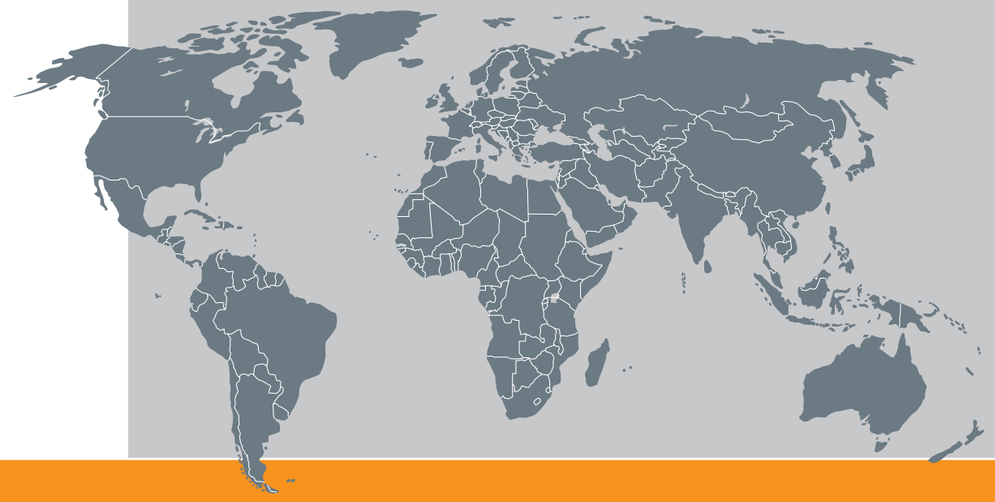
GHD HARTMANN international

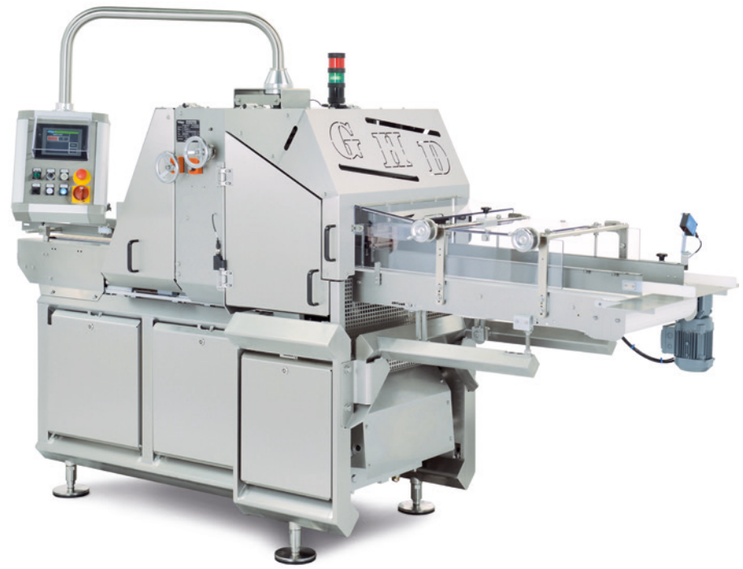
Rappresentata in più di 35 paesi – vedere www.ghd.net



AFFETTATURA

GS 60

TAGLIERINA A LAME ALTERNATE



Dati tecnici

Dimensioni:	Lunghezza: Larghezza: Altezza:	2890 mm 1100 mm 1620 mm
Dimensioni del prodotto:	Lunghezza: Altezza:	160-400 mm 50-170 mm
Spessore delle fette:	min. 7 mm	
Produzione:	Fino a 3600 unità / h di prodotto (in relazione al prodotto)	
Lunghezza lame:	358 mm	
Corsa delle lame:	77 mm	
Controllore:	Omron	
Controllore di frequenza:	Hitachi	
Alimentazione di energia:	230/400 Volt / 50 Hz	
Ingresso energia:	3,5 kW	
Aria compressa:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)	
Peso:	1100 kg	

