

Original GR 50

Découpe et déchiquetage
de produits surgelés



Quatre lames verticales robustes

La barre de coupe découpe des plaques de 30 mm d'épaisseur à la cadence de 45 fois par minute. Quatre lames verticales divisent les plaques en morceaux de 90 mm de largeur. Les lames stables n'ont aucune difficulté à sectionner les blocs congelés. En fonction de leur teneur en eau, les aliments peuvent être coupés à une température entre -40 °C et +80 °C.



Un chargement facile et commode

Le chargement s'effectue à une hauteur confortable de 970 mm. Un culbuteur facilite alors le transport dans la machine. Un équipement de levée prend la relève. Il amène le bloc à découper à la hauteur de chute idéale pour un glissement sûr vers la lame.



Entraînement mécanique

La barre de coupe est parfaitement inclinée par rapport au bloc de coupe qui glisse. Cela rend la coupe particulièrement précise et reproductible à tout moment. La transmission de puissance est assurée par une boîte de vitesses mécanique, qui nécessite peu d'entretien et fonctionne de manière fiable pendant des années. Il est particulièrement rapide et extrêmement puissant. Des amortisseurs massifs avec des pieds solides assurent un fonctionnement en douceur avec une position stable.

ÉQUIPEMENT

*Couteau de séparation * Plan de travail rabattable * Système d'entraînement mécanique * Aide automatique * Tapis de déchargement*

Viande, poisson, légumes ou beurre, l'Original GR 50 permet de découper rapidement et en toute fiabilité presque tous les aliments congelés.



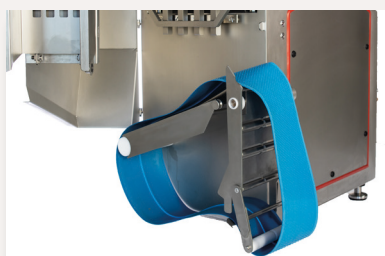
Un guidage sûr des aliments à couper

Le matériau à couper est placé sur la table pliante solide. De là, il suffit d'une poignée pour le lancer facilement et en toute sécurité dans la machine. Le remplissage latéral de la machine permet à l'opérateur de travailler facilement et de transporter peu de charges.



Sortie à hauteur de chariot standard

C'est ici que terminent tous les produits finis, sous les yeux du technicien qui contrôle, à la bonne hauteur de travail. Les caisses de toutes les tailles ou un chariot normé de 200 l ont suffisamment de place sous le tapis de sortie. Fini les caisses à porter et l'effort fatigant. L'assemblage et l'entretien sont d'ailleurs un jeu d'enfant.



Sûre, ergonomique et facile à nettoyer

Certifiée par l'État et conçu dans le respect des exigences des normes de sécurité européennes, l'Original GR 50 offre la plus grande sécurité possible. Son maniement intuitif épargne au technicien un travail physique difficile. Le nettoyage quotidien devient un jeu d'enfant.

<i>Longueur de la machine</i>	<i>1.331 - 2.566 mm</i>	<i>Puissance connectée</i>	<i>400 V, 5.7 kW, 16 A</i>
<i>Largeur de la machine</i>	<i>891 - 2.180 mm</i>	<i>Rendement</i>	<i>2.500 kg / h</i>
<i>Hauteur de la machine</i>	<i>1.490 - 1.862 mm</i>	<i>Taille de coupe</i>	<i>30 x 90 x max. 250 mm</i>
<i>Poids de la machine</i>	<i>630 kg</i>	<i>Fréquence de coupe</i>	<i>45 par minute</i>
<i>Longueur de coupe</i>	<i>680 mm</i>	<i>Température de coupe</i>	<i>-40 °C - +80 °C</i>
<i>Largeur de passage</i>	<i>440 mm</i>		
<i>Hauteur de passage</i>	<i>250 mm</i>		