



PRODUKTKATALOG

EXCELLENCE IN PROCESSING



günther®

GÜNTHER MASCHINENBAU

PORTRÄT EINES SPEZIALISTEN

FAKTEN

GÜNTHER MASCHINENBAU GMBH

- ⊕ Gründung: 1980
- ⊕ Neue Produktionsfläche ab 2021: 9000 m²
- ⊕ Vertretungen: in 105 Ländern auf allen Kontinenten
- ⊕ Durchschnittlich verkaufte Maschinen: 550 p. a.

Günther Maschinenbau entwickelt und fertigt hochtechnisierte Lösungen für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Im Mittelpunkt des Leistungsspektrums stehen Maschinen und Anlagen für das Pökeln, Tumbeln, Mischen, Steaken und Coaten. Ob Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse, Convenience oder Vegetarisches, wir kennen die speziellen Anforderungen an diese Produkte und bieten unseren Kunden die jeweils bestmögliche Technik für die Verarbeitung.

Mit unserem neuen Kundenzentrum reagieren wir auf die steigende Nachfrage unserer Kunden nach einer geeigneten Entwicklungsumgebung für neue Produkte und Herstellverfahren. Mit Ihren Originalrohstoffen können Sie gemeinsam mit unseren Technologen die Herstellung neuer Endprodukte testen, diese unter Qualitäts- und Kostenaspekten perfektionieren oder Muster produzieren. Für bereits am Markt bestehende Produkte bieten wir im Kundenzentrum Lösungen, die die Produktqualität und die Effizienz in der Produktion steigern. Darüber hinaus werden FAT (Factory Acceptance Tests) durchgeführt. Hier besteht die Möglichkeit, Ihre Linie ein letztes Mal vor der Auslieferung auf Herz und Nieren zu prüfen.

INHALT

WAS MACHT GÜNTHER MASCHINENBAU BESONDERS?

..... » siehe **S. 4**

ANWENDUNGEN

..... » siehe **S. 6**

I INJEKTOREN

Injektion für Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse

..... » ab **S. 10**

T TUMBLER

Tumbeln, Reifen, Mischen, Ansalzen, Auftauen,
Coaten und Marinieren

..... » ab **S. 24**

L LAKEAUFBEREITUNG

Mischtanks und automatisierte
Lakeaufbereitungsanlagen

..... » ab **S. 36**

S WALZEN- UND MESSERSTEAKER

Walzen- und Messersteaker zur Veredelung Ihres Produktes
und Vorbereitung zur weiteren Verarbeitung

..... » ab **S. 48**

C GÜNTHER COATING-TECHNOLOGIE

Veredeln von Produkten mit Soßen,
Gewürzen und Marinaden

..... » ab **S. 56**

P PERIPHERIE

Automatisierte Lösungen für Produkthandling
und Linienbetrieb

..... » ab **S. 62**

TECHNOLOGIE, SOFTWARE, HYGIENE

..... » siehe **S. 76**

PARTNER/SERVICE

..... » siehe **S. 83**

WAS MACHT GÜNTHER MASCHINENBAU BESONDERS?

12 GRÜNDE FÜR EINEN GEMEINSAMEN WEG

1

Wir produzieren **hochwertige Qualität**, „Made in Germany“!

2

Wir reagieren **flexibel** auf Kundenanforderungen!

3

Durch unsere **effizienten Maschinen** generieren wir einen schnellen **Return on Investment!**

4

Über unsere Softwarelösung zur **Prozessdatenanalyse** haben Sie **remote** immer alles im Griff!

5

Von Mensch zu Mensch, mit einem **Partner auf Augenhöhe!**

6

Als **Technologieführer** setzen wir die Benchmark!



7

Wir beweisen uns am Markt mit **fairen Preisen!**

10

Wir bieten Ihnen die **beste Lösung** für Ihren Produktionsprozess!

8

Günther Maschinenbau ist **umweltbewusst** und setzt auf erneuerbare Energien!

11

Bei Günther Maschinenbau bekommen Sie **Expertenwissen** aus erster Hand!

9

Energieeinsparung ist unsere Stärke und Ihr Gewinn!

12

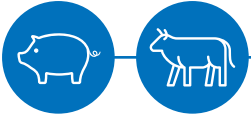
Wir setzen bei unseren Mitarbeitern auf permanente Weiterbildung, um Ihnen **höchste Kompetenz** gewährleisten zu können!





ANWENDUNGEN

UNSERE EXPERTISE IN ALLEN BEREICHEN



FLEISCH

Verfeinern des Klassikers

Zart soll es sein, aromatisch und geschmackvoll. Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit sind dabei oberstes Gebot. Das gilt für jedes Fleischprodukt, ob Brust, Unterschale, Nuss und Oberschale, vom Rind oder Schwein, alle Arten von Schinken und Kasseler, ganze Schinken, Spanferkel, Grillgut und vieles mehr. Diese Vielfalt ist eine Herausforderung an das Können des Verarbeiters und an die Technik, die ihm zur Verfügung steht. Unsere Maschinen sind dafür die beste Wahl.

Sie finden bei uns eine große Auswahl an Maschinen und Anlagen, die für die Veredelung von Fleisch perfekt geeignet sind. Wir beraten Sie gerne, wie Sie die Möglichkeiten unserer Technologie speziell unter Ihren Produktionsbedingungen optimal nutzen können.



GEFLÜGEL

Zarte Spitzenqualität

Geflügel-Produkte, wie zum Beispiel ganze Hähnchen, Wings, Schenkel, Putenbrust, Hähnchenbrust, Hähnchenfilet oder Grillgut verlangen eine besondere Behandlung, wenn sie zart, aromatisch und in appetitlicher Aufmachung auf den Teller des Verbrauchers gelangen sollen. Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit haben bei Geflügel-Produkten einen ganz besonderen Stellenwert. Aus unserem Portfolio finden wir die für Sie optimale Lösung, um diesen anspruchsvollen Anforderungen gerecht zu werden – gut gerüstet für die Zukunft.



FISCH

Anspruchsvoll in der Verarbeitung

Kaum ein Lebensmittel ist sensibler als Fisch, wenn es um Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit geht. Wenn Sie Lachs, Kabeljau, Thunfisch oder weitere Arten verarbeiten, kennen Sie diese Herausforderung. Sie machen in dieser Hinsicht genau so wenig Kompromisse wie bei der Zartheit, dem Geschmack und dem Aroma. Wir teilen diese Einstellung. Unsere Maschinen sind Qualitätsprodukte, mit denen Sie Qualitätsprodukte herstellen. Die zahlreichen zufriedenen Kunden sind der Beweis dafür, dass unsere Maschinen für das Segment Fisch hervorragend geeignet sind. Sprechen auch Sie uns an – wir stehen Ihnen mit Rat und Tat für Ihre individuelle Lösung zur Seite.



ANWENDUNGEN

UNSERE EXPERTISE IN ALLEN BEREICHEN



VEGETARISCHE/VEGANE PRODUKTE

Heraus aus der Nische

Vegetarische und vegane Produkte sind längst mehr als eine Alternative, sie sind ein wachsendes Marktsegment, welches wir seit Jahren erfolgreich beliefern. Bei der Verarbeitung vegetarischer und veganer Produkte haben Prozesse wie das Einbringen von Aromen, das Mischen von Salaten, Guacamole, Fleischersatz und dergleichen eine besondere Bedeutung. Unsere Erfahrung und unsere Technologien ermöglichen Ihnen, Ihre Wunschergebnisse in der Herstellung dieser Produkte zu erzielen.

Nutzen Sie diese Erfahrung! Wir zeigen Ihnen sehr gerne, wie Sie mit Günther Technik von diesem Wachstumsmarkt profitieren.



MOLKEREIPRODUKTE

Vielfalt kreieren und Produktionszeiten reduzieren

Unabhängig davon, welche Lebensmittel Sie aus dem Grundstoff Milch herstellen, das Resultat ist in jedem Fall ein gesundes und nachfragestarkes Produkt. Wir sorgen für wirtschaftliche Prozesse durch effiziente und sichere Günther Technologie.

