



GPA 200-600 K

**REIFE- UND POLTERMASCHINE
MATURATION AND TUMBLING MACHINES
TUMBLER DE MADURACIÓN**



GPA 200-600 K

REIFE- UND POLTERMASCHINE · MATURATION AND TUMBLING MACHINES TUMBLER DE MADURACIÓN

Die Reife- und Poltermaschinen der GPA Reihe eignen sich besonders für die Herstellung hochwertiger Koch- und Rohpökelfwaren.

Anwendungsmöglichkeiten:

- Tumbeln/ Poltern
- Reifen
- Mischen
- Ansalzen
- Marinieren
- Hochwertige Fertigungsqualität
- Kompakte Bauweise
- Einfache Reinigung durch offene Trommel ohne Auswurfschikane
- Ausgereifte Technik, wartungsfreundlich und einfach zu bedienen
- Moderne Touch-Screen-Steuerung mit grafisch geführter Bedienung und Programmierung
- 100 Programme, mit jeweils bis zu 10 Arbeitsschritten
- Vakuum im Dauer- oder Intervallbetrieb
- Arbeitszeiten mit Dreh- und Pausenzeiten
- Frei wählbarer Schwenkwinkel
- Drehrichtung wählbar/ asymmetrische Schikanen
- Stufenlos regulierbare Trommelgeschwindigkeit
- Trommel elektromechanisch schwenkbar
- Hohe Beladepazität

Neu

- Deckelautomatik für alle GPA Varianten
- Optional mit integrierter hocheffektiver Solekühlung
- Optional mit integrierter Heizmaschine zum Auftauen
- Optional integrierte Säulenbeschickung für Normkutterwagen
- Optional kabellose Temperaturüberwachung des Produktes

The GPA series maturing machines and tumblers are especially suitable for the production of high-quality cooking and raw cured goods.

Typical applications:

- Tumbling
- Maturing
- Mixing
- Salting
- Marinating
- High-quality construction
- Compact design
- Easy cleaning through open drum without ejection baffle
- Sophisticated technology, easy to maintain and easy to use
- Modern touch-screen control with graphically guided operation and programming
- 100 programs, each with up to 10 steps
- Vacuum in continuous or interval operation
- Working periods with rotary and pause times
- Freely selectable tilting angle
- Selectable direction of rotation/ asymmetric baffles
- Infinitely variable drum speed
- Drum swivels electromechanically
- High loading capacity

New

- Automatic cover system for all GPA variants
- Optional with integrated and highly effective brine cooling
- Optional with integrated heating machine for thawing
- Optional integrated column feed for standard cutter carts
- Optional wireless temperature monitoring of products

Las maduradoras y amasadoras de la serie GPA de Günther son idóneas para la elaboración de mercancía cocida en salmuera y mercancía cruda en salmuera.

Posibles aplicaciones:

- volteado / amasado
- maduración
- mezcla
- salado
- marinado
- Excelente calidad de producción
- Construcción compacta
- Fácil limpieza por el tambor abierto sin deflector de expulsión
- Técnica madura, fácil mantenimiento y fácil de manejar
- moderno control con pantalla táctil con manejo y programación con guía gráfica
- 100 programas con, respectivamente, hasta 10 pasos de trabajo
- Vacío en modo continuo o por intervalos
- Tiempos de trabajo para tiempos de giro y de pausa
- Ángulo de inclinación de libre selección
- Sentido de giro seleccionable/ deflectores asimétricos
- Velocidad del tambor de regulación continua
- Tambor electromecánicamente oscilante
- Alta capacidad de carga

Novedad

- Automatismo en tapa para todas las variantes GPA
- Opcional con enfriamiento de la salmuera integrado
- Opcional con calentador integrado para descongelar
- Carga en columna opcional integrada para carro cúter estándar
- Monitorización inalámbrica de la temperatura del producto opcional

Maschinentypen types of machine / maschina tipos	200 K	300 K	600 K	
Fassungsvermögen / capacity / capacidad	140	200	400	kg
Länge / length / longitudud	1750	2000	2200	mm
Breite / width / ancho	880	1100	1650	mm
Höhe / height / altura	1800	2100	2200	mm
Anschlusswert / connected load / potencia conectada	2,0	2,5	3,0	kW

Günther Maschinenbau GmbH

Am Bauhof 7
D-64807 Dieburg
info@gmb-fm.de
guenther-maschinenbau.de
F +49 6071 9878 25
Hotline: +49 6071-9878-0