

GPM 130-300K

VAKUUM-, MENG- UND POLTERMASCHINEN VACUUM MIXER AND TUMBLER TUMBLER Y MEZCLADORA EN VACIO

Die Günther Meng- und Poltermaschinen der Baureihe GPM sind mit ihrer leistungsstarken Direktkühlung vielseitig einsetzbar.

Durch einfaches Wechseln des Polterarms oder den optional erhältlichen spezial Mengarm können sowohl Koch- als auch Rohpökelwaren bearbeitet werden. Darüber hinaus können auch Wurstsorten in kurzer Zeit unter Vakuum gemengt werden.

Die moderne Touch-Screen-Steuerung ermöglicht eine grafisch geführte Bedienung und Programmierung. Das Vakuum kann in Dauer- oder Intervall geschaltet werden. Der Schwenkwinkel ist frei wählbar.

Vorteile bei Kochpökelware

- Optimale Eiweißaufschließung
- Wenig Gewichtsverlust
- Bessere Bindefähigkeit
- Bessere Farbhaltung
- Gleichmäßige Endprodukte

Vorteile bei Rohpökelware

- Gleichmäßige Salzverteilung
- Optimale Entwicklung des Aromas und des Pökelgeschmacks.
- Garantie für optimale Umrötung und Stabilität in der Farbhaltung.
- Steigerung des Genußwertes hinsichtlich des Geschmacks und der Zartheit des Fleisches.

Optional mit Solekühlung



GPM 130K

Jacket cooled vacuum mixer and tumbler for the medium-sized butcher business

The Günther mixing and tumbling machines of the GPM series offer versatile applicability thanks to their powerful direct cooling mechanism.

By a simple replacement of the tumbling arm or the optionally available special mixing arm, both cooking as well as raw pickled goods can be processed. Furthermore, also sausage ingredients can be mixed under vacuum in minimum time.

The state-of-the-art touch screen control facilitates a graphically guided operation and programming. The vacuum can be set to continuous or interval operation. The pivoting angle is freely selectable.

Advantages for cooked pickle products:

- Optimal digestion of protein.
- Low weight loss.
- Improved binding capability.
- Improved colour preservation.
- Uniform final products.

Advantages for raw pickled products:

- Even salt distribution.
- Optimal development of aroma and pickle taste.
- Guaranteed optimal reddening colour preservation.
- Increase relish with respect to the taste and tenderness of the meat.

Option:

Jacket cooling

Tumbler y mezcladora en vacío con refrigeración de camisa para pequeñas y medianas industrias

Los tumbler-mezcladores de la serie GPM, con potente refrigeración directa, son máquinas de uso universal.

Cambiando el brazo de tumbling o de mezcla especial (opción), se pueden tratar tanto productos para cocinar como productos salados no tratados. Además, se pueden mezclar en vacío diferentes tipos de embutidos.

El moderno sistema de control con pantalla táctil permite manejar y parametrizar la máquina gráficamente. El operario puede seleccionar los modos de vacío permanente o a intervalos, así como el ángulo de giro deseado.

Ventajas para los productos salados tratados:

- Perfecta asimilación de proteínas.
- Pérdida de peso reducida.
- Mejor capacidad de enlace.
- Mejor preservación del color.
- Productos finales homogéneos.

Ventajas para productos salados crudos:

- Distribución homogénea de la sal.
- Desarrollo perfecto del aroma y del sabor a sal.
- Perfecto mantenimiento del color rojo.
- Carne más sabrosa y tierna.

Opción:

Camisa refrigerador

| Maschinentypen types of machine/ maschina tipos | GPM 130 K | 200 K | 300 K |
|---|-----------|-------|---------|
| Fassungsvermögen capacity/capacidad | 80 | 130 | 180 kg |
| Länge length/longitud | 1400 | 1500 | 1600 mm |
| Breite width/ancho | 750 | 815 | 1000 mm |
| Höhe height/altura | 1350 | 1400 | 1450 mm |
| Anschlusswert connected load/potencia conectada | 1,5 | 2,0 | 2,5 kW |

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-maschinenbau.de
e-mail: info@guenther-maschinenbau.de

Hotline: 0 60 71-98 78-0