Ob Sie Reifeenzyme und/oder Starterkulturen in Käse injizieren; Quark, Joghurt oder Frischkäse in größeren Mengen mischen wollen, unterstützen wir Sie bei den entscheidenden Herstellungsschritten.

Unsere Maschinen und Anlagen sind bestens geeignet zum Injizieren und Veredeln von Käse. Mit der Günther Technologie besteht die Möglichkeit, Reifezeiten erheblich zu senken, ohne den Geschmack des Produktes zu verändern.



CONVENIENCE

Natürlich und umweltbewusst

Verschiedene Günther Produkte können Ihnen nicht nur beim Mischen von Kartoffelsalaten, Obstsalaten oder Soßen eine große Unterstützung sein. Sie bieten Ihnen die beste Möglichkeit zur standardisierten Herstellung Ihrer Gerichte in perfekter Qualität.

Die Günther Hochleistungs-Coating-Technologie macht den Einsatz von Konservierungsstoffen überflüssig und ist damit die einfachste und natürlichste Art, die Qualität und Frische Ihrer Produkte bis zum Verzehr zu erhalten.

Ihre Zutaten wie z. B. Gewürze, Marinaden und Soßen werden direkt im Verarbeitungsprozess eingebracht und schockgefrostet, um den natürlichen Produktgeschmack und die Frische einzuschließen.



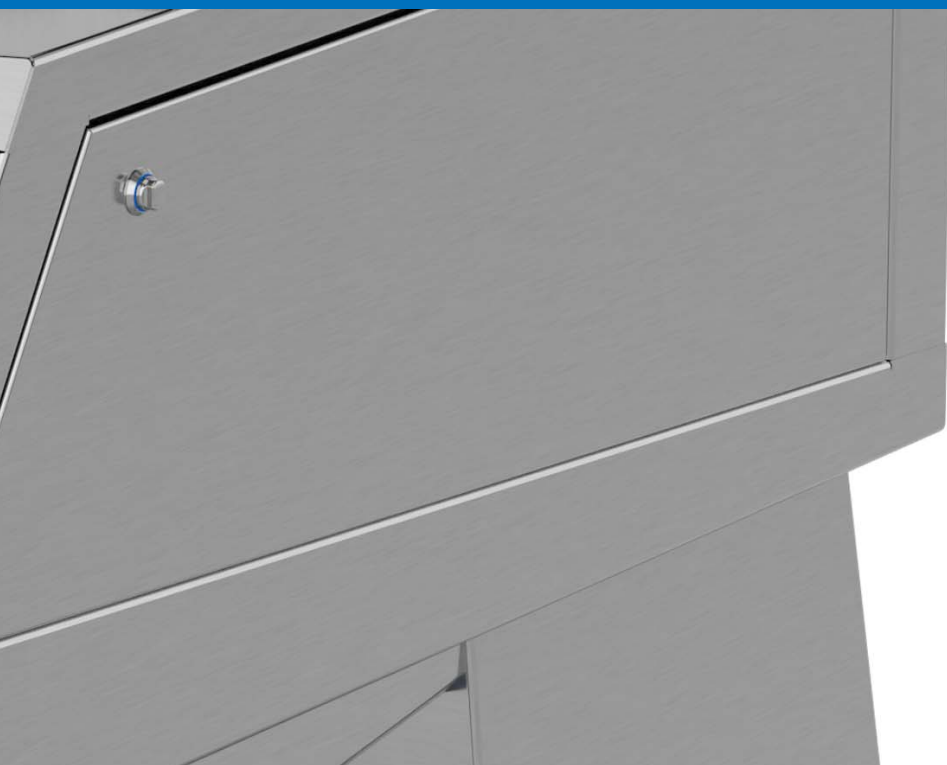
EXCELLENCE IN PROCESSING •





INJEKTOREN

INJEKTION FÜR FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND KÄSE



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

INJEKTOREN

INJEKTION FÜR FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH UND KÄSE

Sie holen immer das Beste aus Ihren Produkten heraus – besser noch Sie injizieren es! Mit unseren Injektoren haben Sie das perfekte Werkzeug, um Ihre Produkte mit Gewürzen und Additiven zu veredeln. Bringen Sie Haltbarkeit und Geschmack in Ihre Produkte und arbeiten Sie dabei mit einer durchdachten, langlebigen Technologie, die höchsten Ansprüchen entspricht.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Geschmacksverbesserung durch injizierte Aromen
- ⊕ Bessere Farbgebung und Haltbarkeit durch injizierte Salze
- ⊕ Gleichmäßige Umrötung und längere Haltbarkeit
- ⊕ Bessere Produktkonsistenz
- ⊕ Höherer Ertrag beim Slicen
- ⊕ Saftigere Konsistenz und besserer Geschmack des Endproduktes



PP2–PP3

Der handliche Allzweckinjektor

» ab **S. 14**



PI 265–345

Die automatisierte Handwerks- und Mittelstandslösung

» ab **S. 16**



PI 365–900

Die Antwort auf Ihre Industriebedürfnisse

» ab **S. 18**



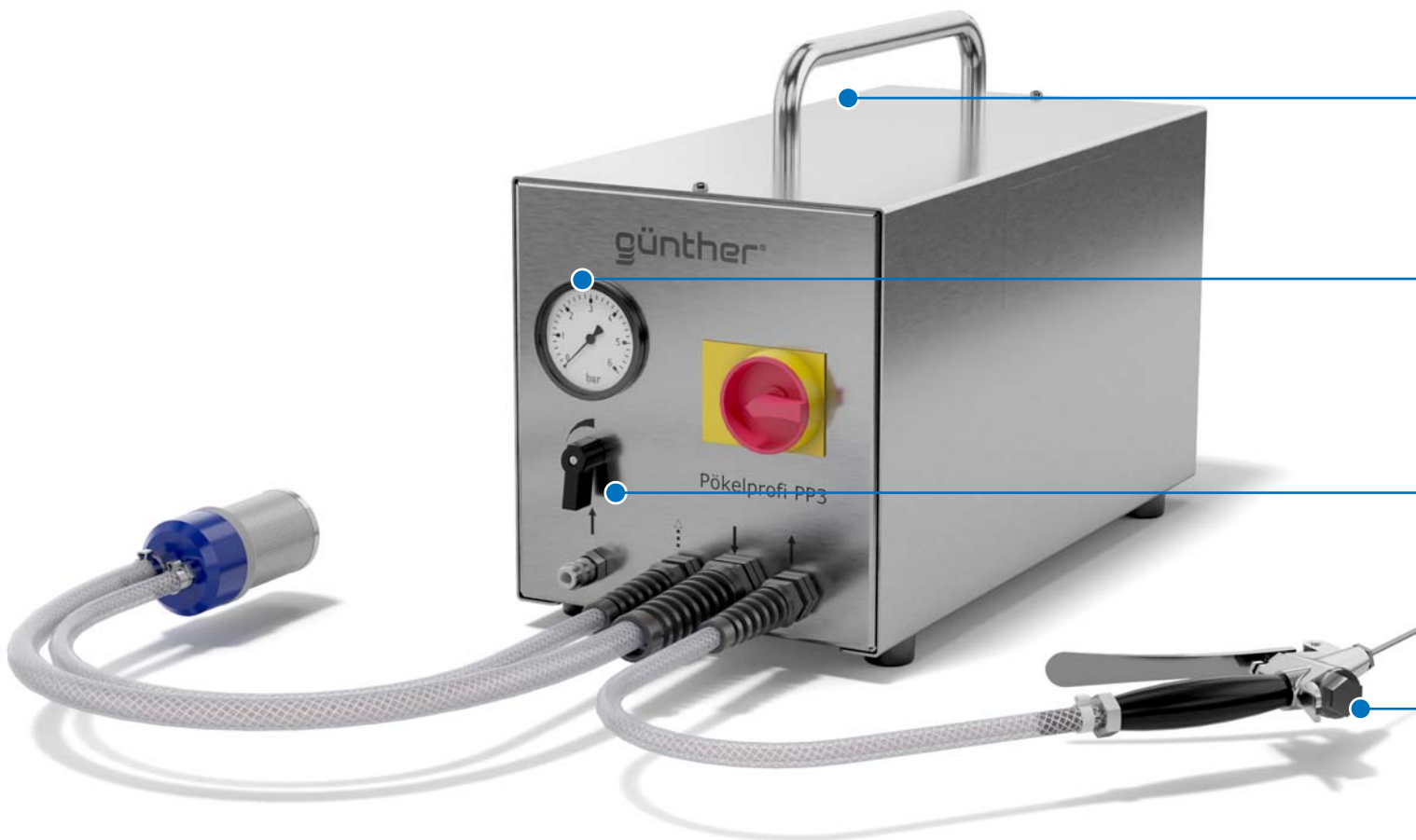
PI 365–605

DOPPELKOPF

Der präzise Hochleistungsinjektor

» ab **S. 20**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PP2 – PP3

DER HANDLICHE ALLZWECKINJEKTOR

Der kleine Allzweckinjektor für geringere Produktionsmengen, auch bestens geeignet für Testproduktionen und Sonderanwendungen.

