KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Cortadora con banda transportadora GS 20

Cortadora con banda transportadora multi propósito, diseñada y construída para la industria de productos frescos

GS 20 Cortadora con banda transportadora

GS 20

Versatilidad y capacidad en una sola máquina – cortadora picadora para lechuga, hierbas, vegetales y frutas de hasta 4 toneladas por hora o más

La cortadora con banda de alimentación GS 20 con un ancho de banda de 250 mm puede procesar cabezas enteras de lechuga y productos más grandes. Sus características clave son la perfecta sujeción del producto hasta el punto de corte y el ajuste digital del tamaño de corte en movimiento desde 1 a 50 mm (con 3 aspas). Se puede almacenar y seleccionar programas individuales mediante el sencillo uso de los botones de control. La facilidad de manejo se suma a nuestra serie de las ya establecidas cortadoras de cinta GS. Con respecto a la salida del producto, la puerta de la cámara de corte ha sido optimizada para permitir un manejo del producto más cuidadoso. El engranaje del sujetador de producto y los rodillos han sido mejorados y se ha reducido el número de recambios consecuentemente en la medida de lo posible, teniendo en cuenta una mejora adicional de la calidad del producto. Luces indicadoras avisan del estado de los sensores de seguridad. Un nuevo sistema de cierre combinado con una nueva cubierta de la cinta aumenta la seguridad en la zona de corte. Como en todas las máquinas Kronen, sus excelentes cualidades de higiene son una ventaja importante: superficies inclinadas, sellado de los ejes en acero inoxidable, eliminación de tornillos en la zona de la cámara de corte, canto de corte totalmente limpio, etc. contribuyen a mejorar la actuación de la cortadora con banda GS 20. La sólida máquina industrial está fabricada completamente en acero inoxidable. Ha sido concebida teniendo especial cuidado en su mantenimiento simple, fácil y eficiente limpieza y por lo tanto, es ideal para aplicaciones profesionales.

La cortadora con banda GS 20 cumple estrictamente con la normas de higiene de la EC y la EU.

Características estándar de la GS 20

Corte de calidad excepcional

Los productos son transportados suavemente y están sujetos hasta el punto de corte de forma que se asegura un corte de perfecta calidad. Materiales de reciente desarrollo mejoran la vida operativa de los componentes y hacen que su sustitución sea rápida, fácil y efectiva. Sólo hacen falta unos segundos parar cambiar las cuchillas. Los discos de corte pueden colocarse cerca de la ventana de corte sin necesidad de herramientas. Completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304 por razones de higiene.

Manejo

Su panel de control electrónico de fácil uso permite el ajuste digital de los tamaños de corte.
Se pueden introducir 100 programas individuales, definibles por el usuario, para los parámetros de velocidad de la cinta y la cuchilla para una gran variedad de productos.

Limpieza y Mantenimiento

Todos los recambios de la máquina tales como cuchillas, guías, cintas, tensores, etc. se extraen fácilmente sin necesidad de ninguna herramienta para efectos de limpieza.
La sólida máquina industrial está fabricada completamente en acero inoxidable AISI 304.

Los principios básicos de las máquinas KRONEN son:

- Fácil mantenimiento
- Limpieza fácil y eficiente
- Encauzado delicado de los productos
- Gastos de funcionamiento bajos

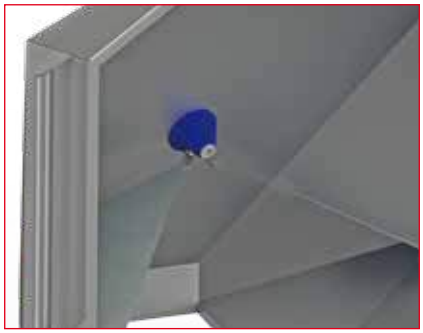
Componentes en conformidad para alimentos

Todos los componentes de las máquinas que estan en contacto con los alimentos, se fabrican en acero inoxidable o plásticos en conformidad con la FDA.

GS 20 Opciones & accesorios

Versión móvil

La cortadora con banda transportadora GS 20 está disponible en una versión móvil (4 ruedas) para una aplicación óptima en diferentes lugares.



