

Cutting

GS 20 belt cutting machine

Versatile, efficient and proven: the multifunctional machine for the precise and gentle cutting of a wide variety of food products including lettuce, vegetables and fruit, in very large quantities

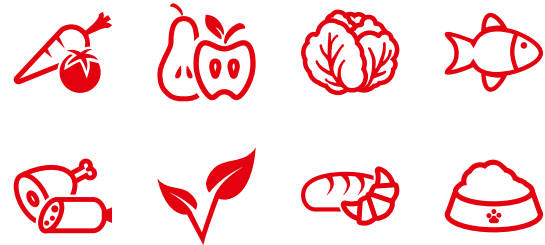
up to 4,000 kg/h Max. capacity



Your benefits

- ✔ Very high output with precise and consistent cutting quality
- ✔ Cost-effective due to a reduced personnel requirement
- ✔ Highly flexible due to a large selection of cutting tools for different products and cutting types
- ✔ Easy operation and cleaning
- ✔ Compact design for a low space requirement
- ✔ Ideal for integration into processing lines

Product groups



Portrait

Versatile and with a high output: up to 4,000 kg of product per hour cut precisely and gently

The GS 20 is used for cutting, pulling/shredding and grating an extremely wide variety of products in large quantities. The multifunctional belt slicer can flexibly cut many types of food products: lettuce, vegetables, fruit, herbs, meat, cold meats, fish, vegan substitute products and baked goods. Just like the GS 10-2, it is therefore ideal for a wide range of applications and sectors. It processes even higher capacities: depending on the product and cutting type, up to 4,000 kilograms of product per hour.

Prior to processing, the right knife for the product is installed. 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



250 mm-wide infeed belt depending on the cut intended. Next, it is cut precisely and gently thanks to optimized hold-down technology and product guidance. The cut product can be ejected into a container underneath the knife box or optionally conveyed via a discharge belt for further processing.

Versatile application options:

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

- Cutting 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
- 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 or shredding fish, for example salmon
- Cutting or shredding vegan meat substitutes
- Cutting bread rolls or baguettes
- If slicing is performed directly in the field, the GS 20 can also be mounted on harvesters.

The **GS 10-2** belt cutting machine is suitable for capacities up to 1,500 kg per hour. If cubes are required, the **KUJ-V** cube, strip & slice cutting machine can be used as an alternative.



Benefits

Optimierte Niederhaltertechnik und Produktführung

Das Zuführband mit perfektionierter Niederhaltertechnik gewährleistet eine korrekte und zugleich schonende Produktführung. Dadurch wird eine hohe Schnittqualität garantiert. Der Messerkasten mit dem optimierten Produktauswurf sorgt zusätzlich dafür, dass das geschnittene Produkt beim Austragen aus der Maschine nicht beschädigt wird.

Einfache Reinigung und Wartung

Die Maschine kann mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Alle Maschinenteile, zum Beispiel Messer, Führungen, Bänder und Bandspanneinrichtungen, lassen sich schnell und ohne Werkzeug zur Reinigung abnehmen. Zudem ist die Maschine so konzipiert, dass sie besonders schnell und leicht zu warten ist, beispielsweise sind Schmiernippel außen angebracht. Die Klingen sind teilweise nachschleifbar und somit äußerst langlebig.

Leichte, sichere Bedienung

Jedes Messer kann unkompliziert gewechselt werden. Über das elektronische Bedienfeld können Messer- und Bandgeschwindigkeit auf 100 frei wählbaren Programmplätzen für die unterschiedlichsten Produkte abgespeichert werden. So können die Einstellungen für ein bestimmtes Produkt später immer wieder schnell und einfach abgerufen werden. Durch die Sicherheitsabfrage der Haube und Messerkastentür bleibt die Maschine sofort stehen, sollte die Tür, während die Maschine in Betrieb ist, geöffnet werden. Über Meldeleuchten wird der Status der Sicherheitssensoren rückgemeldet. Die Sicherheitsverriegelung der Messerhaube gewährleistet zusätzlich eine hohe Arbeitssicherheit.

Modernes Hygienic Design

Die allseitig abfallenden Ablaufschrägen am gesamten Maschinengehäuse gewährleisten, dass das Wasser nach der Reinigung ideal ablaufen kann. Die Maschine ist komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und somit besonders robust und hygienisch. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus lebensmittelunbedenklichem Material (FDA-konform).

Technical data

Elektrische Leistung	Leistung	3 kW
	Spannung	1~230 V N/PE
	Frequenz	50 Hz / 60 Hz
Maße	LxBxH	2628 x 1059 x 1485 mm
	Gewicht	530 kg
	Einlauf-/Auflegehöhe	905 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	470 mm
Sonstiges	Bandbreite	250 mm
	Schnittstärke	0,5-50 mm
	Messerdrehzahl	129-588 U/min.
	Bandgeschwindigkeit	3,9-17,7 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.