PFLEGELEICHTES DESIGN

- Leicht zu reinigendes Edelstahlgehäuse

ERHÖHTE PRODUKTIONSSICHERHEIT

- Selbstansaugende Pumpe mit exakter Druckanzeige durch Manometer

EINFACHE BEDIENUNG

- Einfache Handhabung durch manuelle Druckregelung

EFFIZIENTE ZUSATZAUSSTATTUNG

- Optimiertes Arbeiten durch 3er- bzw. 6er-Nadelrechen (optional) und Zweipistolenanschluss

	PP2	PP3
Nadelanzahl	1	1
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	500/210/270	670/230/330
Anschlusswerte (standardmäßig)	0,18 kW, 1,9 A, 230 V, 1 PH/N/PE	0,5 kW, 1,5 A, 400 V, 3 PH/PE

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PI 265 – 345

DIE AUTOMATISIERTE HANDWERKS- UND MITTELSTANDSLÖSUNG

Die automatischen Handwerksinjektoren wurden auf Basis der Industriemaschinen für die Anforderungen im Handwerk und Mittelstand konzipiert.

LÄNGERE LEBENSDAUER DER MASCHINE

- Trocken- und Nassbereich voneinander getrennt

EINFACHE UND GRÜNDLICHE REINIGUNG

- Mechanisches Nadelschnellwechsel-System mit kontrollierter Präzisionseinspritzung

ABRIEBLOSES UND SICHERES VERARBEITEN

- Lebensmittelzertifiziertes Hoch-Hygiene-Band
- Kein Wärmeeintrag in die gekühlte Lake durch Trennung der wärmestrahlenden Teile von lakefördernden Bauteilen

INTUITIVE PROGRAMMSTEUERUNG

- Leichtes Einstellen von Maschinenparametern

BESTE LAKEFILTRATION

- Nutzung von Ansaug-, Vorfilter und Rücklauffilter

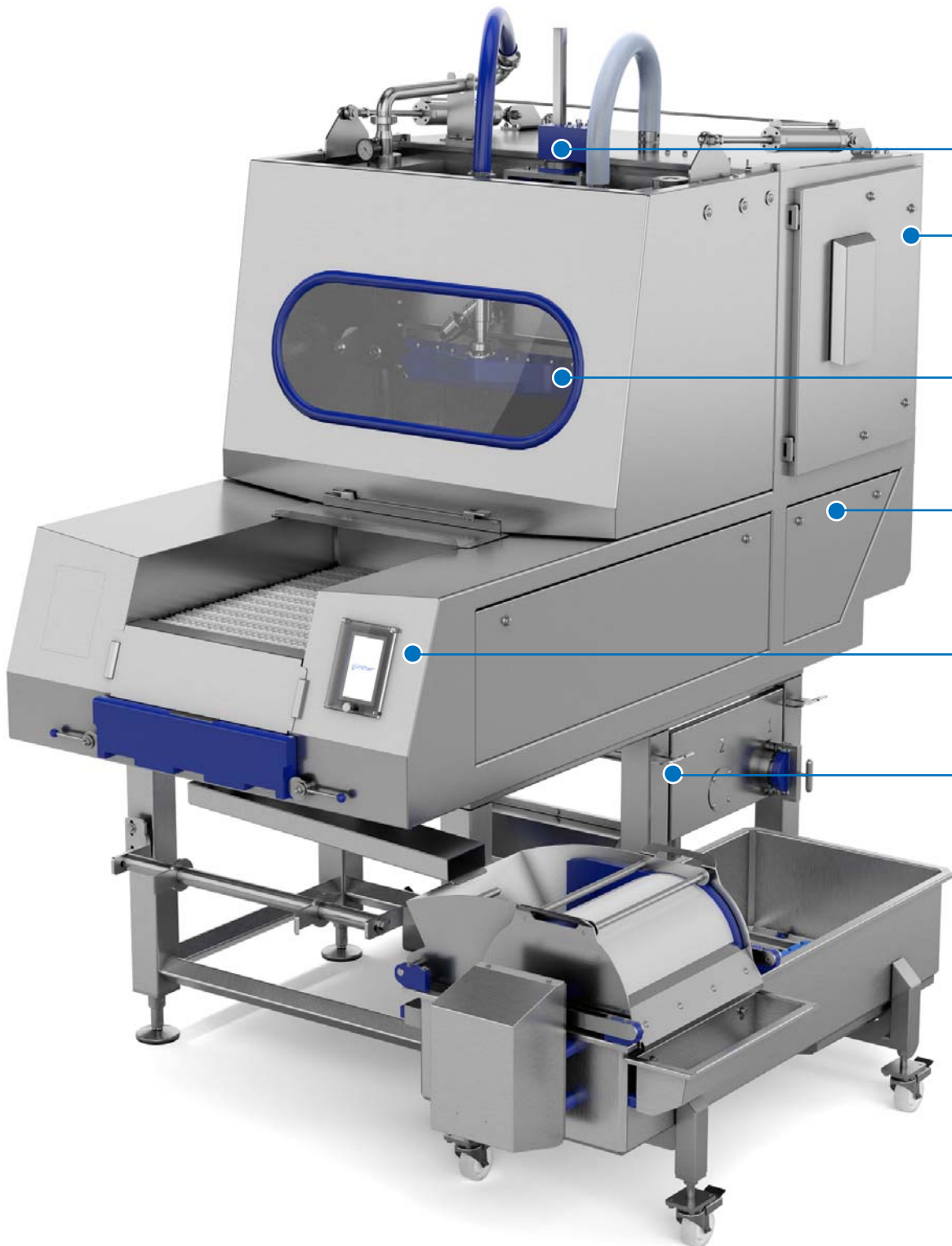
	PI 265-17	PI 280-21	PI H-F 280-57	PI 345-26	PI-H 345-52
Bandbreite in mm	265	280	280	345	345
Nadelausführungen	17	21	57	26	52
Kapazität in kg/h	1765**	1865*	2117***	2298*	4595*
Durchlass in mm	180	210	120/150	210	210
Taktung in 1/min	60	60	60	60	60
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1420/950/2030	1420/1050/2260	1450/750/2340	1760/1200/2320	1760/1200/2320
Anschlusswerte (standardmäßig)	1,9 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE

*bei 210 mm Durchlass

**bei 180 mm Durchlass

***bei 120/150 mm Durchlass

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PI 365 – 900

DIE ANTWORT AUF IHRE INDUSTRIEBEDÜRFNISSE

Die automatischen Industrieinjektoren PI 365 bis 900 sind bestens für die Anforderungen der Industrie ausgelegt.

