Schneiden

Bandschneidemaschine GS 10-2 TTS

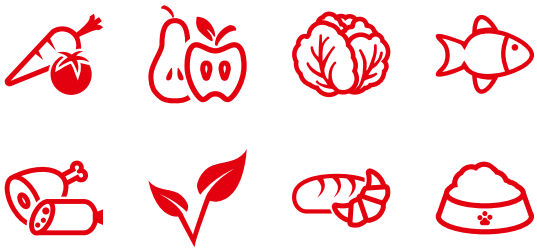
Die Multifunktionsmaschine verfügt über Sensorik und eine SPS-Steuerung zur maximalen Abfallreduzierung und schneidet verschiedenste Lebensmittel effektiv, exakt und schonend.

bis 600 kg/h Kapazität

Ihr Nutzen

- Maximale Abfallvermeidung durch Sensorik und eine SPS-Steuerung
- Kosteneffektiv durch reduzierten Personalaufwand und kostengünstige Anschaffung
- Hohe Leistung bei exakter und gleichbleibender Schnittqualität
- Einfache Bedienung und Reinigung - Messerwechsel sind ohne Werkzeug möglich
- Sehr flexibel durch die große Auswahl an Schneidewerkzeugen für unterschiedliche Produkte und Schnittarten
- Kompakte Bauform für geringen Platzbedarf - als Einzelmaschine oder integrierbar in eine Verarbeitungslinie

Produktgruppen



Portrait

Maximale Abfallreduzierung und perfekte Qualität: bis zu 600 kg pro Stunde schneiden, segmentieren oder würfeln

Die GS 10-2 TTS dient zum Schneiden und Würfeln von verschiedensten Lebensmitteln. Dank der Sensorik und SPS-Steuerung lassen sich Scheiben, Würfel oder Segmente fast ohne Abfall schneiden. Je nach Produkt und Schnittart verarbeitet die GS 10-2 TTS bis zu 600 kg Produkt pro Stunde.

Die Funktionsweise ist identisch wie bei der **GS10-2**,

zusätzlich verfügt die TTS-Version jedoch über ein verlängertes Zufuhrband, das um einen Putztisch ergänzt werden kann, und über einen Bildschirm, an dem die genauen Parameter für die Verarbeitung eingestellt werden. Das Messer wird durch einen Servomotor gesteuert und beginnt erst zu rotieren, wenn das Produkt am Ende des Zufuhrbandes ankommt und der erste Schnitt gemacht werden kann. Die GS10-2 TTS kalkuliert die Länge des Produktes und die nötigen Schnitte, um die exakte Anzahl an Scheiben bzw. Segmenten in der gewünschten Schnittstärke zu schneiden. So entsteht aus dem Rohprodukt der maximale Ertrag an Gutprodukt, nahezu ohne Abfall. Mit der TTS-Funktion kann man auch die Enden eines Produktes abschneiden (Top-Tail-Funktion), zum Beispiel bei Karotten oder Gurken, und nur das Gutprodukt wird wunschgemäß in gleichmäßige Scheiben oder Segmente verarbeitet. Für den Austrag empfiehlt sich das optionale Austrageband.

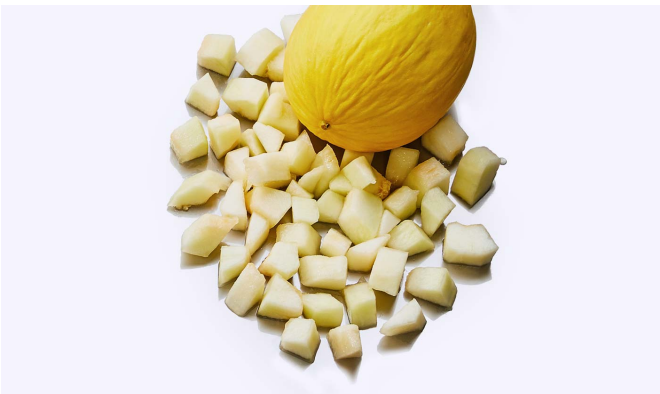
Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Die TTS-Version der GS 10-2 eignet sich für verschiedene Anwendungen, einige Beispiele sind:

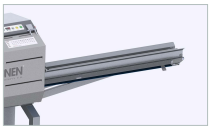
- Ananas und Melonen segmentieren oder würfeln
- Möhren, Gurken und Baguette Top-Tail und in Scheiben schneiden
- Kabanossi-Salami oder Bockwurst in Scheiben schneiden
- Vegane Fleischersatzprodukte schneiden

Die Maschine kann auch als normale **GS 10-2** ohne TTS-Funktion verwendet werden und schneidet, reibt, raspelt oder würfelt dann nahezu alle Arten von Lebensmitteln, unter anderem auch Salat und blättrige Produkte sowie Kräuter, Fleisch, Fisch, Backwaren, Käse und Nüsse.

Hinweis: Die Videos zeigen teilweise die GS 10-2 ohne TTS-Funktion.

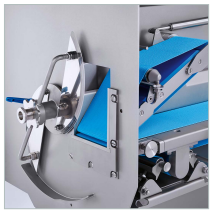


Vorteile



Verlängetes Zufuhrband

Die Bandverlängerung ermöglicht, dass mehrere Personen gleichzeitig das Zuführband beschicken. So kann die Kapazität deutlich erhöht werden. In der Regel wir die Bandverlängerung mit einem Putztisch kombiniert. (Abb. GS 10-2)



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. (Abb. GS 10-2)

Modernes Hygienic Design

Die allseitig abfallenden Ablaufschrägen am gesamtem Maschinengehäuse gewährleisten, dass das Wasser nach der Reinigung ideal ablaufen kann. Die Maschine, einschließelich der Messerscheiben, 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). (Abb. GS 10-2)

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 wartungsarm und 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. (Abb. GS 10-2)

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	1,8 kW
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	3.259 x 652 x 1.275 mm
	Gewicht	280 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	777 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	777 mm
Sonstiges	Bandbreite	125 mm
	Messerdrehzahl	max. 1.052 U/min.
	Bandgeschwindigkeit	max. 22,4 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.

© KRONEN GmbH