Distributore per l'Italia:
FOOD TECHNOLOGY Srl

Via Adua 3
25015 Desenzano del Garda
(BS), Italia

Tel: +39 030 9912746
Fax: +39 030 7870262

Web: www.foodtechnology.it
E-Mail: info@foodtechnology.it

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Germany

Tel: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33

Web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

GHD HARTMANN

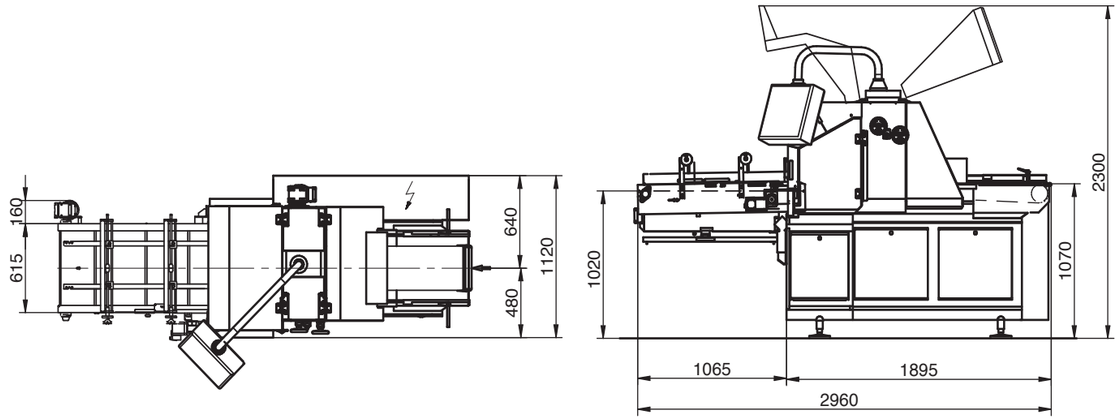
› GS 60
› GS 60 XL
› GS 60 XXL

GHD HARTMANN

GS 60

Taglierina a Lame Alternate

Il tagliapane GS 60 è una macchina de taglio di alte prestazioni per pane, dolci alla frutta, pagnotte con lievito di espansione o prodotti similari che contengono zucchero. Il posizionamento verticale delle lame permette il taglio del prodotto con eguali spessori di fette precisi. La GS 60 è progettata per il funzionamento continuo. L'elevata produzione è basata su un cambio progettato direttamente da Hartmann, che è equipaggiato con un sistema di lubrificazione ad olio speciale. Un azionamento separato controllato in frequenza collegato al trasportatore di uscita permette una sincronizzazione ottimizzata con la macchina di imbustimento automatica. La combinazione di questa taglierina a lame alternate assieme ad una macchina di imbustamento Hartmann auto-matica fornirà una soluzione di confezionamento perfetta armonizzata con elevata flessibilità e affidabilità di produzione.



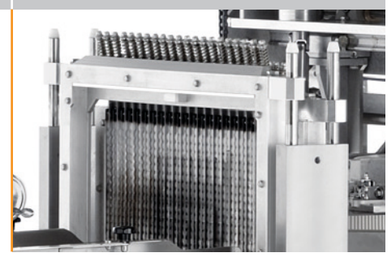
Disegno di montaggio suggerito non vincolante.

Panoramica delle caratteristiche di affettatrici alternative GS 60

- Taglia pane, dolci alla frutta, pagnotte con lievito di espansione e prodotti che contengono zucchero, grano e noci
- Disposizione di lame verticale precisa
- 4 elementi di trasportatore dell'alimentazione del prodotto fissano il prodotto su tutti i lati
- L'ingresso del prodotto è regolato alla forma e alle caratteristiche dei vostri prodotti
- L'apparecchiatura si arresta se le lame si rompono
- Velocità regolabile in continuo per ingresso del prodotto, uscita del prodotto, e lame
- Pulizia rapida delle lame per lo scorrimento dell'ingresso del prodotto fuori dell'area di taglio di 250 mm
- Il telaio delle lame può essere estratto dalla sommità dopo rimozione di un singolo dado
- Cambio speciale Hartmann per un azionamento regolare della lame

Opzionale:

- Guide di separazione per mezzo-pani
- Pannelli di trasferimento regolabili
- Separatore di fette di estremità
- Pannelli di guida con rivestimento antiadesione
- Uscita del prodotto prevista con nastro trasportatore (ottimo per scarico manuale)
- Spessore delle fette da 6 mm e maggiori
- Corse di lama specifica del prodotto di 20-100 mm
- GS 60 XL: Larghezza di lavoro fino a 550 mm
- GS 60 XXL: Larghezza di lavoro fino a 750 mm

Display
Uso intuitivo tramite schermo a contatto.

Telaio delle lame
Le velocità di ingresso e di taglio a fette possono essere regolate.