BESSERE KRAFTÜBERTRAGUNG UND PRÄZISERE EINSPRITZUNG

- Antrieb oberhalb der Maschine

MAXIMALER SCHUTZ EMPFINDLICHER BAUTEILE

- Gekapselte Bauweise: Box-in-Box-System

SCHNELLE REINIGUNG UND PRODUKTWECHSEL

- Pneumatisches Nadelbrücken-Schnellwechsel-System

REINIGUNG IM LAUFENDEN BETRIEB

- Vorfilter-Parallelsystem für längere Produktionszeiten – speziell für Produkte mit hohem Abrieb

OPTIMALE EINSTELLUNG DES PRODUKTPROGRAMMS

- MC2R-Touch-Panel-Steuerung

TROMMELLAKEFILTER

- Mit Vorfilter und Rücklauf Filtersystem
- Wahlweise auch als Bandfilteranlage erhältlich

	PI 365-54/75/105	PI H-F 365-210	PI 480-81/124/184	PI-H-F 480-517	PI 605-102/156/236	PI 605-258	PI 605-354	PI-H-F 605-649	PI-H 900-372-2/630-2
Bandbreite in mm	365	365	480	480	605	605	605	605	2 x 435
Nadelausführungen	54/75/105	210	81/124/184	517	102/156/236	258	354	649	372-2/630-2
Kapazität in kg/h	4052*	4862**	6480*	10800***	8168*	19602*	7351*	11979***	16208**
Durchlass in mm	220	140	220	55	220	220	220	55	140
Taktung in 1/min	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1800/ 1000/ 2500	1800/ 1000/ 2500	2330/ 1270/ 2740	2330/ 1270/ 2740	2610/ 1400/ 2750	2610/ 1400/ 2750	2610/ 1400/ 2750	2610/ 1400/ 2660	3250/ 1910/ 3000
Anschlusswerte (standardmäßig)	6,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	23 kW 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	23 kW 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	23 kW 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	27 kW 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar

*bei 220 mm Durchlass

**bei 140 mm Durchlass

***bei 55 mm Durchlass

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PI 365 – 605 DOPPELKOPF

DER PRÄZISE HOCHLEISTUNGSINJEKTOR

Die vollautomatischen Günther Doppelkopfinjektoren mit fortschrittlicher Servotechnologie. Zwei unabhängig voneinander angetriebene Nadelköpfe für maximale Performance.

REDUZIERUNG VON FREIER LAKE

- Separate Nadelkopfantriebe für individuelle Produkthöhenanpassung

FLEXIBEL IN DER ANWENDUNG

- Günther Doppelkopfsystem, wahlweise als Nadelbrücke und Steakerbrücke mit pneumatischem Nadelbrückenschnellwechselsystem

HOHE INJEKTIONS RATEN

- Separate Einspeisung der Nadelköpfe

HOHE PRÄZISE PRODUKTIONSLEISTUNGEN

- Schnelle Verarbeitung hoher Produktionsmengen

	PI 365	PI 480	PI 605
Bandbreite in mm	365	480	605
Nadelausführungen	54/75/105	81/124/184	102/156/236
Kapazität in kg/h	3241*	5184*	6533*
Durchlass in mm	220	220	220
Taktung in 1/min	50	50	50
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	3190/1315/2480	3400/1580/2275	3450/1365/2600
Anschlusswerte (standardmäßig)	6,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	16 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6 bar, 200 l/min	6 bar, 300 l/min	6 bar, 300 l/min

* bei 220 mm Durchlass

INJEKTOREN ZUBEHÖR

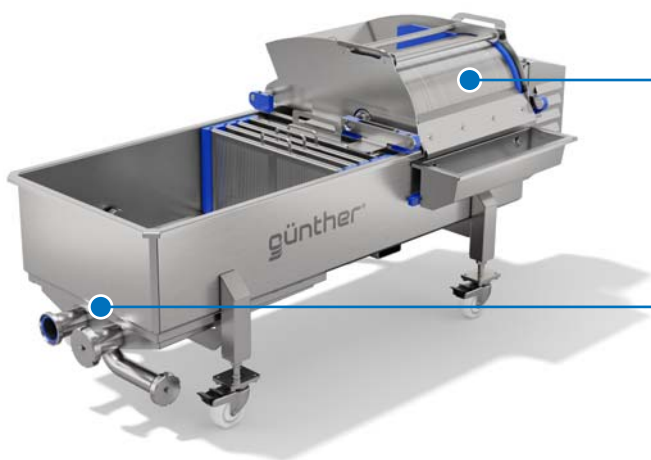
FILTERANLAGEN

Die Filteranlagen von Günther Maschinenbau sorgen für eine sichere Produktion und eine längere Haltbarkeit der Lake. Festbestandteile wie Fleischreste oder Sediment werden herausgefiltert, um ein Verstopfen der Injektionsnadeln zu vermeiden und eine reibungslose Produktion zu gewährleisten. Produktionsprozess und Produkt entscheiden, welche Filtervariante zum Einsatz kommt: wahlweise der Günther Trommelfilter oder Bandfilter.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Unterbrechungsfreie Produktionszeiten
- ⊕ Keine Lakeverschwendung
- ⊕ Vermeidung von schlechter Injektion durch verstopfte Nadeln
- ⊕ Hohe Produktionssicherheit durch schnelle Reinigung
- ⊕ Reproduzierbare Produktionsergebnisse

GRF – ROTATIONSFILTER



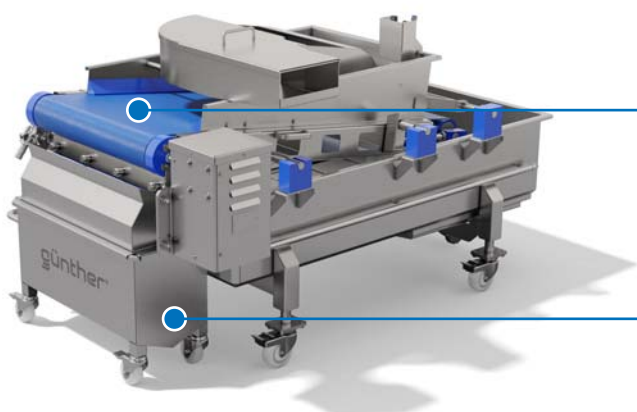
VOLLAUTOMATISIERTE TROMMELFILTERANLAGEN

- Mechanisch angetriebener Rotationsfilter in verschiedenen Maschenweiten

DURCHDACHTE FILTRATION

- Standardmäßig mit zwei Einsatzfiltern und Ansaugfilter am Boden

GBF – BANDFILTER



SERVO-ANGETRIEBENES FILTERBAND

- Rotierendes Band plus Ansaugfilter am Boden des GBF

VOLLAUTOMATISCHE GÜNTHER BANDFILTERTECHNOLOGIE

- Höchste Filtration, besonders geeignet für Geflügel und Fisanwendungen

ABTROPF- UND VIBRATIONS-TECHNOLOGIE

Die Günther Abtropf- und Vibrations-Technologie wurde speziell zum kontinuierlichen und produktschonenden Transport von Frischfleisch, Fisch und Geflügel entwickelt. Überschüssige Lake wird gesammelt und in den Produktionsprozess zurückgeführt, um somit Lakenester und Lakeverschwendung zu vermeiden.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Gleichmäßige Produktergebnisse

⊕ Saftigeres Endprodukt durch schnelles Verschließen der Injektionskanäle

⊕ Keine Lakeverschwendung
- ⊕ Flexible Einsetzbarkeit

⊕ Weniger Gewichtsverlust

GAT – ABTROPFTUMBLER



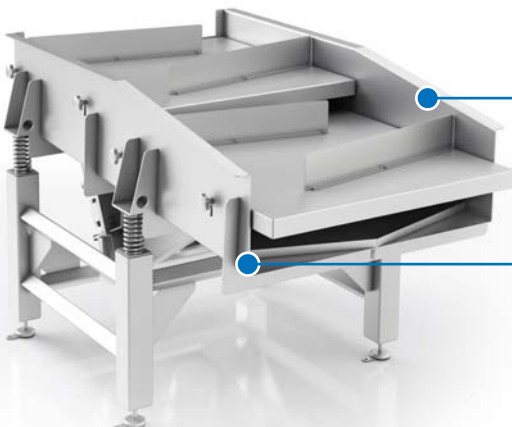
SCHNELLER PRODUKTTRANSPORT

- Durchdachte Schikanentechnologie

GESCHWINDIGKEIT UND TRANSPORTNEIGUNG VARIABEL EINSTELLBAR

- Stufenlos einstellbare Drehzahl der Trommel

GVT – VIBRATIONSTISCH



VERSTELLBARE VORSCHUBGESCHWINDIGKEIT

- Variabler Neigungswinkel der mechanischen Tischtafeln

PLATZSPARENDER TRANSPORT

- Einzigartige Kombination aus Vibrations-Technologie in Verbindung mit produktführenden Schikanen



