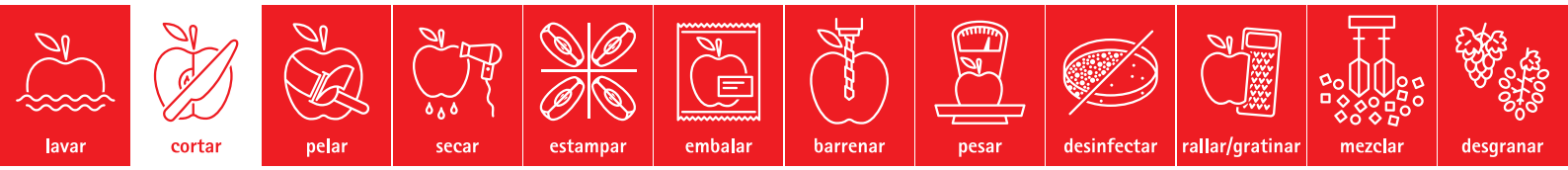
KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Gama de productos:



- **Cortadoras con banda transportadora** 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, Multislicer, TT 450
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ V
- **Cortadoras de vegetales** SPIRELLO 150, S 021
- **Cortadora universal** KSM 100
- **Cortadora de coles** CAP 68
- **Descorazonadora de coles** KSB
- **Troqueladoras, cortadoras de gajos y dados** PGW, HGW
- **Equipamiento para el lavado de vegetales y ensaladas**
- **Peladoras** para cítricos, melones, manzanas, patatas, zanahorias, apio nabo, etc.
- **Centrifugadoras, sistemas de soplado y succión**
- **Empaquetadoras verticales de flujo**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**

Basamos el desarrollo y fabricación de nuestros productos en las diferentes necesidades de nuestros clientes, adaptando nuestra tecnología a requerimientos individuales. De esta manera estamos facultados para ofrecer máquinas sencillas, equipos especiales y líneas completas de producción que combinan de forma efectiva diversas máquinas para procesar alimentos profesionalmente.

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH

KRONEN GmbH

Roemerstraße 2a
77964 Kehl am Rhein - Alemania
Tel.: +49 (0) 7854/96 46-0
Fax: +49 (0) 7854/96 46-50
info@kronen.eu

www.kronen.eu

2/11-17/1/02a/es Nos reservamos el derecho de cambios técnicos

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Cortadora con banda transportadora GS 10-2

Cortadora con banda transportadora multi propósito para lechugas y vegetales diseñada y construida para la industria alimentaria

Cortadora con banda transportadora GS 10-2

¡UNA MÁQUINA QUE LO CORTA TODO!

La cortadora con banda transportadora GS 10-2, probada y testeada miles de veces, no sólo se presenta con un nuevo aspecto sino que también impresiona con su tecnología de alto rendimiento y funciones sustanciales.

La GS 10-2 es la última máquina cortadora con banda transportadora multiuso para ensaladas, lechugas, vegetales, frutas, hierbas, carne, pescado, embutidos, pan, queso, frutos secos y mucho más. Es ideal para usar en cocinas de grandes producciones, catering y aplicaciones industriales.

La GS 10-2 presenta un atractivo paquete de características innovadoras y mejoras tales como:

- Superficie deslizante y cantos inclinados.
- Diseño higiénico y moderno
- Cámara de corte con expulsión suavizada (los productos no se dañan durante el proceso de descarga).
- Sujetador de producto completamente rediseñado
- Nuevo sistema de seguridad con bloqueo en la cámara de corte

La GS 10-2 está equipada con una cinta de transporte de 125mm de ancho y con una perfecta técnica de sujeción de producto para un encauzado correcto y delicado.

Disponemos de varios accesorios de corte para un amplio rango de aplicaciones:

- Cortar en rodajas ensaladas de hoja delicada y hierbas tales como cebolleta/cebollines, eneldo, perejil, etc.
- Corte en tiras / dados / segmentos de vegetales, frutas, etc.
- Rallar / despedazar vegetales crudos, queso, pan, frutos secos, etc.
- Despedazar / desmenuzar / desfibrar / deshilachar pechugas de pollo, carne, etc.

