



**GT 400S/ GT 600S/
GT 480/ GT 605/ GT 900
GP 600S/ GTP 600**

**GÜNTHER STEAKER UND PRESSEN
TENDERISER AND MEAT PRESSES
ANBLANDADOR Y PRENSAS**

GT 400S/ GT 600S/ GT 480/ GT 605/ GT 900 GP 600S/ GTP 600

GÜNTHER STEAKER UND PRESSEN · TENDERISER AND MEAT PRESSES ANBLANDADOR Y PRENSAS

Insbesondere bei der Kochschinkenherstellung werden schon lange verschiedene Muskelsteaker und Muskelpressen mit den Pökelinjektoren kombiniert. Mit den Steakern und Pressen der Bauweisen GT und GP stellt Günther dem Markt jetzt kompakte Maschinen zur Verfügung in der beide Verfahren einzeln oder kombiniert optimal anwendbar sind, und zwar so, dass entweder ein Maximalwert zur Vergrößerung der Muskeloberfläche erreicht wird, oder dass immer je nach Muskelart auch die Stückigkeit gewährleistet wird.

Vorteile des Einsatzes von Steakern und Pressen:

- Oberflächenvergrößerung des Fleisches
- Bessere Aufschließung des Eiweißes
- Bessere Bindefähigkeit des Eiweißes
- Verkürzung der Polterzeit
- Reduzierung des Kochverlustes
- Verbesserung der Konsistenz
- Standardisierung des Endproduktes

Walzensteaker GT 400S/ GT 600S:

- Schnell und einfach zerlegbar
- Bänder leicht herausnehmbar
- Andockvorrichtung an Günther-Injektoren
- Schnitttiefe einstellbar
- Obere Messerwelle passt sich automatisch der Fleischdicke an
- Messerkraft pneumatisch einstellbar
- Messerwalzen können ohne Werkzeug entnommen werden
- Produktspezifische Messerauswahl

Messersteaker GT 480/ GT 605/ GT 900:

- Direkter Antrieb durch Servotechnik
- Spezialmesser aus Edelstahl
- Produktspezifische Messerauswahl
- Arbeitshöhe frei wählbar von 40-220mm
- Verschiedene Stichbilder auswählbar
- MC₂R- Touch-Screen-Steuerung

Fleischpresse GP 600S:

- Schnell und einfach zerlegbar
- Band leicht herausnehmbar
- Andockvorrichtung an Günther-Injektoren
- Obere Presswalze passt sich automatisch der Fleischdicke an
- Presskraft pneumatisch einstellbar
- Abstand der Presswalzen von 0 – 100mm einstellbar
- Jede Presswalze mit direktem Einzelantrieb

Kombinierte Steakerpresse GTP 600:

- Walzensteaker und Presse in einer Maschine
- Schnell und einfach zerlegbar
- Band leicht herausnehmbar
- Andockvorrichtung an Günther-Injektoren
- Obere Presswalze passt sich automatisch der Fleischdicke an
- Messer- und Presskraft pneumatisch einstellbar
- Abstand der Presswalzen von 0 – 100 mm einstellbar
- Jede Presswalze mit direktem Einzelantrieb
- MC₂R- Touch-Screen-Steuerung

Various muscle steakers and muscle presses have been combined with brine injectors for a long time, particularly in the production of cooked ham.

The GT and GPT series steakers and presses by Günther provide the industry with compact machines that allows the perfect application of each single or the combination of both methods, depending on whether a maximum of muscle surface is to be achieved or the fragmented size is to be ensured according to the type of muscle.

Advantages of using steaker and presses:

- Surface enlargement of the meat
- Efficient protein extraction
- Protein stabilization
- Reduced tumbling times
- Reduces losses due to heat or curing treatments
- Improvement of consistency
- Standardization in the meat preparation

Roll steaker GT 400S/ GT 600S:

- Quick and easy to disassemble
- Belt conveyors are easy to remove
- Docking device to Günther injectors
- Cutting depth adjustable
- Upper knife shaft automatically adjusts to the thickness of meat
- Knife force pneumatically adjustable
- Knife rollers can be removed without tools
- Product-specific knife selection



Knife steaker GT 480/ GT 605/ GT 900:

- Direct drive using servo technology
- Special stainless steel knives
- Product-specific knife selection
- Working height freely selectable from 40 - 220 mm
- Various injection patterns can be selected
- MC₂R touch-screen control system

Meat Press GP 600S:

- Quick and easy to disassemble
- Belt conveyor is easy to remove
- Docking device to Günther injectors
- Upper press roller automatically adjusts to the thickness of meat
- Press force is pneumatically adjustable
- Press roller spacing adjustable from of 0 - 100 mm
- Each press roller with individual drive

Combined steaker press GTP 600:

- Roll steaker and press combined in a single machine
- Quick and easy to disassemble
- Belt conveyor is easy to remove
- Docking device to Günther injectors
- Upper press roller automatically adjusts to the thickness of meat
- Knife and press force are pneumatically adjustable
- Press roller spacing adjustable from of 0 - 100 mm
- Each press roller with individual drive
- MC₂R touch-screen control system

Se combinan sobre todo en la producción de jamón cocido desde hace tiempo diversas ablandadoras musculares y prensas musculares con inyectores de salmuera. Con el Steakern y las prensas de las series GT y GP Günther introduce en el mercado máquinas compactas en las que se pueden aplicar óptimamente ambos métodos simples o combinados, de forma que se consigue o bien un valor máximo para aumentar la superficie muscular, se mantiene siempre, en función del tipo de músculo, también el tamaño.

Ventajas del uso de steaker y prensas:

- Agranda la superficie de la carne
- Asimilación eficaz de proteínas
- Mejor capacidad de enlace de proteínas
- Tiempo reducido de tratamiento
- Reducción de pérdidas durante el tratamiento
- Mejor consistencia
- Productos finales homogéneos

Ablandadora de rodillos GT 400S/ GT 600S:

- Desensamblaje rápido y sencillo
- Cintas fáciles de extraer
- Dispositivo de acoplamiento a inyectores Günther
- Profundidad de corte regulable
- El eje de corte superior se adapta automáticamente al grosor de la carne
- Fuerza de las cuchillas regulable neumáticamente
- Los rodillos de corte se pueden extraer sin usar herramientas
- Selección de cuchillas específica para el producto

GT 400S/ GT 600S/ GT 480/ GT 605/ GT 900 GP 600S/ GTP 600

GÜNTHER STEAKER UND PRESSEN · TENDERISER AND MEAT PRESSES ANBLANDADOR Y PRENSAS

Maschinentypen types of machine / maschina tipos	GT 400S	GT 600S	GT 480	GT 605	GT 900	GP 600	GTP 600	
Funktionsweise functionality / funcionamiento	Walzen- steaker	Walzen- steaker	Messer- steaker	Messer- steaker	Messer- steaker	Presse	Presse/ Walzen- steaker	
Messeranzahl number of knives / numero de cuchillos	64	92	102	258	372		92	Anzahl
Länge / length / longitud	1500	1900	2100	2100	2100	2100	2300	mm
Breite / width / ancho	1300	1500	1450	1550	1750	1510	1900	mm
Höhe / height / altura	1350	2000	2400	2400	2400	1900	2100	mm
Einlaufbreite inlet width / ancho de entrada	400	600	480	605	900 (2x435)	600	600	mm
Beladehöhe loading height / nivel de carga	980 -1150	1150	1160	1160	1160	1070	1300	mm
Anschlusswert electrical power / potencia conectada	1,0	2,0	6,0	6,2	6,2	2,2	4,5	kW

Ablandadora con cuchillas GT 480/ GT 605/ GT 900:

- Accionamiento directo mediante servotecnología
- Cuchilla especial de acero fino
- Selección de cuchillas específica para el producto
- Selección libre de la altura de trabajo entre 40 y 220 mm
- Diversas plantillas de pinchado seleccionables
- Control de pantalla táctil MC₂R.

Prensa cárnica GP 600S:

- Desensamblaje rápido y sencillo
- Cinta fácil de extraer
- Dispositivo de acoplamiento a inyectores Günther
- El rodillo de prensado superior se adapta automáticamente al grosor de la carne
- Fuerza de prensado regulable neumáticamente
- Distancia entre rodillos regulable entre 0 y 100 mm
- Cada rodillo de prensado con accionamiento individual directo

Prensa ablandadora GTP 600 combinada:

- Ablandadora de rodillos y prensa en una sola máquina
- Desensamblaje rápido y sencillo
- Cinta fácil de extraer
- Dispositivo de acoplamiento a inyectores Günther
- El rodillo de prensado superior se adapta automáticamente al grosor de la carne
- Fuerza de corte y de prensado regulable neumáticamente
- Distancia entre rodillos regulable entre 0 y 100 mm
- Cada rodillo de prensado con accionamiento individual directo
- Control de pantalla táctil MC₂R.

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