



GPA 90S

REIFE- UND POLTERMASCHINE

MATURATION AND TUMBLING MACHINES

TUMBLER DE MADURACIÓN

Die Günther Reife- und Poltermaschine GPA 90 S wurde speziell für die Herstellung hochwertiger Koch- und Rohpökelwaren konzipiert und entwickelt. Sie bietet dem Benutzer vielfältige Anwendungsmöglichkeiten (z. B. Poltern, Reifen, Mischen, Ansalzen, Marinieren u.s.w.).

Modell GPA 90 S: stufenlos regulierbare Trommelgeschwindigkeit.

Vorteile bei Kochpökelware

- Optimale Eiweißaufschließung
- Wenig Gewichtsverlust
- Bessere Bindefähigkeit
- Bessere Farbhaltung
- Gleichmäßige Endprodukte

Vorteile bei Rohpökelware

- Gleichmäßige Salzverteilung
- Optimale Entwicklung des Aromas und des Pökelschmacks
- Garantie für optimale Umrötung und Stabilität in der Farbhaltung
- Steigerung des Genußwertes hinsichtlich des Geschmacks und der Zartheit des Fleisches

Die programmierbare Steuerung (30 Programme) gewährleistet im Wiederholungsfall gleichmäßige Arbeitszeiten für den Normal- und Rohwarenbetrieb. Das Vakuum kann in Dauer- oder Intervallbetrieb geschaltet werden. Die Trommel ist elektromechanisch schwenkbar.



Innovative tumble technology - made in Germany

TUMBLER TECHNIK



GPA 90S

The Günther maturation and tumbling machine GPA 90 S have been specially conceived and designed for the production of high-quality cooked and rawpickled products. They provide the user with a multitude of application possibilities (z.B. massage, maturing, mixing, salting, marinating etc.).

Los tumbler de maduración tipo GPA 90 S de Günther están diseñados especialmente para la elaboración de productos salados tratados y no tratados de la más alta calidad. Además, ofrecen una serie de funciones de tratamiento del producto, como por ejemplo amasar, madurar, mezclar y marinar.

Version GPA 90 S: infinitely variable drum speed

Versión GPA 90 S: velocidad de tambor regulable de forma continua.

Advantages for cooked pickle products:

- Optimal digestion of protein
- Low weight loss
- Improved binding capability
- Improved colour preservation
- Uniform final products

Ventajas para los productos salados tratados:

- Perfecta asimilación de proteínas
- Pérdida de peso reducida
- Mejor capacidad de enlace
- Mejor preservación del color
- Productos finales homogéneos

Advantages for raw pickled products:

- Even salt distribution
- Optimal development of aroma and pickle taste
- Guaranteed optimal reddening colour preservation
- Increased relish with respect to the taste and tenderness of the meat

Ventajas para productos salados crudos:

- Homogénea de la sal
- Desarrollo perfecto del aroma y del sabor a sal
- Perfecto mantenimiento del color rojizo
- Carne más sabrosa y más tierna

The programmable control (30 programmes) guarantees uniform production times for repetitive production of normal and raw products. Permanent or discontinuous vacuum can be applied as required. The drum is tilttable by electromechanical drive.

El control programable (30 programas) garantiza la homogeneidad de los tiempos de procesamiento de productos normales o crudos en secuencias repetitivas. Se puede programar el vacío permanente o a intervalos. Para los movimientos rotativos del tambor está previsto un accionamiento electromecánico.

Maschinentypen types of machine/maschina tipos	GPA 90S
Fassungsvermögen capacity/capacidad	50 kg
Länge length/longitud	1200 mm
Breite width/ancho	800 mm
Höhe height/altura	1300 mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada	0,5 kW

Änderungen vorbehalten - Alle Rechte bei Firma Günther / WSW - GPA 90S
Technical modifications in the course of further development are reserved

Günther Maschinenbau GmbH
Am Bauhof 7
D-64807 Dieburg
Tel. + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 0
Fax + 49 (0) 60 71 - 98 78 - 25
www.guenther-foodtech.de
e-mail: info@guenther-maschinenbau.de

200 100 -05-2007

Hotline: 0 60 71-98 78-0

Innovative tumble technology - made in Germany