Es una máquina de acero inoxidable para los trabajos más exigentes y ofrece cortes de gran calidad.

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

Técnica innovadora para un corte preciso

"¡La cortadora de más éxito, de mejor rendimiento y más conocida con más de 2000 unidades funcionando alrededor del mundo!"

CONTENIDO

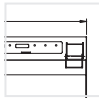
Lo más destacado de la GS 10-2 4

Planos técnicos y especificaciones 6

Opciones y Accesorios 7

Discos de corte 8

Formas de cortes | recambios 10



Características estándar de la GS 10-2

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 útil de los componentes y hacen que su recambio sea rápido, fácil y efectivo.

Sólo son necesarios unos segundos parar cambiar las cuchillas. Los discos de corte pueden aproximarse al canto 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 durante el uso. Se puede 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.

Espaciosa cámara de corte con salida optimizada de producto

La puerta rediseñada de la GS10-2 ofrece la ventaja de que los productos cortados no se dañan en la descarga. La puerta se diseñó para que se pueda descargar en un cajón de a 600 x 400 mm o una cesta de centrifugadora estándar.

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

¡GS 10-2: Soluciones inteligentes!

GS 10 TTS

Basada en la comprobada técnica de la cortadora con banda transportadora más vendida en todo el mundo, la GS 10, la cortadora con banda transportadora GS 10 TTS ha sido desarrollada para ser capaz de controlar el tamaño del corte y minimizar las mermas de producto en combinación con la cinta de salida horizontal.

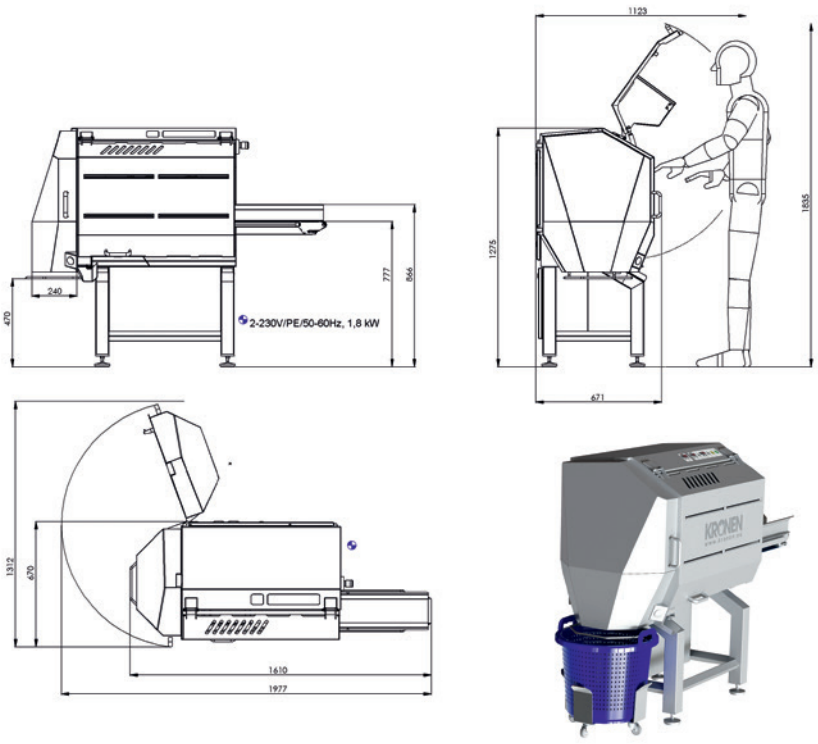
Midiendo el tamaño del producto, la **GS 10 TTS** es capaz calcular el número exacto de cortes, eliminando o reduciendo la merma al mínimo. Esto se logra mediante un PLC y por servomotores que permiten a la cuchilla realizar el corte exactamente donde necesitamos que lo haga, siguiendo las especificaciones del cliente. Podemos alcanzar niveles de merma mínimos en aplicaciones como trozos de melón, triángulos de piña, lonchas de pechuga de pollo y muchos otros. La **GS 10 TTS** ofrece también la posibilidad de cortar los extremos de productos, además de cortarlo en rodajas (o no) bajo las especificaciones del cliente.

