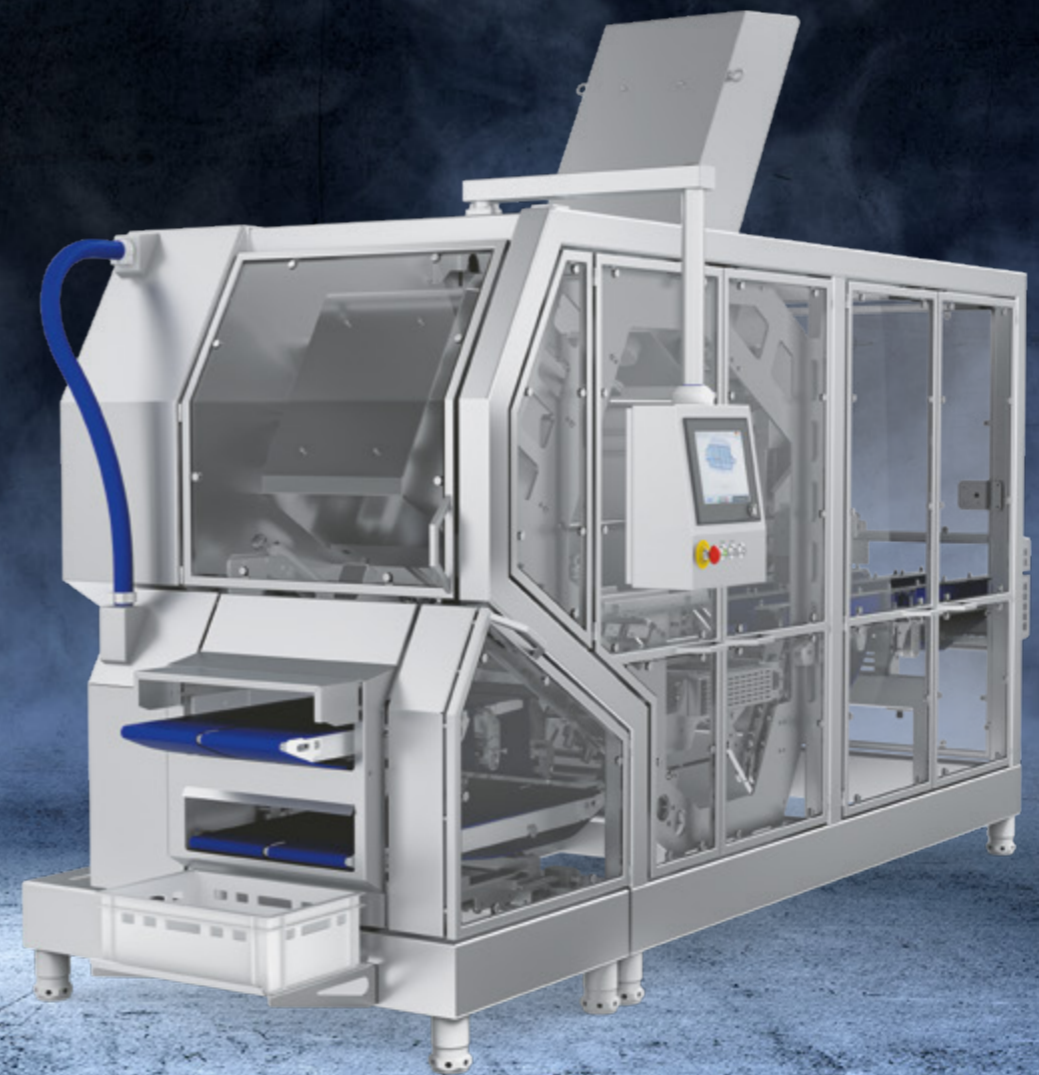


PORTIONIEREN
GMS 1600

HÖCHSTE, QUALITÄT, FLEXIBILITÄT UND GENAUIGKEIT,
KOMBINIERT MIT EINZELSCHEIBENABLAGEFÄCHERUNG



PORTIONIEREN

GMS 1600

Technische Daten

Maße

4.850 x 1.650 x 3.100 mm (L x B x H)