Boquillas rociadoras para limpieza automática

Para una limpieza más fácil y conveniente, la cortadora por banda GS20 puede ser equipada con boquillas rociadoras (ubicadas en el sector de corte). Esta opción está disponible con o sin temporizador (se programa el ingreso de agua o se regula mediante un grifo)

Carro soporte para discos de corte

Este carro móvil (4 ruedas) garantiza el almacenamiento seguro de sus discos de corte así como una rápida accesibilidad.

Mesas de trabajo ergonómicas

Ofrecemos mesas de trabajo y de clasificación de hasta 16 o más operarios, con sistemas de separación de residuos y bandas transportadoras. Comunican con nuestras cortadoras de la serie GS. Los transportadores son desmontables y vienen con velocidad variable. Los laterales, mesadas y rampas son removibles a mano. Ofrecemos opcionales para alcanzar mayores niveles de productividad.

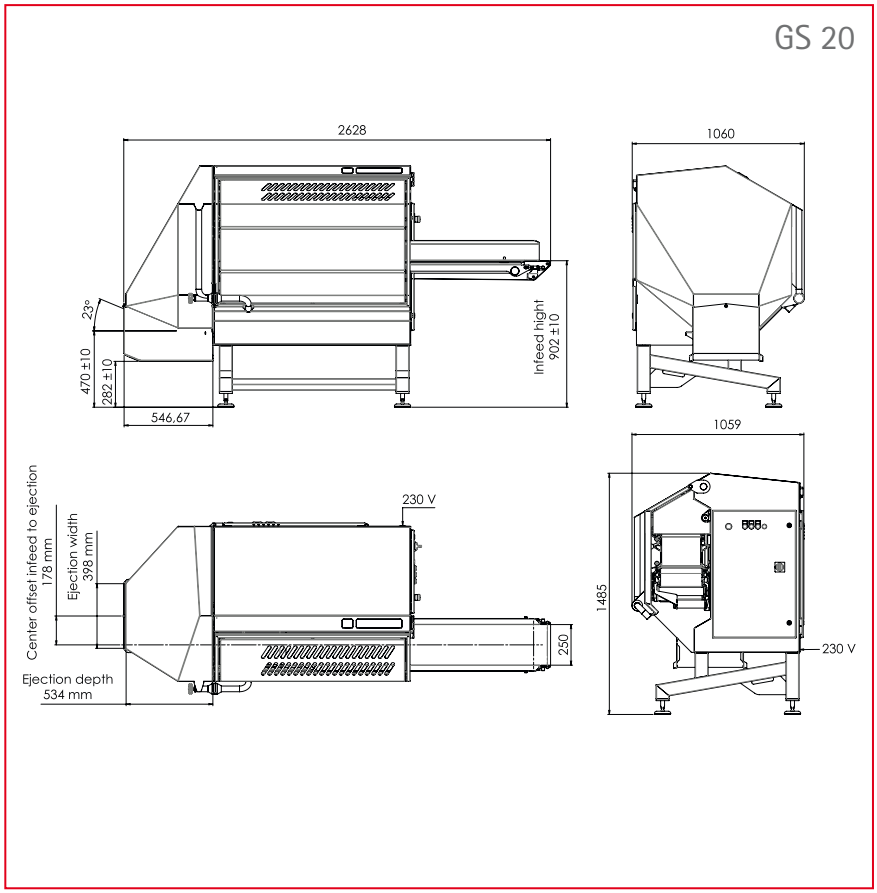
Bandas transporadoras

Disponemos de diferentes sistemas de bandas transportadoras, para un transporte contínuo y eficiente de productos alimenticios. Nuestro surtido incluye todo tipo de soluciones de transporte: desde una banda sencilla hasta un complejo sistema de transportadores con controles centralizados. La construcción compacta y modular permite retirar la banda y otros componentes sin el uso de herramientas, posibilitando una fácil y minuciosa limpieza.