Si no es necesario usar la aplicación especial de la **GS 10 TTS**, la máquina puede funcionar como una cortadora con banda transportadora GS 10 estándar.

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. ¡Soluciones inteligentes y tecnología convincente para la industria alimentaria!

Planos técnicos y especificaciones

GS 10-2

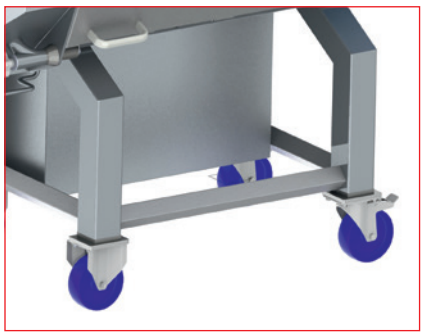


Medidas	
Largo	1610 mm
Ancho	671 mm
Alto	1275 mm
Peso	350 kg
Altura carga/entrada	777 mm
Altura descarga/salida	470 mm
Ancho cinta	125 mm
Altura del brazo de sujeción	130 mm
Velocidad cinta	2,2-16,4 m/min
Velocidad rotación cuchilla	105-797 rpm
Grosores de corte teóricos	1-130 mm

Potencia	
Potencia total	1,8 kW
Voltaje	230 V N/PE
Frecuencia	50/60 Hz

¡Una máquina que lo corta todo!

GS 10-2 Opciones y accesorios

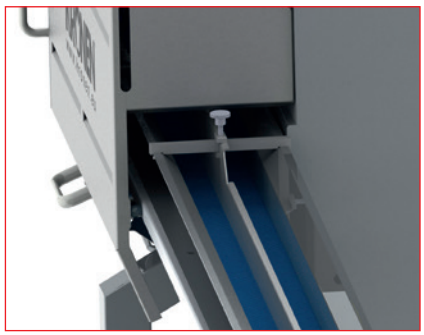


Versión móvil

La cortadora con banda transportadora GS 10-2 está disponible en una versión móvil (4 ruedas) para una aplicación óptima en diferentes lugares.

Extensión de banda transportadora

La extensión de la banda transportadora permite alimentar la cinta a varios operarios
al mismo tiempo. Esta utilización eficiente incrementa la capacidad y es una solución razonable, en combinación con una mesa de trabajo.



Guía de producto ajustable

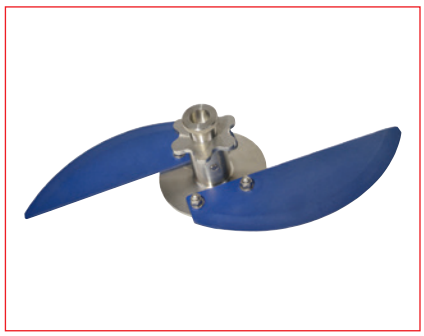
Para dividir la cinta de transporte en dos carriles. Se puede añadir una guía de producto adicional y crear 3 carriles.

Mesa de trabajo

La mesa de trabajo se coloca en la cinta de alimentación de la cortadora. Está fabricada completamente en acero inoxidable AISI 304 (incluye 4 tablas de corte y
2 toboganes para desperdicios). Disponible en varias longitudes: para 4, 6, 8 o 10 personas.

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.

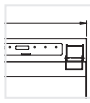


Varias cuchillas innovadoras

Hemos aumentado y complementado nuestras opciones de cuchillas, con navajas teflonadas o navajas afiladas con forma cóncava.

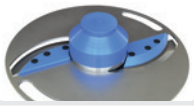
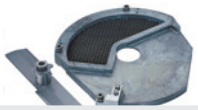
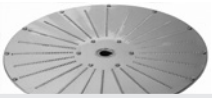
Ventaja de cuchillas teflonadas
(disponibles para cuchillas de 2 navajas): Reducción de adhesión de productos con proteína, por ejemplo carnes, pescados, salchichas o productos azucarados como dátiles o damascos

Beneficios de las cuchillas con navajas afiladas en forma cóncava
(disponibles para cuchillas de 2 navajas y discos ajustables): Excelente mejora en la calidad de corte en productos como puerros, endivias, lechugas, berenjenas, zanahorias y pepinos.