Produktbreite

Mindestbreite
von min. 80 bis max. 220 mm

Produktlänge

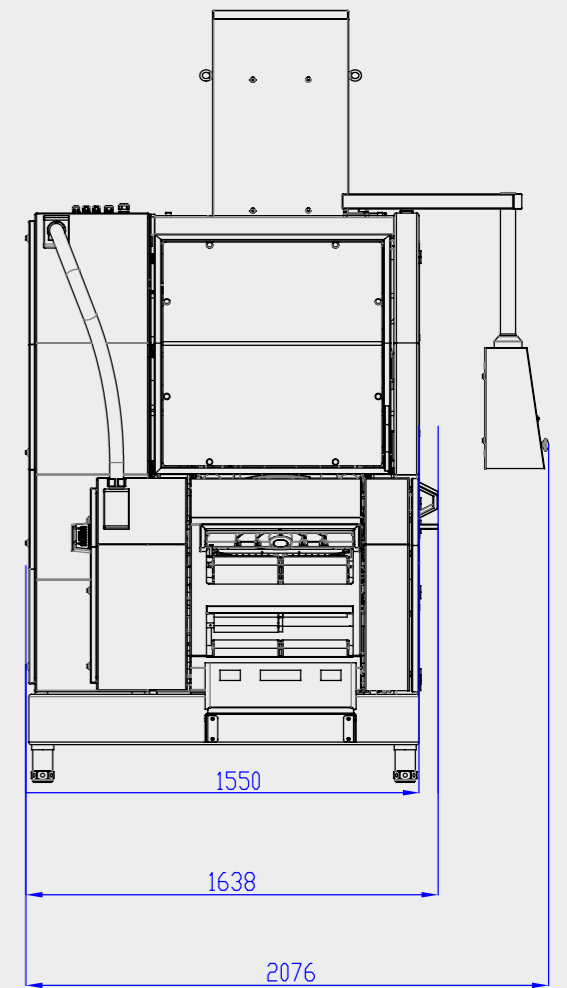
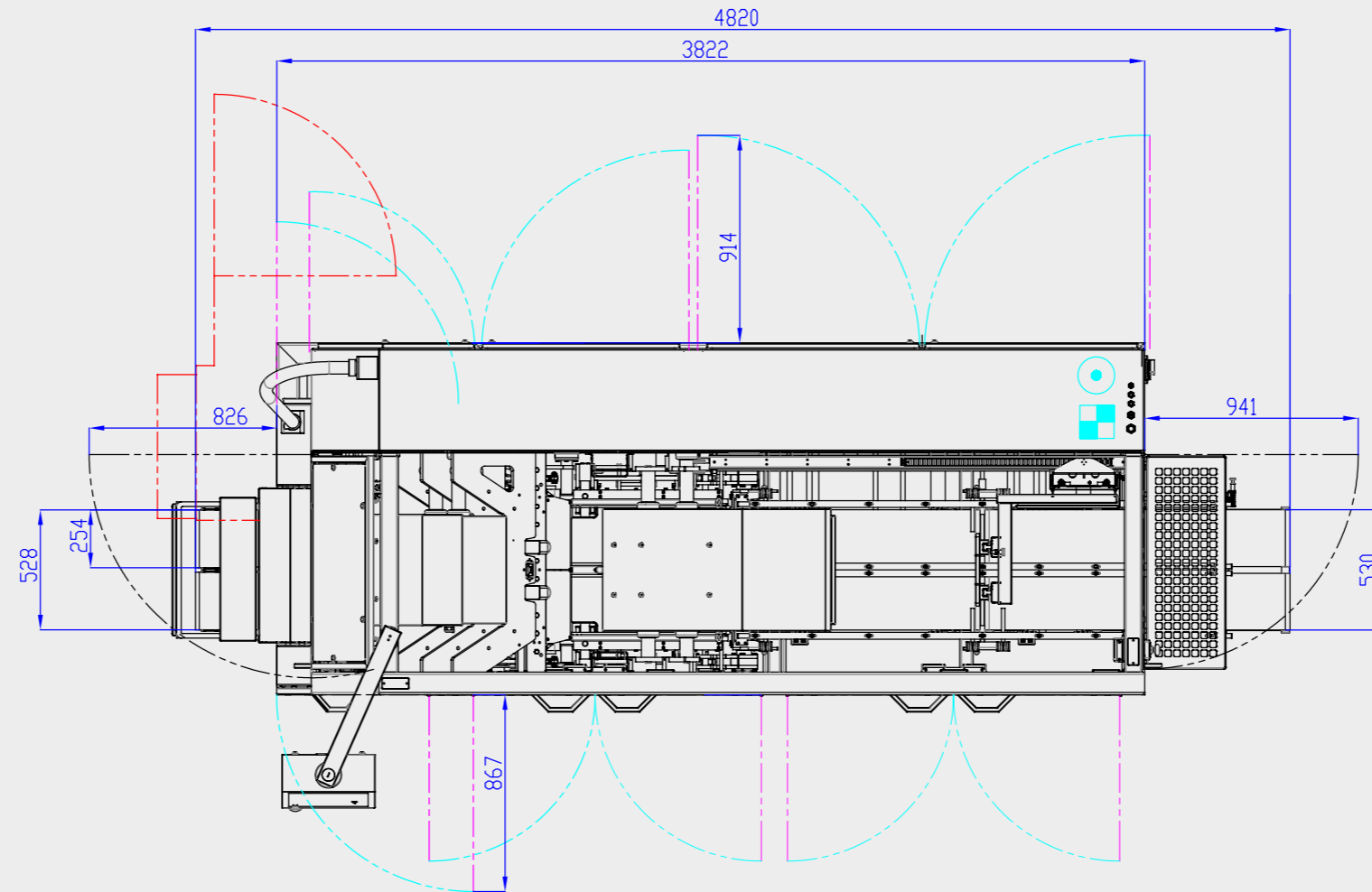
Maximal 650 mm

