

Schneiden

# Bandschneidemaschine GS 10-2

Tausendfach im Einsatz, weltweit erfolgreich: Die Bandschneidemaschine schneidet nahezu alle Lebensmittel - natürlich auch Salat, Gemüse und Obst - effektiv, exakt und schonend.

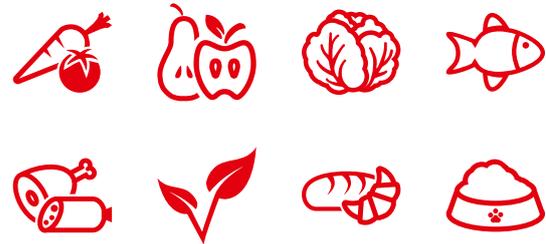
**bis 1.500 kg/h** Kapazität



## Ihr Nutzen

- ✔ 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
- ✔ Optional als SMART Version erhältlich

## Produktgruppen



## Portrait

### **Vielseitig und effektiv Lebensmittel schneiden: bis zu 1.500 kg pro Stunde in perfekter Qualität**

Die GS 10-2 ist eine Bandschneidemaschine zum Schneiden, aber auch Reiben, Raspeln und Würfeln, und ein Aushängeschild von KRONEN. Mit der Multifunktionsmaschine lassen sich nahezu alle Arten von Lebensmitteln schneiden: Salat, Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Wurst, Fisch, vegane Ersatzprodukte, Backwaren, Käse und Nüsse. Damit ist sie optimal geeignet für verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten und Branchen. Je nach Produkt und Schnittart verarbeitet die GS 10-2 bis zu 1.500 kg Produkt pro Stunde.





- Vegane Fleischersatzprodukte schneiden oder rupfen
- Hartkäse reiben
- Brötchen oder Baguette schneiden oder würfeln
- Nüsse reiben

Für Produkte mit mehr als 12 cm Breite ist die Bandschneidemaschine **GS 20** geeignet. Sie hat ein 250 mm breites Zufuhrband und verarbeitet bis zu 4 Tonnen pro Stunde.



## Vorteile



### Optimierte Niederhaltertechnik und Produktführung

Das Zufuhrband 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 gesamten Maschinengehäuse gewährleisten, dass das Wasser nach der Reinigung ideal ablaufen kann. Die Maschine, einschließlich 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)



### Leichte, sichere Bedienung

Jedes Messer kann ohne zusätzliches Werkzeug 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. 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 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

<b>Elektrische Leistung</b>	Leistung	1,8 kW
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
<b>Maße</b>	LxBxH	1.610 x 670 x 1.275 mm
	Gewicht	235 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	777 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	470 mm
<b>Sonstiges</b>	Bandbreite	125 mm
	Schnittstärke	0,5-50 mm
	Messerdrehzahl	150-680 U/min.
	Bandgeschwindigkeit	2,4-15,7 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.