EXCELLENCE IN PROCESSING •





TUMBLER

TUMBELN, REIFEN, MISCHEN, ANSALZEN, AUFTAUEN UND MARINIEREN



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

TUMBLER

TUMBELN, REIFEN, MISCHEN, ANSALZEN, AUFTAUEN UND MARINIEREN

Tumbeln, Mischen oder Marinieren – mit den Günther Tumbler sind Sie bestens gerüstet. Die energieeffizienten und stabilen Tumbler der verschiedenen Baureihen unterstützen Sie in der mechanischen Bearbeitung Ihrer Produkte. Mit den bedienerfreundlichen Maschinen „Made in Germany“ investieren Sie in eine stabile, wartungsarme Zukunft.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Zarte Struktur
- ⊕ Gleichmäßige Farbe und schnelle Umrötung
- ⊕ Verlängerte Haltbarkeit
- ⊕ Saftiger und zarter Biss
- ⊕ Höherer Ertrag
- ⊕ Reduzierung von Kochverlusten
- ⊕ Bessere Aufnahme von Gewürzen und Marinaden
- ⊕ Weniger Abtropfverlust
- ⊕ Bessere Ummantelung des Produktes
- ⊕ Reduzierung der Lufteinschlüsse
- ⊕ Schnellere Reifung



GPA TUMBLER

Der ideale Tumbler für Handwerk und Mittelstand

» ab **S. 28**



GPM MISCHER

Der Allrounder zum Mischen und Marinieren

» ab **S. 30**



GPB TUMBLER

Der platzsparende Horizontal-Tumbler für die Industrie

» ab **S. 32**



GPS TUMBLER

Die industrielle, hocheffiziente Lösung für hohe Produktionsleistung

» ab **S. 34**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GPA TUMBLER

DER IDEALE TUMBLER FÜR HANDWERK UND MITTELSTAND

GPA 100–600, der schwenkbare Tumbler für Handwerk und Mittelstand. Perfekt zum Tumbeln, Marinieren und Salzen.

EINFACHE HANDHABUNG

- Automatisches Deckelöffnungs- und Schließsystem ab GPA 200

ZAHRLICHE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Drehende Trommel mit automatischem stufenlosen Schwenkmechanismus

VOLLE PROZESSKONTROLLE

- Alle Prozessparameter sind frei über die MC2R-Steuerung programmierbar
- Genaueste Temperaturüberwachung

UNTERSCHIEDLICHE PRODUKTBEARBEITUNGSMÖGLICHKEITEN

- Zwei Drehrichtungen für intensives und schonendes Tumbeln oder Marinieren

VISUELLE SICHERHEITSEINRICHTUNG

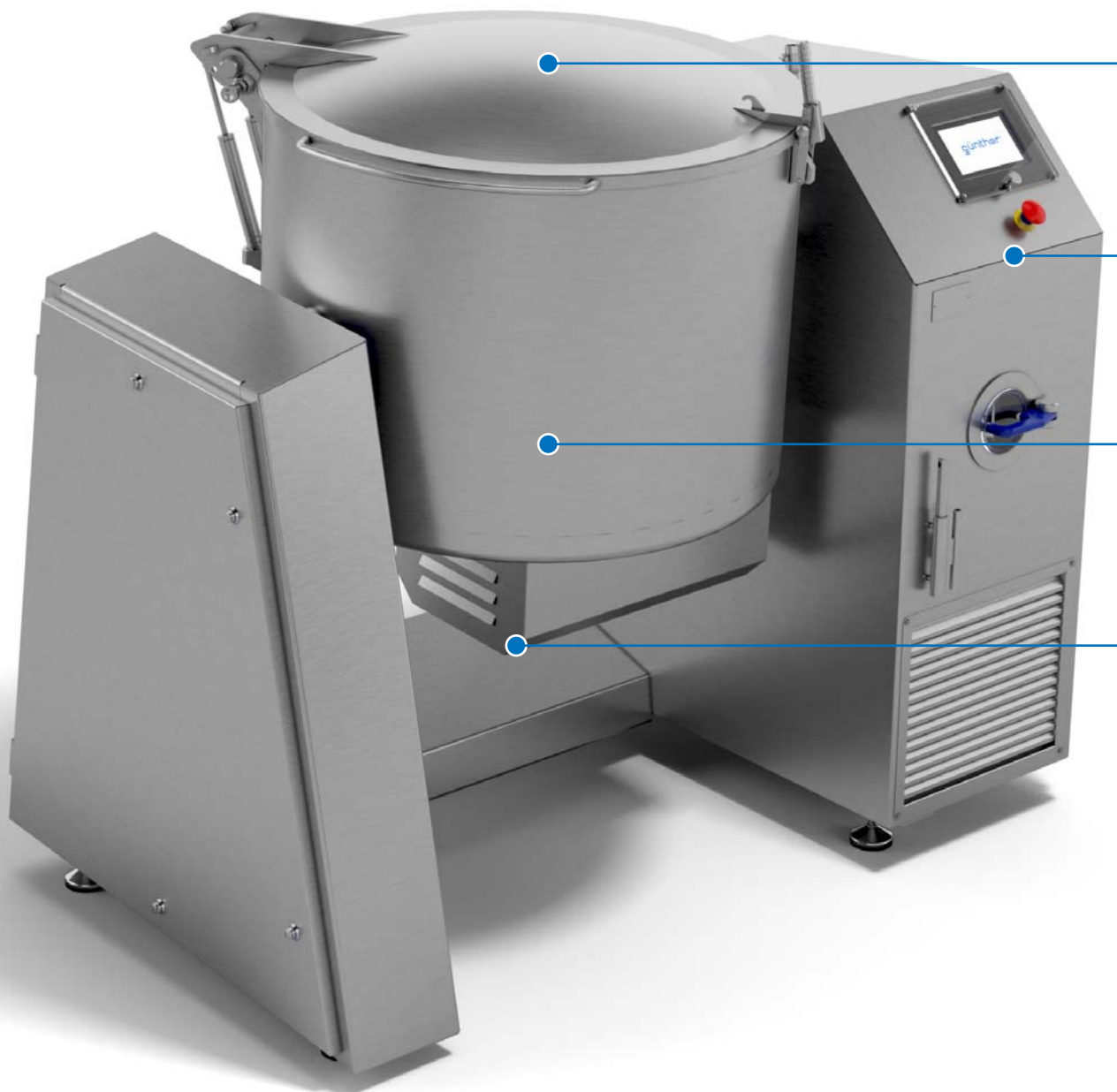
- Schauglas zur Überwachung der Vakuumeinheit

ENERGETISCHE KÜHLTECHNOLOGIE

- 4-lagige Behälterisolierung für ein konstantes Temperaturniveau

	GPA 100	GPA 200	GPA 300	GPA 600
Trommelvolumen in l	100	200	300	600
Befüllungsgrad in % (produktabhängig)	70	70	70	70
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1000/1220/1400	2160/1730/2300	2250/1950/2300	2550/2120/2600
Anschlusswerte (standardmäßig)	0,6 kW, 10 A, 230 V, 1 PH/N/PE	2,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GPM MISCHER

DER ALLROUNDER ZUM MISCHEN UND MARINIEREN

GPM 100–600, der schwenkbare Tumbler mit verschiedenen Mengarmen für Handwerk und Mittelstand. Perfekt zum Marinieren, Mischen, Salzen.