Produkthöhe

Von 44 mm bis 160 mm

Schnittdicken

Von 2 mm (bei guter Temperierung)
bis max. 40 mm für Scheiben
und max. 75 mm für Portionsbraten

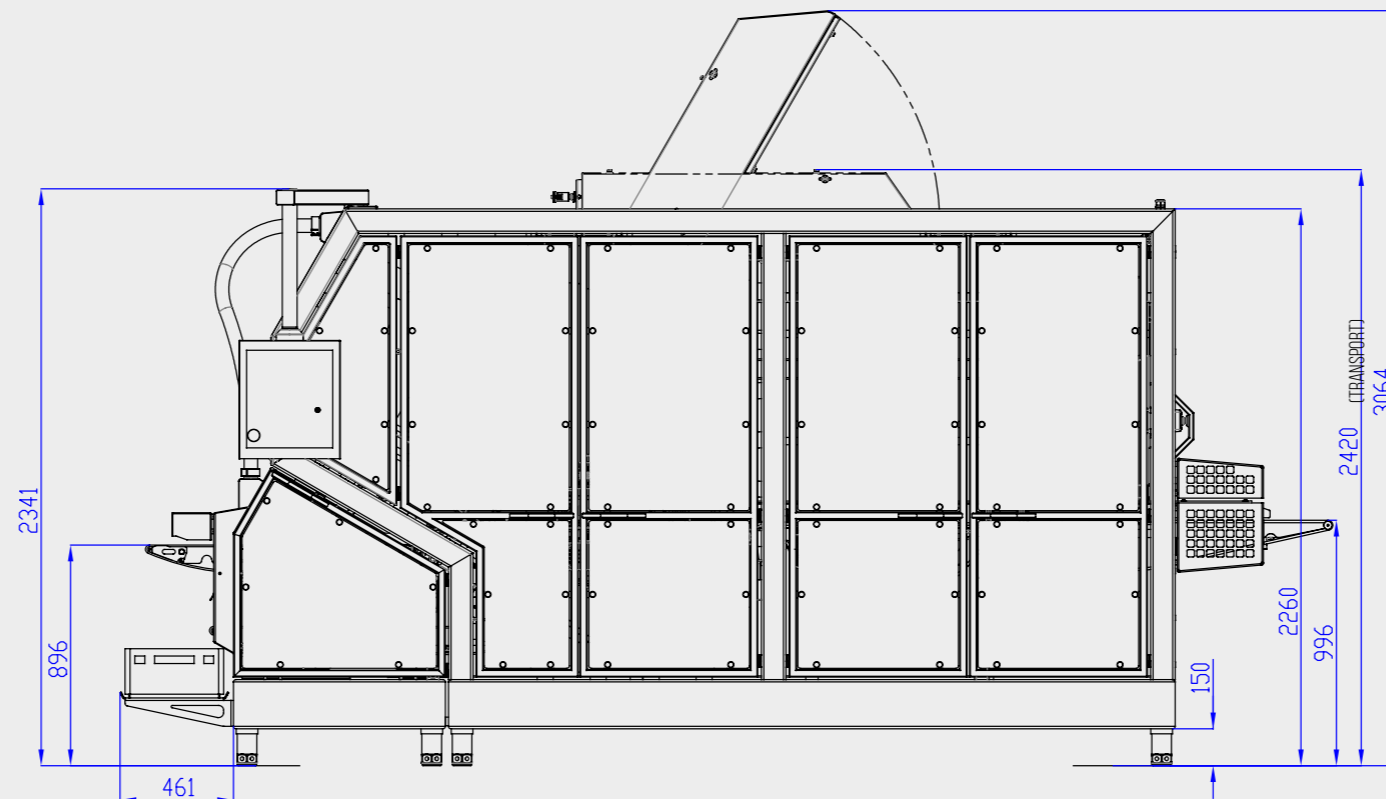


Funktionsweise

Mehrere Fleischstücke werden auf das mit einer Pufferfunktion ausgestattete Zuführband gelegt. Über ein Waagenband gelangen sie zu einer flexiblen Form. Die obere Einheit mit der C-Form fährt nach unten und formt das Fleisch in der U-Form zu einem ovalen Querschnitt. Danach wird das Fleisch in die Längsrichtung gepresst, so dass es seine perfekte Form erreicht. Vorschub und Anschlagplatte bestimmen die Scheibenstärke entsprechend dem Zielgewicht.

Technik, die überzeugt

- Maximale Produktqualität beim Schneiden, Formen und Portionieren
- Höchste Flexibilität bei unterschiedlich großer Rohware
- Steigerung der Ausbeute durch restefreie Portionierung
- Give-Away-Einsparung durch hohe Gewichtsgenauigkeit und perfekten Schnitt
- Automatisierungsfähig durch Fächer- und Einzelscheibenablage
- Intuitives Bedienkonzept für Bediener, Produktionsleiter und Reinigungspersonal



Typische Anwendungsbeispiele

- Scheiben aus kleiner und mittlerer Rohware wie Schnitzel, Steaks oder Minutensteaks
- Scheiben aus großer Rohware wie Rouladen und Grillfackelstreifen
- Scheiben aus knochiger Rohware wie Stiel- und Nackenkoteletts von Schwein oder Lamm
- Scheiben aus gefrorener Rohware, zum Beispiel Nacken- und Lachssteaks
- Scheiben aus gegarter, geräucherter Rohware wie Kassler mit und ohne Knochen
- Würfel oder Streifen für Gulasch oder Geschnetzeltes