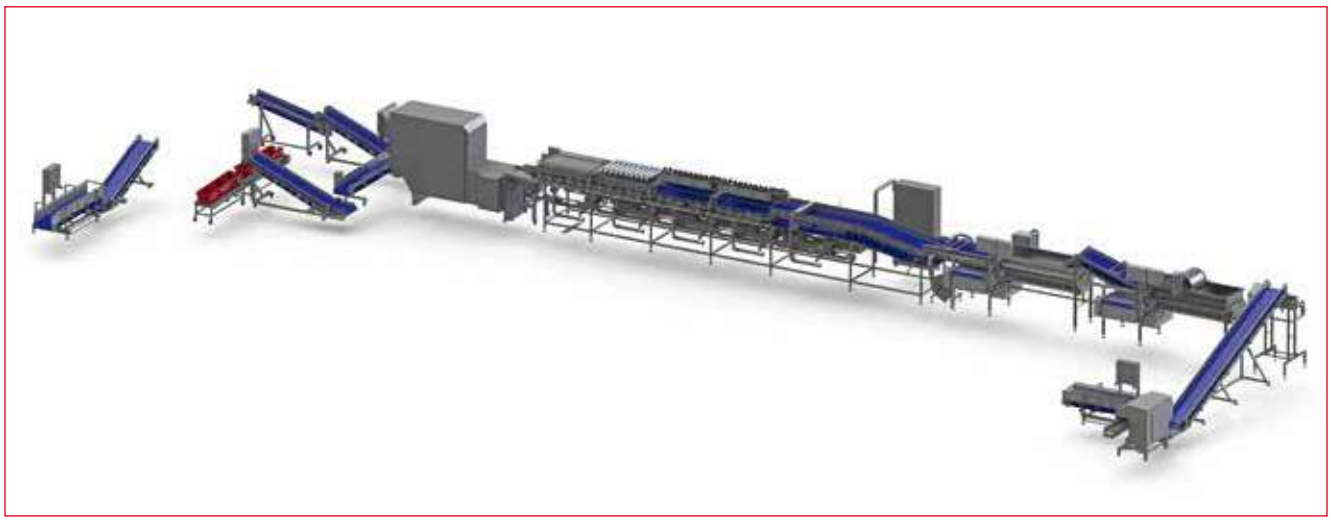
Brazo de soporte

Este accesorio es ideal para cambiar una cuchilla de disco muy pesada y re instalarla. Este brazo se puede instalar en cualquier modelo GS20. Permite dejar la cuchilla almacenada en el brazo y colocada detrás del equipo, sin requerir espacio adicional.

Planos técnicos y especificaciones



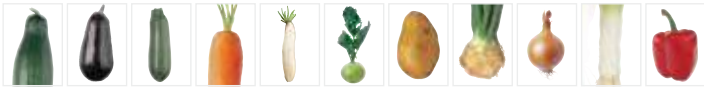
Medidas	
Largo	2628 mm
Ancho	1060 mm
Alto	1485 mm
Peso	530 kg
Altura de carga y descarga	905 mm
Altura de descarga	470 mm
Ancho de la banda	250 mm
Altura del sujetador	210 mm
Velocidad de la banda	2,6-19 m/min
Revoluciones de la cuchilla	130-590 r/min
Ancho de corte -teórico-	1-50 mm
Potencia eléctrica	
Rendimiento	3 kW
Voltaje	1~230 V N/PE
Frecuencia	50/60 Hz



KRONEN crea soluciones personalizadas que funcionan, tales como líneas completas de procesado para preparar, cortar en rodajas, lavar, secar y empaquetar así como sistemas de transporte automáticos. La máquina de corte GS 20 se puede integrar perfectamente en una línea de producción profesional. ¡Soluciones inteligentes y tecnología convincente para la industria alimentaria!