EINFACHE HANDHABUNG

- Automatisches Deckelöffnungs- und Schließsystem ab GPM 300

KONTROLLIERBARES VAKUUM

- Integrierte Vakuumpumpe für Intervall- oder Dauervakuum

HOHE KAPAZITÄT

- Hohe Beladung bis zu 70 % des Behältervolumens

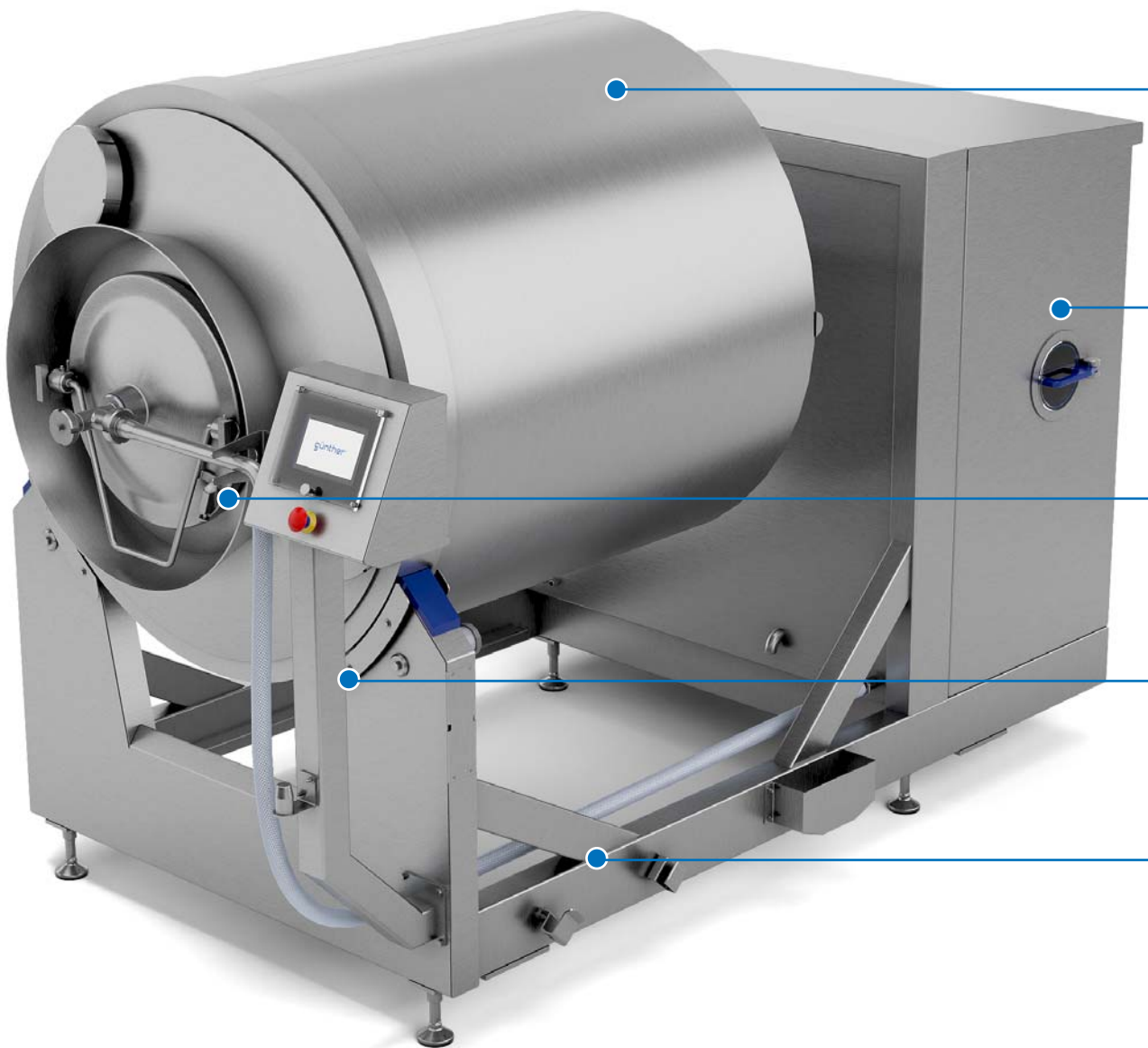
ANWENDUNGSSPEZIFISCHE MENGARME

- Je nach Produkthanforderung schonend oder intensiv

	GPM 100	GPM 200	GPM 300	GPM 600
Trommelvolumen in l	100	200	300	600
Befüllungsgrad in % (produktabhängig)	70	70	70	70
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1600/1320/2000	1800/1550/2340	2100/2050/2450	2400/2150/2850
Anschlusswerte (standardmäßig)	1,5 kW, 10 A, 230 V, 1 PH/N/PE	3 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	3 kW, 16 A, 400 V, 3PH/N/PE	4,5 kW, 16 A, 400 V, 3PH/N/PE



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GPB TUMBLER

DER PLATZSPARENDE HORIZONTAL-TUMBLER FÜR DIE INDUSTRIE

Der platzsparende Industrietumbler mit hoher Leistung für ein perfektes Produktergebnis bei höchster Qualität.

DURCHDACHTE SCHIKANEN-TECHNOLOGIE

- Asymmetrische Schikanen zur besseren Produktbearbeitung sowie Be- und Entladung

VISUELLE SICHERHEITS-EINRICHTUNG

- Schauglas zur Überwachung der Vakuumeinheit

REDUZIERTER WARTUNGS-AUFWAND

- Zentrale Schmierung aller essentiellen Komponenten

ENERGETISCHE KÜHLTECHNOLOGIE

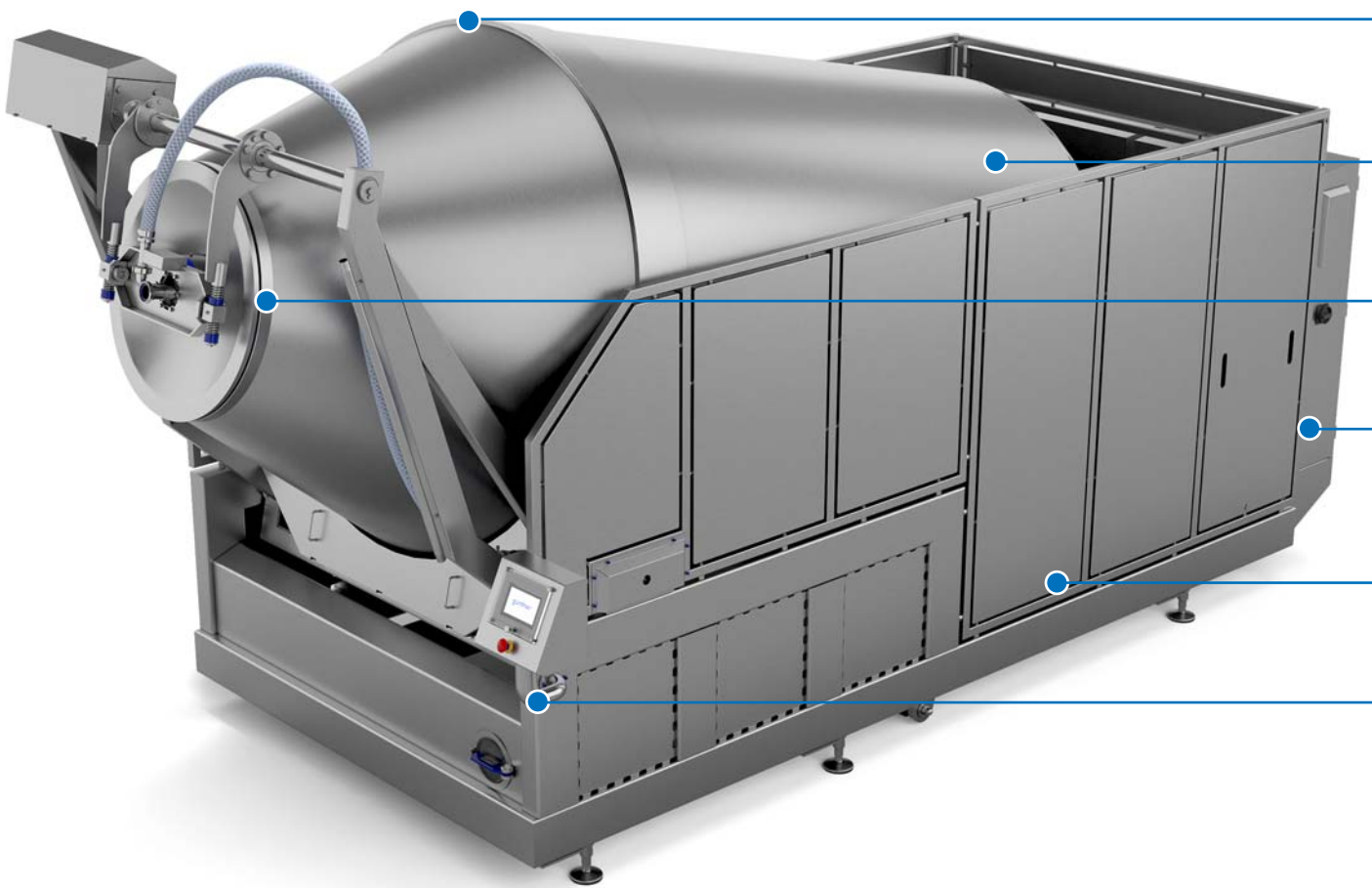
- 4-lagige Behälterisolierung für konstantestes Temperaturniveau

