

# GPA 150-600K

## 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 Rohpökelwaren mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten wie Poltern, Reifen Mischen, Ansalzen, Marinieren, usw. Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, integriertes Kühlsystem, komplette Isolierung der Behälter sowie die asymmetrischen Schikanen optimieren den Arbeitsprozess und sorgen für eine intensive und schonende Behandlung.

Ab der Baureihe GPA 300 K sind für eine integrierte Beschickung ein 120 Liter Kutterwagen (optional 200 L) sowie eine Deckel-schwenkhilfe lieferbar.

Die moderne Touch-Screen-Steuerung ermöglicht eine grafisch geführte Bedienung und Programmierung. Das Vakuum kann in Dauer- oder Intervall geschaltet werden. Der Schwenkwinkel ist frei wählbar.

Die Trommel kann im Links- sowie im Rechtslauf betrieben werden. Sie wird elektro-mechanisch geschwenkt.

**Optional mit Solekühlung**

#### Vorteile bei Kochpökelware

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

#### Vorteile bei Rohpökelware

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



## GPA 150-600K

### Maturation and tumbling machines

The maturation and tumbling machines of the GPA series are particularly suitable for the production of high-quality cooking and pickled goods, offering manifold application options such as tumbling, maturation, mixing, salting, marinating, etc.

The variably adjustable speed control, integrated cooling system, complete container isolation as well as the asymmetrical baffles optimise the workflow and guarantee intensive but gentle processing.

As of the GPA 300 K series, a 120 litre loader trolley (optionally 200 l) as well as a lid pivoting mechanism are available for an integrated loading process.

The state-of-the-art touch screen control facilitates a graphically guided operation and programming. The vacuum can be set to continuous or interval operation. The pivoting angle is freely selectable. The drum can be operated in anti-clockwise or clockwise rotation. It is pivoted electromechanically.

#### Advantages for cooked pickled products:

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

#### Advantages for raw pickled products:

- Even salt distribution.
- Optimum development of flavour profiles.
- Guaranteed colour enhancement.
- Improved tenderness and taste.

#### Option:

##### Jacket cooling

### Tumbler de maduración

Los tumbler de la serie GPA, particularmente son ideales para el tratamiento de productos para cocinar o salados no tratados, como por ejemplo tumbling, madurar, mezclar, salar, escabechar, etc. La regulación continua de la velocidad, el sistema de refrigeración integrado, el aislamiento completo de los depósitos y los desviadores asimétricos optimizan los procesos, asegurando un tratamiento intenso y cuidadoso.

A partir de la serie de modelo GPA 300 K, se suministran carros cutter para carne con una capacidad de 120 litros (opción: 200 litros) para la alimentación interna, así como dispositivos de giro para la tapa.

El moderno sistema de control con pantalla táctil permite manejar y parametrizar la máquina gráficamente. El operario puede seleccionar los modos de vacío permanente o a intervalos, así como el ángulo de giro deseado.

El tambor funciona con sentido de giro derecho e izquierdo, girando el mismo electromecánicamente.

#### 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.

#### Ventajas para productos salados crudos:

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

#### Opción:

##### Camisa refrigerador

Maschinentypen types of machine/ maschina tipos	GPA	150 K	200 K	300 K	600 K
Fassungsvermögen capacity/capacidad		100	140	200	400 kg
Länge length/longitud		1650	1750	1900	2100 mm
Breite width/ancho		820	820	950	1150 mm
Höhe height/altura		1600	1600	2000	2100 mm
Anschlusswert connected load/potencia conectada		2,0	2,0	2,5	3,0 kW

**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-maschinenbau.de**  
**e-mail: info@guenther-maschinenbau.de**

**Hotline: 0 60 71-98 78-0**