Accesorios para la cortadora con banda transportadora GS 20

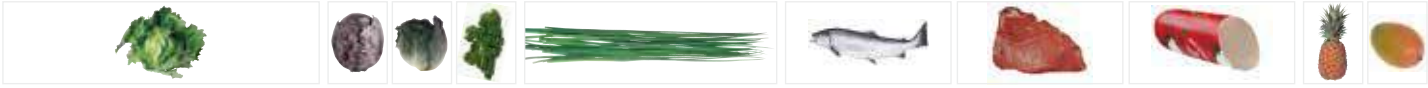
● Corte posible
○ Corte no posible
● Dependiendo del producto, es recomendable consultar con Kronen



	Vegetales										
	Pepino	Berenjena	Calabacín	Zanahoria	Rábano	Col / Nabo	Patata/papa	Apio nabo	Cebolla	Puerro	Pimiento
Cuchilla de 3 aspas	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●
Disco de corte ajustable 0–15 mm	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
Disco de repollos y hierbas 10 aspas 1.3 mm, alu	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○
Disco de cebollin de 3 cuchillas	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●
Disco 2D para cuadros o chunks 25 x 25 mm (2 navajas) ó 40 x 40 mm (1 navaja)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
Disco 6 cuchillas para julianas 3x3 ó 5x5 mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
Disco para desmenuzado de pollo y carnes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Disco de rallar 3 mm	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	○

KRONEN Nahrungsmitteltechnik

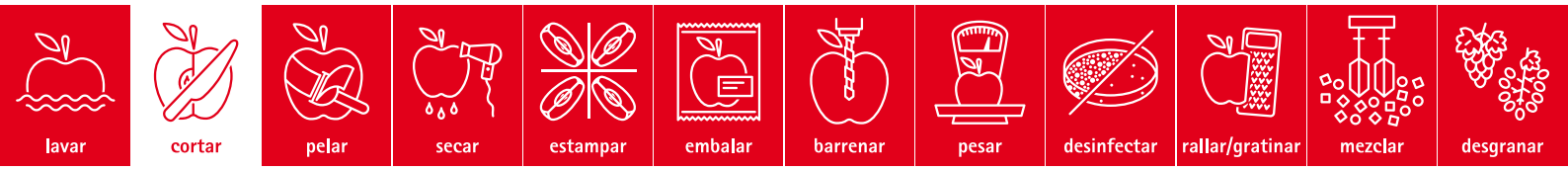
Rodajas, cubos, tiras y mucho más



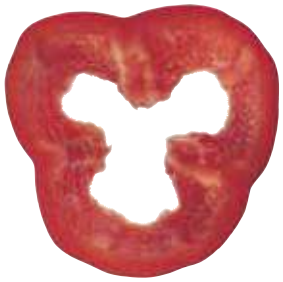
Lechugas					Col			Hierbas				Pescado, carne, embutido								Fruta	
endive	iceberg	chinese leaf	radicchio	chicory	Col	Col Saboya	Col berza	Cebollino	Perejil	Basílico	Eneldo	Arenque	Surimi	Calamares	Mortadela	Salami	Aves	Res	sust. carne vegana	Piña	Mango
●	●	●	●	●	○	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●
○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	○	○	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●
○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Gama de productos



- **Cortadoras de cinta** GS 10-2, GS 20
- **Cortadoras de rodajas y gajos**
  Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Cortadoras especiales y estampadoras**
  Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ V
- **Cortadoras en forma de espirales**
  SPIRELLO 150, S021
- **Cortadora multiusos** KSM 100
- **Cortadora de coles** CAP 68
- **Descorazonadora de coles** KSB
- **Corte en cuadros, estampar, dividir** PGW, HGW
- **Equipamiento para lavar y sanitizar vegetales**
- **Peladoras**
  Para cítricos, melones, manzanas, piñas, mangos, tubérculos, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc
- **Centrifugadoras, sistemas de soplado y succión**
- **Empacadoras**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**



Desarrollamos y fabricamos maquinaria, máquinas especiales y también líneas completas para el proceso de la industria alimenticia. Ofrecemos soluciones personalizadas para usted, incorporando exitosamente máquinas unitarias en líneas eficientes.
Nos alegramos de su contacto con nosotros.

Made in Germany
www.kronen.eu

KRONEN GmbH
Römerstraße 2a
D-77964 Kehl am Rhein
Teléfono: +49 (0) 7854/96 46-0
Telefax: +49 (0) 7854/96 46-500
info@kronen.eu

www.kronen.eu

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH

1/12-19/0500/04 ES
Nos reservamos el derecho de cambios técnicos