DIE PLATZSPARENDE VARIANTE

- Perfekt geeignet für geringe Deckenhöhen

	GPB 1500	GPB 2200	GPB 4000	GPB 5500	GPB 7000	GPB 10000
Trommelvolumen in l	1500	2200	4000	5500	7000	10000
Befüllungsgrad in % (produktabhängig)	55	55	55	55	55	55
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	2950/1710/2040	3000/2070/2140	3550/2070/2140	3950/2100/2330	4250/2200/2400	4750/2400/2600
Anschlusswerte (standardmäßig)	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	9 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	19 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	24 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GPS TUMBLER

DIE INDUSTRIELLE, HOCHEFFIZIENTE LÖSUNG FÜR HOHE LEISTUNGEN

Die schwenkbare kompakte Komplettlösung für die industriellen Bedürfnisse auch bei höchsten Anforderungen.

HÖCHSTE GENAUIGKEIT

- Wiegezellen zur Chargenüberwachung – Aufzeichnung über die Günther Pilot-Software möglich

SCHNELLERE BELADUNG

- Vergrößerte Produkteintragsöffnung für optimierte Be- und Entladezeiten

DURCHGEHENDE PRODUKTKÜHLUNG

- Gekühlte Schikanen bis zum Produktaustrag

EFFIZIENTE TROMMELKÜHLUNG

- 4-lagiger Trommelaufbau für hocheffektive Kühlung

MAXIMALER SCHUTZ EMPFINDLICHER BAUTEILE

- Gekapselte Bauweise: Box-in-Box-System

VOLLE PROZESSKONTROLLE

- Alle Prozessparameter sind frei über die MC2R-Steuerung programmierbar
- Genaueste kabellose Temperaturüberwachung

	GPS 1250	GPS 2500	GPS 5000	GPS 7500	GPS 10000
Trommelvolumen in l	1250	2500	5000	7500	10000
Befüllungsgrad in % (produktabhängig)	70	70	70	70	70
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	4350/1930/2600	5200/2120/3000	5880/2450/3600	6750/2600/3870	7500/2670/4300
Anschlusswerte (standardmäßig)	5,5 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	7,5 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	11 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	19 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE	24 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE





EXCELLENCE IN PROCESSING •



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

LAKEAUFBEREITUNG

MISCHTANKS UND AUTOMATISIERTE LAKEAUFBEREITUNGSANLAGEN



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

LAKEAUFBEREITUNG

MISCHTANKS UND AUTOMATISIERTE LAKEAUFBEREITUNGSANLAGEN

Sie haben die perfekte Rezeptur für Laken und Soßen, wir haben die Lösungen zum Mischen, Lagern und Kühlen. Mit den Günther Misch- und Aufbereitungsanlagen, Tanks und Kühlung sind Sie bestens für effizientes und standardisiertes Arbeiten ausgerüstet.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Verbesserung von Geschmack und Aroma
- ⊕ Verbesserte Farbe und Farbhaltung
- ⊕ Besserer Scheibenzusammenhalt
- ⊕ Zeitsparende, schnelle, kontrollierte und effiziente Zubereitung jeder Art von Laken, Soßen oder Marinaden
- ⊕ Vermeidung von Entmischung und Absatz der Lakebestandteile
- ⊕ Standardisierte, automatisierte Lakeaufbereitung



GLA 150–600

Effizient im Mischen von Flüssigkeiten und Laken

» ab **S. 40**



GMA 400–2000

Der Allrounder zum Herstellen von Pökel- und Gewürzlaken, Marinaden und Soßen nach dem Saugstromprinzip

» ab **S. 42**



GLT 400–2000

Vorrattank für Lake, Marinaden und Soßen inkl. Rührwerk

» ab **S. 44**

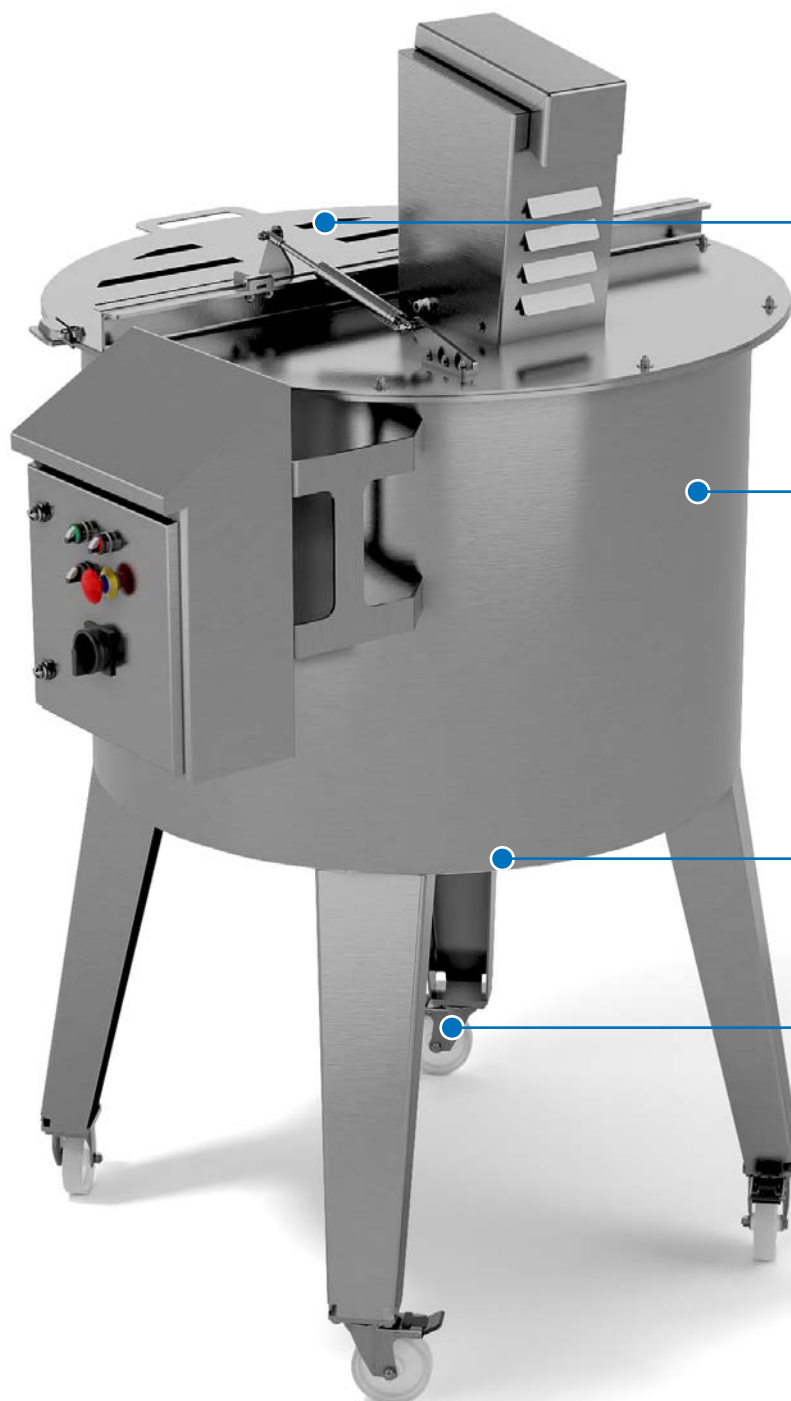


GRK 1–5

Wärmetauscher zum Kühlen von Lake und Soßen im kontinuierlichen Prozess

» ab **S. 46**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GLA

LAKE-MISCHER-SYSTEM

Die platzsparende, mobile Lösung für effiziente Zubereitung von Laken und Soßen.