Accesorios para la cortadora con banda transportadora GS 10-2

- ● 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	Tomate	Champiñón
Cuchilla de 2 aspas Corte de grosor ajustable de 1 a 50 mm. Capacidad: 120 – 1.500 Kg/h, dependiendo del producto.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
Cuchilla de 2 aspas Con navajas recubiertas de teflón / grosor de corte ajustable 1-50mm, capacidad: 120 hasta 1500 k/g	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Disco de corte ajustable disponible con cuchillas estándar y cuchillas cóncavas afiladas / capacidad: depende del producto y el grosor de corte 	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Disco para juliana Desde juliana pequeña hasta bastones gruesos de patatas fritas. Capacidad: Depende del producto y el grosor de corte.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○
Disco de corte 5 cuchillas Capacidad – Perejil: aprox. 120 Kg/h, Col: aprox. 800 Kg/h, Pepino (2,8mm): aprox. 800-1.000 Kg/h	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●
Disco de corte 2 cuchillas Corte preciso de rodajas de productos largos y redondos. Capacidad: máx. 2.000 Kg/h	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Disco de corte ondulado Capacidad: hasta 750 Kg/h	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Accesorio para cubos Cubos exactos Capacidad: 1.200 – 2.000 Kg/h 	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	●	●
Disco de rallar Para rallar vegetales crudos, queso, frutos secos, chocolate, y pan duro. Capacidad: dependiendo del producto y del grosor de corte. 	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	○	○	○
Cuchilla para sellos o cuadros Cuadros/sellos perfectos de lechuga Capacidad: hasta 1.500 Kg/h	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Disco para desmenuzado de pollo Para despedazar / deshilachar / desmenuzar / desfibrar pollo y carnes. Capacidad: hasta 500 Kg/h	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Accesorio para segmentos Para el corte de productos de gran tamaño como frutas (e. g. melones) en 6 segmentos. Capacidad: hasta 600 Kg/h	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cuchilla de 2 aspas rectas Para el corte de piña en rodajas. Capacidad: hasta 500 Kg/h	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

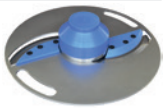
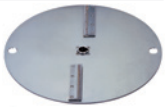
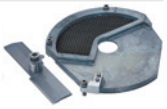
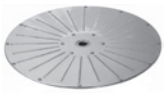
Rodajas, cubos, tiras y mucho más

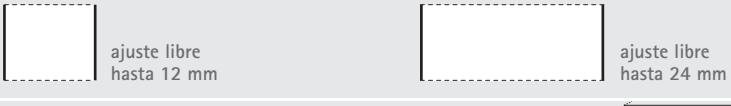
Lechugas					Col			Hierbas				Pescado, carne, embutido						Fruta			
Escarola	Iceberg	Hoja china	Radicchio	Endivia	Col	Col Saboya	Col berza	Cebollino	Perejil	Basílico	Eneldo	Arenque	Surimi	Calamares	Mortadela	Salami	Pollo	Piña	Kiwi	Mango	Melón
●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○
○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○
○	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	○	●	○	●	○	●	●	●	●	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○

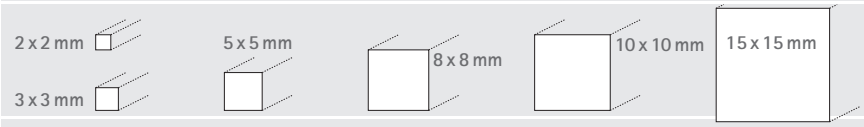
Accesorios para la cortadora con banda transportadora GS 10-2

