

Cutting

GS 10-2 belt cutting machine

Used in thousands of applications, successful worldwide: the multifunctional machine cuts almost all food products – including lettuce, vegetables and fruit, of course - effectively, precisely and gently.

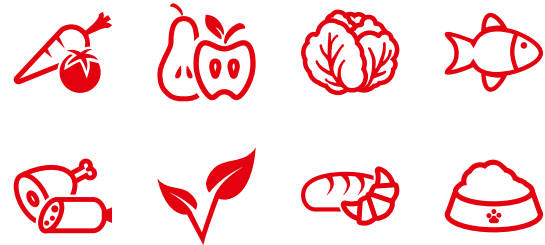
up to 1,500 kg/h Max. capacity



Your benefits

- ✓ Cost-effective due to a reduced personnel requirement and an affordable purchase price
- ✓ High output with precise and consistent cutting quality
- ✓ Easy operation and cleaning – knives can be changed with no tools required
- ✓ Highly flexible due to a large selection of cutting tools for different products and cutting types
- ✓ Compact design for a low space requirement – for use as a stand-alone unit or for integration into a processing line
- ✓ Optionally available as a SMART version

Product groups



Portrait

Versatile and effective food cutting: up to 1,500 kg per hour in perfect quality

The GS 10-2 is a belt cutting machine for slicing, grating, rasping and dicing and is one of KRONEN' s flagship models. The multifunctional belt slicer allows users to cut virtually all kinds of food: salad leaves, vegetables, fruit, herbs, meat, cooked meat, fish, vegan substitutes, baked goods, cheese and nuts. This makes it ideally suitable for an extremely wide range of applications and sectors. Depending on the product and cutting type, the GS 10-2 processes up to 1,500 kg of product per hour.

Prior to processing, the right knife for the product is installed; no tools are required for this purpose. The cutting thickness is infinitely adjustable from 0.5 to



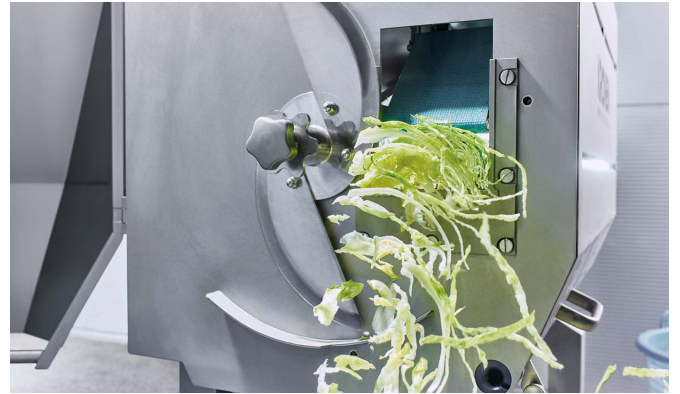
50 mm. The hold-down pressure and the knife and belt speed are then set. The product is prepared for cutting, e.g. cored, peeled or segmented, before being placed on the 125 mm-wide infeed belt depending on the cut intended. Next, it is cut precisely and gently thanks to precise hold-down technology and product guidance. As standard, the cut product can be ejected underneath the knife box, for example into a spin basket or a Euro crate. It can be optionally conveyed via a discharge belt for further processing, for example when the GS 10-2 is integrated into a processing line.

Versatile application options:

The cutting machine can be used flexibly for various applications, for example:

- Cutting lettuce, e.g. iceberg lettuce, into strips or shreds
- Cutting lollo rosso lettuce into pieces
- Cutting cabbage into strips or shreds
- Grating carrots or cutting them into sticks or slices
- Dicing potatoes
- Dicing pineapple and mango
- Cutting cooked chicken breast into slices
- Cutting cabanossi or bockwurst sausage into slices
- Cutting cooked meat into strips or pulling it apart to make "pulled beef"
- Cutting, dicing or shredding fish, for example salmon
- Cutting or shredding vegan meat substitutes
- Grating hard cheese
- Cutting or dicing bread rolls or baguettes
- Grating nuts

The **GS 20** belt cutting machine is suitable for products wider than 12 cm. It has a 250 mm-wide



infeed belt and processes up to 4,000 kilograms per hour.



Benefits

Technique de maintien et guidage du produit optimisée

Le tapis d'alimentation et le dispositif de maintien perfectionné permettent de guider le produit avec précision sans l'abîmer. Ce qui garantit une excellente qualité de coupe. La chambre de coupe est conçue pour une éjection optimale, sans détérioration, du produit coupé. (III. GS 10-2)

Concept hygiénique de pointe

La machine est dotée de surfaces inclinées pour faciliter l'évacuation de l'eau après le nettoyage. La machine, y compris les disques de coupe, est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, ce qui la rend particulièrement robuste et hygiénique. Tous les matériaux qui entrent en contact avec le produit sont de qualité alimentaire (conformes à la FDA). (III. GS 10-2)

Utilisation facile et sûre

Chaque couteau se remplace sans outil supplémentaire. Le clavier digital électronique permet d'enregistrer 100 combinaisons vitesse du couteau / vitesse du tapis et permet une grande variété de coupes de toutes sortes de produits. Ainsi, les paramètres d'un produit spécifique sont accessibles à tout moment, rapidement et facilement. Grâce aux capteurs de sécurité placés sur le capot de la machine et la porte de la chambre de coupe, la machine s'arrête immédiatement en cas d'ouverture des portes en cours de fonctionnement. Le verrouillage de la chambre de coupe garantit également un excellent niveau de sécurité durant le travail.

Nettoyage et entretien aisés

La machine peut être nettoyée au jet d'eau. Toutes les pièces de la machine - couteaux, guides-produits, tapis et dispositifs de tension des tapis - peuvent être retirées sans outils pour un nettoyage rapide. De plus, la machine demande peu de maintenance et sa conception favorise un entretien rapide et aisé ; à titre d'exemple, les graisseurs sont fixés à l'extérieur. Certaines lames peuvent être réaffûtées et sont donc extrêmement durables. (III. GS 10-2)

Technical data

Elektrische Leistung	Leistung	1,8 kW
	Spannung	230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	1.610 x 670 x 1.275 mm
	Gewicht	235 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	777 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	470 mm
Sonstiges	Bandbreite	125 mm
	Schnittstärke	0,5-50 mm
	Messerdrehzahl	150-680 tr./min.
	Bandgeschwindigkeit	2,4-15,7 m/min.

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.