden ohne zusätzliches Werkzeug gewechselt werden können. Zudem ist sie dank ihres modernen Hygienesigns schnell und einfach zu reinigen.

Für größere Produktmengen ist die Bandschneidemaschine GS 20, die bis zu vier Tonnen Fleisch pro Stunde verarbeitet, konzipiert. Mit einer großen Auswahl an Messerscheiben, digitaler Schnittstärkenregulierung und schonender Produktführung eignet sie sich für das Schneiden, Rupfen und Reiben von unterschiedlichsten Produkten. www.kronen.eu

Made for Pulled Pork

The belt cutters from Krone shred mountains of meat into Pulled Pork in nearly no time at all.

Especially for the processing of meat into Pulled Pork, Kronen has developed the belt cutting machine GS 10-2 with shredding knife. Known especially from streetfood trucks, the trendy product Pulled Meat can be found in the most different variations, among others as burger, sandwich, filling for nuggets or as side dish to salad also in restaurants, supermarkets and butcher's shops - as main course or snack for in between. The machine shreds pre-cooked chicken, pork, lamb, duck or beef into meat shreds with a handmade look. Up to 500 kilograms of cooked meat can be processed into Pulled Meat per hour, with different fibre widths and lengths possible.

The GS 10-2 is also suitable for various cuts in meat products such as for the production of curried sausage or slicing of a wide variety of meat products. The belt cutting machine GS 10-2 can be adapted to different requirements as the cutting thickness is infinitely variable and knives can be changed within seconds without additional tools. In addition, the machine is quick and easy to clean thanks to its modern hygienic design.

For larger product quantities, the belt slicer GS 20, which processes up to four tons of meat per hour, is designed. With a large selection of knife discs, digital cutting thickness regulation and gentle product guidance, it is suitable for slicing, plucking and grating a wide variety of products.

www.kronen.eu

