



GPM 150-550 K

**VAKUUM-, MENG- UND POLTERMASCHINEN
VACUUM MIXER UND TUMBLER
TUMBLER Y MEZCLADORA EN VACÍO**



GPM 150-550K

VAKUUM-, MENG- UND POLTERMASCHINEN – VACUUM MIXER UND TUMBLER- TUMBLER Y MEZCLADORA EN VACÍO

Die Günther Meng- und Poltermaschinen der GPM Reihe eignen sich besonders für das Mischen, Mengen, Massieren und Tumbeln von allen Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten

Anwendungsmöglichkeiten:

- Tumbeln
- Reifen
- Mischen
- Ansalzen
- Marinieren
- Mengen
- Massieren
- Made in Germany
- Kompakte Bauweise
- Einfache Reinigung
- kompletter Behälter frei zugänglich
- Ausgereifte Technik, wartungsfreundlich und einfach zu bedienen
- Moderne Touch-Screen-Steuerung mit intuitiver Bedienung und Programmierung
- Speicherplatz für 99 Programme, mit frei programmierbaren Parametern
- Vakuum im Dauer- oder Intervallbetrieb
- Arbeitszeiten mit Dreh- und Pausenzeiten
- Frei wählbarer Schwenkwinkel
- Stufenlos regulierbare Armgeschwindigkeit
- Massierarm mit Abstreifer
- Hohe Beladepazität
- Elektrische Deckelbetätigung (ab GPM 300K)

Optional:

- Direktkühlung
- Mengarm
- integr. Beschickung ab GPM 300K
- Sondermengarme nach Kundenwunsch (auf Anfrage)

Günther's GPM series machines for mixing and tumbling are particularly suitable for mixing, blending, massaging, and tumbling of all meat, poultry and fish products

Typical applications:

- Tumbling
- Maturing
- Mixing
- Salting
- Marinating
- Blending
- Massaging
- Made in Germany
- Compact design
- Easy cleaning
- Complete container freely accessible
- Sophisticated technology, easy to maintain and easy to use
- Modern touch-screen control with graphically guided operation and programming
- Storage memory for 99 programs, with freely programmable parameters
- Vacuum in continuous or interval operation
- Working periods with rotary and pause intervals
- Freely selectable tilting angle
- Selectable direction of rotation
- Infinitely variable arm speed
- Massage arm with scraper
- High loading capacity
- Electrical cover operation (from GPM 300K)

Optional:

- Direct cooling
- Mixing arm
- Integrated feed-in system from GPM 300K
- Special mixing arms to customer's specification (on request)

Los tumbler y mezcladoras de Günther de la serie GPM son especialmente adecuados para el mezclado, volteado, amasado y secado en tambor de todos los productos de carnes, aves y pescado

Posibles aplicaciones:

- Secado en tambor
- Maduración
- Mezclado general
- Salado
- Marinado
- Mezclado especial
- Amasado
- Made in Germany
- Construcción compacta
- Fácil limpieza
- Contenedor completo de libre acceso
- Tecnología avanzada, bajo mantenimiento y fácil manejo
- Control moderno de pantalla táctil con manejo y programación intuitivos
- Capacidad de memoria para 99 programas con parámetros libremente programables
- Vacío en modo permanente o a intervalos
- Tiempos de trabajo con tiempos de giro y pausa
- Ángulo de giro de libre selección
- Velocidad de brazo con regulación continua
- Brazo amasador con escurridor
- Elevada capacidad de carga
- Accionamiento eléctrico de tapa (a partir de la GPM 300K)

Opcional:

- Refrigeración directa
- Brazo mezclador
- integr. Carga a partir de la GPM 300K
- Brazos mezcladores especiales según deseo del cliente (bajo solicitud)

Maschinentypen types of machine / machina tipos	150 K	200 K	300 K	550 K	
Fassungsvermögen / capacity / capacidad	100	160	210	350	kg
Länge / length / longitudud	1250	1380	1550	2050	mm
Breite / width / ancho	920	1050	1100	1200	mm
Höhe / height / altura	1380	1400	1650	2000	mm
Anschlusswert / connected load / potencia conectada	2,3	3,8	5,7	6,7	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