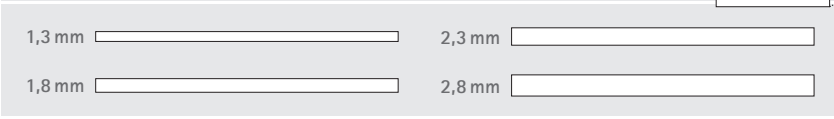
Formas de corte y grosores de corte

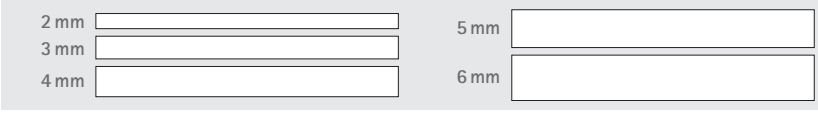
a tamaño original

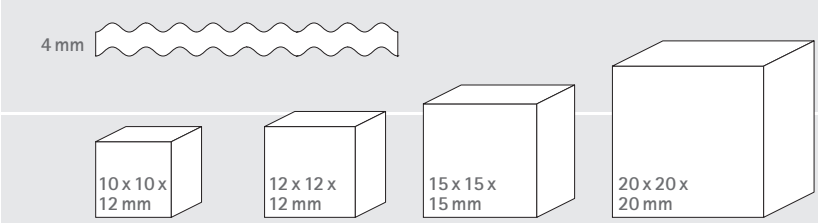
Cuchilla de 2 aspas		
Cuchilla de 2 aspas con navajas recubiertas de teflón.		
Disco de corte ajustable		
Disco de juliana		
Disco de corte con 5 cuchillas		
Disco de corte fijo con 2 cuchillas		
Disco de corte ondulado		
Accesorio para cubos		
Disco de rallar		
Cuchilla para sellos o cuadros		
Disco para desmenuzado de pollo		
Accesorio para segmentos		
Cuchilla de 2 aspas rectas		

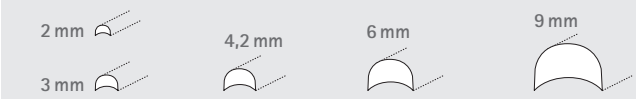


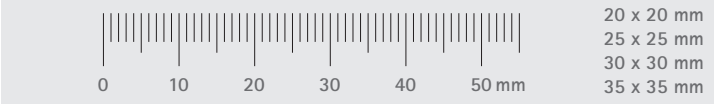


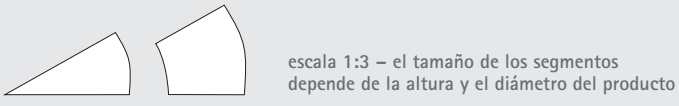












Corte preciso con tecnología actualizada

Discos de corte

Nº ref.		Nº ref.	
5552	Cuchilla de dos aspas (sin arco)		
47428	Cuchilla de dos aspas (con arco)		
65405	1-12 mm		
65666	12-24 mm		
26904	2 mm	26880	10 mm
26840	3 mm	26912	15 mm
26896	5 mm		
26888	8 mm		
26712	1,3 mm		
66233	1,8 mm		
66234	2,3 mm		
66235	2,8 mm		
26720	2 mm	29000	6 mm
28976	3 mm		
28984	4 mm		
28992	5 mm		
26736	4 mm		
49292	10x10x12 mm		
35480	12 mm		
65681	15 mm		
42656	20 mm		
47993	2 mm	45999	9 mm
41800	3 mm		
45997	4,2 mm		
45998	6 mm		
99742	20 x 20 mm		
733842	25 x 25 mm		
731817	30 x 30 mm		
733826	35 x 35 mm		
95668			
88865			
86360			

Recambios

Nº ref.		Nº ref.		Nº ref.	
20632	Para cuchilla de 2 aspas con arco				
48196	Para cuchilla de 2 aspas sin arco				
65403					
Bloque de navajas				Cuchilla de recambio	
2601172	2 mm	2601178	8 mm	11264	
2601173	3 mm	2601180	10 mm		
2601175	5 mm	2601185	15 mm		
20640					
6552					
30840					
Rejilla de cubos				Cuchilla de recambio	
49286	10 mm	49282	20 mm	13536	
35472	12 mm				
65680	15 mm				
65079	2 mm	46002	9 mm		
18640	3 mm				
46000	4,2 mm				
46001	6 mm				
Cuchilla de recambio		2601420E	20x20 mm	Cuchilla 11264 Disponible para cualquier cuchilla de corte en cuadros	
		2601225E	25x25 mm		
		2601226E	30x30 mm		
		2601227E	35x35 mm		
Bloque de cuchillas					
95679	6 dientes				
95681	7 dientes				
Rejilla de segmentación					
84686	6 segmentos				
Cuchilla					
86333	4mm				