



## Bandschneidemaschine GS-10

Artikel-Nr 900 1110-2

### Tausendfach erprobte Schneidemaschine für Salat, Gemüse und Obst mit bis zu 1,5t/h

Die mehr als tausendfach bewährte GS 10-2 Bandschneidemaschine - im modernen Redesign - überzeugt mit innovativen Funktionen und perfekter Schneidequalität. Die GS 10-2 ist eine Multifunktions-Bandschneidemaschine zum Schneiden von Salat, Gemüse, Früchten, Kräutern, Fleisch, Fisch, Wurst; zum Reiben von Brot, Käse, Nüssen und vielem anderen mehr. Sie ist optimal für den Einsatz in Großküchen, Catering und der Industrie geeignet.

Die neue GS 10-2 punktet mit einer optimierten Ausstattung wie z.B.:

- allseitig abfallende Ablaufschrägen am gesamtem Maschinengehäuse
- modernes Hygienedesign
- auswurfoptimierte Messerhaube (Produkt wird beim Auswurf nicht beschädigt)
- komplett neu konzipierter Niederhalter
- neue Sicherheitsverriegelung der Messerhaube

Die Maschine ist mit einem 125 mm breiten Zuführband mit perfekter Niederhaltertechnik zur korrekten und schonenden Produktführung ausgestattet. Die Schnittstärke kann stufenlos von 1-50 mm reguliert werden.

Eine Vielfalt an Messerscheiben-Zubehör für unterschiedlichste Anwendungen ist erhältlich:

- Schneiden von empfindlichen Blattsalaten und Kräutern aller Art, z.B. Schnittlauch, Dill, Petersilie, usw.
- Streifenschneiden / Würfeln / Segmentieren von Gemüse und Früchten, usw.
- Raffeln und Reiben von Rohkost, Käse, Brot, Nüssen, usw.
- Schneiden / Zerfasern von Hähnchenbrust, Fleisch, usw.

## Vorteile

- Exakte Schnittqualität
- Bedienfeld  
Über das elektronische Bedienfeld können Messer- und Bandgeschwindigkeit auf 100 frei wählbaren Programmplätzen für die unterschiedlichsten Produkte abgespeichert werden.
- Messerkasten mit optimiertem Produktauswurf
- Integration in Produktlinie
- Reinigung und Pflege  
Alle Maschinenteile wie Messer, Führungen, Bänder, Bandspanneinrichtungen usw. lassen sich blitzschnell und ohne Werkzeug zur Reinigung abnehmen.
- Als SMART Version erhältlich  
Mit „SMART Maschinen“ präsentiert KRONEN eine Reihe von internet- und kommunikationsfähigen Maschinen.

## Kapazität

Salat	max. 1'500 kg / h (Angewandte Verfahren: Streifen, Plättchen)
Gemüse	max. 2'500 kg / h (Angewandte Verfahren: Scheiben, Wellenschnitt, Raspel, Stifte ( $\geq 2$ ), Würfel ( $\geq 10$ ), Sticks, Ringe, Streifen)
Obst	max. 2'000 kg / h (Angewandte Verfahren: Scheiben, Würfel ( $\geq 10$ ), Segmente, Stücke)
Kräuter	max. 80 kg / h (Angewandte Verfahren: Ringe, Streifen)
Kohl	max. 1'200 kg / h (Angewandte Verfahren: Streifen)
Pilze	max. 700 kg / h (Angewandte Verfahren: Scheiben, Streifen)
Käse	max. 200 kg / h (Angewandte Verfahren: Raspel, Reiben)
Fleisch + Wurst	max. 1'000 kg / h (Angewandte Verfahren: Scheiben, Stifte ( $\geq 2$ ), Streifen, Stücke)
Fisch	max. 625 kg / h (Angewandte Verfahren: Ringe, Scheiben, Stifte ( $\geq 2$ ))
Sonstiges	max. 1'800 kg / h (Angewandte Verfahren: Scheiben, Reiben)

## Masse

Länge	1610 mm
Breite	670 mm
Höhe	1275 mm
Gewicht	235 kg