Schneiden

Bandschneidemaschine GS 20

Vielseitig, leistungsfähig und bewährt: Die Bandschneidemaschine zum exakten und schonenden Schneiden von unterschiedlichsten Lebensmitteln, unter anderem Salat, Gemüse und Obst, in sehr großen Mengen.

bis 4 t/h Kapazität

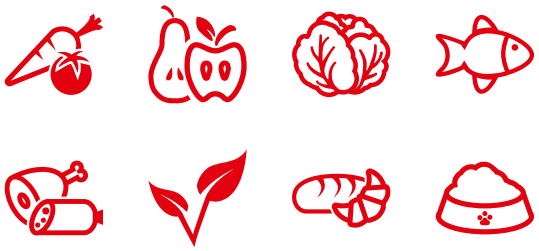


© KRONEN GmbH

Ihr Nutzen

- Sehr hohe Leistung bei exakter und gleichbleibender Schnittqualität
- Kosteneffektiv durch reduzierten Personalaufwand
- Sehr flexibel durch große Auswahl an Schneidewerkzeugen für unterschiedliche Produkte und Schnittarten
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Kompakte Bauform für geringen Platzbedarf
- Ideal in Verarbeitungslinien zu integrieren

Produktgruppen



Portrait

Vielseitig und mit hoher Leistung: bis zu 4 Tonnen Produkt pro Stunde exakt und schonend schneiden

Die GS 20 dient zum Schneiden, Rupfen und Raspeln unterschiedlichster Produkte in großen Mengen. Die Multifunktionsmaschine kann flexibel viele Arten von Lebensmitteln schneiden: Salat, Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Wurst, Fisch, vegane Ersatzprodukte und Backwaren. Wie die GS 10-2 ist sie damit optimal geeignet für verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten und Branchen. Sie verarbeitet dabei noch höhere Kapazitäten: je nach Produkt und Schnittart bis zu 4 Tonnen Produkt pro Stunde.

Vor der Verarbeitung wird das für das Produkt passende Messer montiert. Die Schnittstärke kann stufenlos von 0,5 bis 50 mm reguliert werden. Niederhalterdruck sowie Messer- und





© KRONEN GmbH

Bandgesschwindigkeit werden eingestellt. Das Produkt wird für den Schnitt vorbereitet, zum Beispiel enstrunkt, geschält oder geteilt, je nach vorgesehenem Schnittbild auf das 250 mm breite Zuführband gelegt und dank optimierter Niederhaltertechnik und Produktführung exakt und schonend geschnitten. Das geschnittene Produkt kann unterhalb des Messerkastens in einen Behälter ausgeworfen oder optional über ein Austrageband zur weiteren Verarbeitung befördert werden.





Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten:

Die Schneidemaschine ist flexibel einsetzbar für verschiedene Anwendungen, einige Beispiele sind:

- Eisberg in Streifen oder Blättchen schneiden
- Lollo-Rosso-Salat in Stücke schneiden
- Kraut in Streifen oder Plättchen schneiden
- Möhren stifeln, raspeln oder in Scheiben schneiden
- Gegarte Hähnchenbrust in Scheiben schneiden
- Kabanossi-Salami oder Bockwurst in Scheiben schneiden
- Gegartes Fleisch in Streifen schneiden oder "Pulled Beaf" rupfen
- Fisch, zum Beispiel Lachs, schneiden oder rupfen
- Vegane Fleischersatzprodukte schneiden oder rupfen
- Brötchen oder Baguette schneiden
- Wird direkt auf dem Feld geschnitten, kann die GS 20 auch auf Erntemaschinen montiert werden.

Für Kapazitäten bis 1.500 kg pro Stunde ist die Bandschneidemaschine **GS 10-2** geeignet. Werden Würfel benötigt, kann alternativ die Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine **KUJ-V** eingesetzt

werden.

Vorteile



Optimierte Niederhaltertechnik und Produktführung

Das Zuführband mit perfektionierter Niederhaltertechnik gewährleistet eine korrekte und zugleich schonende Produktführung. Dadurch wird eine hohe Schnittqualität garantiert. Der Messerkasten mit dem optimierten Produktauswurf sorgt zusätzlich dafür, dass das geschnittene Produkt beim Austragen aus der Maschine nicht beschädigt wird.



Leichte, sichere Bedienung

Jedes Messer kann unkompliziert gewechselt werden. Über das elektronische Bedienfeld können Messer- und Bandgeschwindigkeit auf 100 frei wählbaren Programmplätzen für die unterschiedlichsten Produkte abgespeichert werden. So können die Einstellungen für ein bestimmtes Produkt später immer wieder schnell und einfach abgerufen werden. Durch die Sicherheitsabfrage der Haube und Messerkastentür bleibt die Maschine sofort stehen, sollte die Türe, während die Maschine in Betrieb ist, geöffnet werden. Über Meldeleuchten wird der Status der Sicherheitssensoren rückgemeldet. Die Sicherheitsverriegelung der Messerhaube gewährleistet zusätzlich eine hohe Arbeitssicherheit.



Einfache Reinigung und Wartung

Die Maschine kann mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Alle Maschinenteile, zum Beispiel Messer, Führungen, Bänder und Bandspanneinrichtungen, lassen sich schnell und ohne Werkzeug zur Reinigung abnehmen. Zudem ist die Maschine so konzipiert, dass sie besonders schnell und leicht zu warten ist, beispielsweise sind Schmiernippel außen angebracht. Die Klingen sind teilweise nachschleifbar und somit äußerst langlebig.



Modernes Hygienic Design

Die allseitig abfallenden Ablaufschrägen am gesamtem Maschinengehäuse gewährleisten, dass das Wasser nach der Reinigung ideal ablaufen kann. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und somit besonders robust und hygienisch. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus lebensmittelunbedenklichem Material (FDA-konform).

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	3 kW
	Spannung	1~230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz / 60 Hz
Maße	LxBxH	2628 x 1059 x 1485 mm
	Gewicht	530 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	905 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	470 mm
Sonstiges	Bandbreite	250 mm
	Schnittstärke	0,5-50 mm
	Messerdrehzahl	129-588 U/min.
	Bandgeschwindigkeit	3,9-17,7 m/min

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.