

GT 400 S/ 600 S

WALZENSTEAKER

TENDERISER

FILETEADORA DE RODILLOS

Die neuen Walzensteaker der GT Serie sind das Ergebnis intensiver Weiterentwicklung für anspruchsvolle Fleischtechnologie. Komplett aus hochwertigem Kunststoff solide und robust gefertigt, garantieren sie höchste Wirtschaftlichkeit. Ein Spitzenprodukt aus dem Hause Günther.

Durch die Einstellung der Messerwellen sind unterschiedliche Schneidtiefen und Schneiddrücke einstellbar. Verschiedene Messergeometrien können je nach Bedarf eingesetzt werden. Durch Austausch der Messerwalze mit einer Mitnehmerwalze können Fleischstücke mit z.B. Schwarte auch einseitig gesteakt werden. Durch das leichte Herausnehmen von Zuführungsförderband sowie der beiden Messerwalzen lässt sich die Maschine leicht und gründlich reinigen.

Vorteile des Walzensteaker GT 400 S/600 S

- Oberflächenvergrößerung des Fleisches
- Bessere Aufschließung des Eiweißes
- Bessere Bindefähigkeit des Eiweißes
- Verkürzung der Polterzeit
- Reduzierung des Kochverlustes
- Verbesserung der Konsistenz
- Standardisierung des Endproduktes

Die Bauform der Steaker ermöglicht eine sehr gute Verbindung mit anderen Günther Produkten wie Pökelinjektoren, Pressen, Steig- und Förderbändern zu optimalen Fertigungslinien. Das fertige Produkt kann entweder über einen Normkutterwagen oder optional über ein Abfuhrförderband weiterverarbeitet werden.

GT 400 S



GT 600 S



GT 400 S/600 S

Roller Steaker

The new tenderiser of the GT series are the result of intensive continuous advancements for demanding meat technology applications. Made of high-quality stainless-steel and food-grade plastics, the tenderiser not only feature a solid and rugged design, but also assure maximum efficiency – a Günther first-class product.

The knife shaft adjustment provides for the setting of various cutting depths and pressures. Different knife geometries can be applied as required. The knife roller's replacement by a transportation roller also facilitates the one-sided tenderising of meat, e.g. meat pieces with rinds.

Thanks to the easy removal of the feed conveyor belt and the two knife rollers, the machine can be effortlessly and thoroughly cleaned.

The tenderiser design allows for a perfect connection with other Günther products such as pickle injectors, presses, elevating and even conveyor belts, facilitating the assembly of optimum production lines. The completed product can either be further processed via a standard loading lorry or, optionally, via a discharge conveyor belt.

Advantages of the GT 400 S/600 S:

- Surface enlargement of the meat
- Efficient protein extraction
- Protein stabilization
- Reduced tumbling times
- Reduced losses due to heat or curing treatments
- Improvement of consistency
- Standardization in the meat preparation

Fileteadora de rodillos

Las nuevas fileteadoras de rodillos de la serie GT son el resultado de nuestro desarrollo continuo de productos de alta calidad para el tratamiento de carne. Están completamente acabados en acero noble o plástico inalterable por comestibles de la más alta calidad, de manera que aseguran un alto nivel de rendimiento. Un producto estrella de Günther.

Gracias a la posibilidad de ajustar los ejes de cuchillas, se pueden realizar cortes de profundidad y presión variables. El usuario puede montar diferentes cuchillas, según las necesidades específicas. Cambiando el rodillo soporte de cuchillas por el rodillo de arrastre, también se pueden realizar cortes en un sólo lado de las piezas de carne, por ejemplo para quitar la corteza.

Gracias al fácil desmontaje de la cinta de alimentación y de los dos rodillos soporte de cuchillas, la máquina se puede limpiar fácil y cuidadosamente.

El diseño de las fileteadoras permite realizar sencillamente combinaciones con otros productos de la marca Günther, como por ejemplo inyectores de salmuera, prensas, cintas de transporte o alimentación, formando una línea de producción completa y perfecta. El producto acabado se puede seguir tratando utilizando un carro cutter para carne normalizado, o bien por una cinta de descarga.

La fileteadora de rodillos GT 400 S/600 S ofrece las siguientes ventajas:

- Agrandando la superficie de la carne
- Asimilación eficaz de proteínas
- Mejor capacidad de enlace de proteínas
- Tiempo reducido de tratamiento
- Reducción de pérdidas durante el tratamiento
- Mejor consistencia
- Productos finales homogéneos

Maschinentypen types of machine/maschina tipos	GT 400S	GT 600S
Länge length/longitud	1500	1900 mm
Breite width/ancho	1300	1500 mm
Höhe height/altura	1350	2000 mm
Einlaufbreite inlet width/ancho de entrada	400	600 mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada	1,0	2,0 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-foodtech.de
e-mail: info@guenther-maschinenbau.de

Hotline: 0 60 71-98 78-0