

GPC 2200-20000 I

INDUSTRIE-TUMBLER

INDUSTRIAL-TUMBLERS

TUMBLERS INDUSTRIALES

Wahlweise mit Hydraulik- oder Vakuum-Beschickung
Available with hydraulic or vacuum loading system
Con sistema de alimentación en vacío o hidráulico

Die Tumbler der Baureihe GPC von 2200 - 20000 L wurden für höchste Ansprüche der fleischverarbeitenden Industrie entwickelt.

Ein robuster Vierradantrieb und ein stufenlos regelbares Getriebe ermöglichen den Drehzahlbereich von 1-10 UpM. Aufgrund der zweitürigen Ausführung der Trommel können alle GPC-Typen mit Stickstoffkühlung ausgerüstet werden, so dass eine Temperaturführung mit hohem Wirkungsgrad schnell und exakt möglich ist.

Die doppeltürige Trommel ermöglicht dem Bediener bei allen Arbeitsgängen eine schnelle und einfache Handhabung der Anlage. Auf Wunsch liefern wir als Sonderzubehör automatische Türöffnung und Türschließung.

Die bis zu 99-fach programmierbare Steuerung der Typen GPC zur Geschwindigkeits-, Positions-, Vakuum-, Intervall- und Pulsivakuumregelung ermöglicht alle denkbaren Anwendungen der heutigen Koch- und Rohschinkentechnologien.

Optional mit
Solekühlung



Innovative tumble technology - made in Germany

GPC 2200 - 20000 I

The Tumblers series GPC ranging from 2200 to 20000 I are designed to cover the needs of the large, serious meat processors.

A sturdy four-wheel-drive and an infinitely variable gear, allow a speed range from 1 - 10 rpm. Due to the double door version of the drum all GPC machines can be equipped with Nitrogen cooling which guarantees precise and fast temperature control with high efficiency. The double door drum offers easy loading and unloading, plus quick and efficient cleanings, for higher bacteriological standards. Automatic door opening and closing, as special equipment, available on request.

The programmable control (99 programmes) guarantees uniform production times for repetitive production of normal and raw products. Permanent or discontinuous vacuum can be applied as required. The drum is tiltable by electromechanical drive.

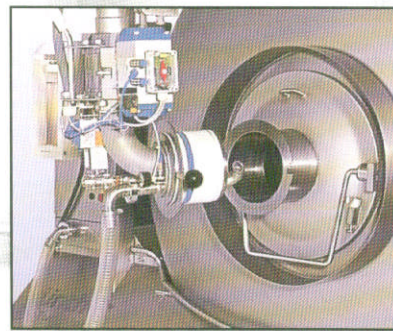
Option: jacket cooling

Los tumbler de la serie GPC 2200 a 20000 I cumplen con las más altas exigencias de la industria de elaboración de carne.

Gracias al accionamiento de cuatro ruedas y el engranaje de regulación continua funcionan de 1 a 10 rpm. La doble puerta del tambor permite que las máquinas tipo GPC estén equipadas con un sistema de refrigeración de nitrógeno, de manera que se puede controlar la temperatura eficazmente. Asimismo, permite cargar, descargar y limpiar fácilmente el tambor. Opcionalmente, se suministra un sistema de apertura y cierre automático de puertas.

El control programable de las máquinas de la serie GPC (99 programas, como máximo) ofrece las funciones de control de velocidad, posición, vacío y vacío a intervalos que cumplen con los requisitos de las aplicaciones de la tecnología más reciente sobre elaboración de productos tratados y crudos.

Opción: camisa refrigerador



Maschinentypen types of machine maschina tipos	GPC 2200	GPC 3000	GPC 4000	GPC 5000	GPC 7000	GPC 9000	GPC 11000	GPC 12000	GPC 20000	
Fassungsvermögen capacity/capacidad	880- 1100	1200- 1500	1600- 2000	2000- 2500	2800- 3500	3600- 4500	4400- 5500	4800- 6000	8000- 10000	kg
Länge length/longitud	2000	2000	2300	2300	2900	3600	3600	3600	5300	mm
Breite width/ancho	2500	2700	2900	3100	3100	3100	3300	3500	4000	mm
Höhe height/altura	2200	2300	2300	2400	2400	2400	2600	2800	3000	mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada	5,5	5,5	5,5	7,5	11,0	15,0	18,5	18,5	30,0	kW

K-Version zuzüglich 80 mm Breite/K-version, width + 80 mm/ versión K, ancho + 80 mm

Günther Maschinenbau GmbH
Am Bauhof 7
D-64807 Dieburg
Tel. + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 0
Fax + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 25
www.guenther-foodtech.de
e-mail: info@guenther-maschinenbau.de

Hotline: 0 60 71-98 78-0

Innovative tumble technology - made in Germany