FLEXIBLE AUSSTATTUNG

- Wahlweise für flüssige oder feste Zusatzstoffe

PFLEGELEICHTES DESIGN

- Leicht zu reinigendes Edelstahlgehäuse

WIRTSCHAFTLICHES DESIGN

- Vollständige Entleerung über Zylindertank mit abgerundetem Boden und Auslassrohr

MOBIL UND EINSATZSTARK

- Flexibel und fahrbar

	GLA 150	GLA 300	GLA 600
Behältervolumen in l	150	300	600
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	950/800/1730	1200/900/1850	1400/1370/2000
Anschlusswerte (standardmäßig)	0,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	1,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	1,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GMA

MISCHANLAGE

Kompakte Günther Mischanlage mit Trichter zur Feststoffzufuhr.
Für standardisiertes, effizientes und automatisiertes Mischen von Pökel-Gewürzlaken, Marinaden und Soßen.

STANDARDMÄSSIGER TURBOMISCHER

- Zum Mischen von festen Zusatzstoffen, wie zum Beispiel Scherbeneis

AUSGEREIFTE SAUGSTROMTECHNOLOGIE

- Schnelles und einfaches Mischen von Flüssigkeiten verschiedener Viskositäten sowie pulverförmigen Zusatzstoffen

VOLLAUTOMATISIERTE KOMPLETTLÖSUNG

- Zum Aufzeichnen des Tankinhalts über intuitive MC2R-Touchscreen-Steuerung mit Rezept-speicherfunktion

HOCHHYGIENE-DESIGN

- CIP-Reinigungsdüsen zur einfachen Reinigung der inneren Behälteroberflächen

	GMA 400	GMA 750	GMA 1000	GMA 1500	GMA 2000
Behältervolumen in l	400	750	1000	1500	2000
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1670/1000/2000	1850/1300/2400	1950/1300/2900	2700/1660/2640	2900/1660/2900
Anschlusswerte (standardmäßig)	3,7 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar
Wasser	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich auf unserer Website.

GLT

VORRATSBEHÄLTER FÜR LAKE, MARINADEN UND SOßEN

Zur Bevorratung größerer Mengen von Lake, Marinaden und Soßen. Der Günther Laketank ist die optimale Ergänzung zur Komplettierung der Günther Lakeaufbereitungsanlagen. Ein gekühlter Mantel verhindert das Aufwärmen der Lake. Das integrierte Rührwerk sorgt dafür, dass sich Festbestandteile nicht am Tankboden absetzen.

STANDARDISIERTER LAKELAGERUNG

- Tankdeckel mit integriertem Rührwerk

INTUITIVE STEUERUNG

- Einfache Handhabung durch direkte Befehlseingabe

PRÄGNANTE FÜLLSTANDSÜBERWACHUNG

- Visuelle Anzeige des Füllstands

BEDARFGESTEUERTE ENTLEERUNG

- Übergeordnete Steuerung zum Start des Entleerungsprozesses über pneumatische Ventilsteuerung

	GLT 400	GLT 750	GLT 1000	GLT 1500	GLT 2000
Behältervolumen in l	400	750	1000	1500	2000
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1200/1000/2000	1480/1300/2400	1480/1300/2900	2240/1660/2640	2330/1660/2900
Anschlusswerte (standardmäßig)	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar
Wasser	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32	DN 32

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GRK

ROHRKÜHLER ZUM KÜHLEN VON LAKE UND SOßEN IM DURCHLAUFVERFAHREN

Unplanmäßige Stillstandzeiten durch erwärmte Laken gehören mit dem Günther Rohrkühlersystem der Vergangenheit an. Im Verbundsystem und Inline-Verfahren garantieren die Günther Rohrkühler eine gleichbleibende Kühlung von Laken und Soßen, auch bei großen Produktionsmengen.

LEBENSMITTELKONFORMER AUFBAU

- Leicht zu reinigen durch Edelstahlkonstruktion

STAND-ALONE-BETRIEB

- Integrierte Steuerung

GLEICHMÄSSIGE KÜHLUNG

- Gegenstrombasierende Rohrbündel-Wärmetauscher

ÜBERWACHUNG UND NACHVERFOLGBARKEIT

- Temperaturregler mit Temperatursensoren

	GRK 1	GRK 2	GRK 3	GRK 4	GRK 5
Kühlleistung in kW	5	10	15	20	25
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	700/700/1600	1250/1000/2200	1400/1000/2200	1700/1000/2200	1690/820/1950
Anschlusswerte (standardmäßig)	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar	6–8 bar



EXCELLENCE IN PROCESSING •





WALZEN- UND MESSERSTEAKER

ZUR VEREDELUNG IHRES PRODUKTES UND VORBEREITUNG ZUR WEITEREN VERARBEITUNG



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

ZUR VEREDELUNG IHRES PRODUKTES UND VORBEREITUNG ZUR WEITEREN VERARBEITUNG

Steigern Sie die Qualität Ihrer Produkte durch die Veredlung mit einem Günther Walzen- oder Messersteaker. Optimieren Sie Ihre Produkte, indem Sie Lakenester eliminieren und den zarten Biss hervorheben.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Zarter Biss, besseres Mundgefühl
- ⊕ Kürzere Tumblerzeiten durch besseren Eiweißaufschluss
- ⊕ Besserer Scheibenzusammenhalt, Reduzierung des Give-away
- ⊕ Standardisierung Ihrer Produkte
- ⊕ Bessere Farbhaltung
- ⊕ Vergrößerte Produktoberfläche



GTK MESSERSTEAKER

Robustheit und Effizienz zeichnen den Günther Messersteaker aus. Als Zusatzmodul in den Günther Injektoren oder als Stand-alone-Gerät. Angepasst auf Ihre Verhältnisse in verschiedenen Bandbreiten und Messeranzahl.

» ab **S. 52**



GTR WALZENSTEAKER

Der Günther Walzensteaker besticht durch hohe Leistung und Flexibilität, als Linienlösung oder als Stand-alone-Gerät. Verschiedene Messerwalzen veredeln Ihr Produkt zur Vorbereitung der weiteren Produktionsverarbeitung. Die Maschine ist in verschiedenen Bandbreiten erhältlich und erstaunlich platzsparend.

» ab **S. 54**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

MESSERSTEAKER

Als integrierte Lösung oder als Stand-alone-Anlage ist der GTK die passende Ergänzung zu Ihrer Produktveredlung. Die perfekte Oberflächenbearbeitung durch vertikale Messerbewegung gleicht der bewährten Günther Injektoren Abtriebstechnologie.

PRÄZISER SCHNITT

- Schnitttiefeinstellung durch effektiven Servoantrieb

PERFEKTE AUSSTATTUNG

- Spezialmesser aus Edelstahl in verschiedenen Varianten erhältlich

GEWÜNSCHTES PRODUKTERGEBNIS

- Verschiedene Schnittbilder möglich
- Mehrfach- oder Einzelschnitt
- Variabel einstellbar

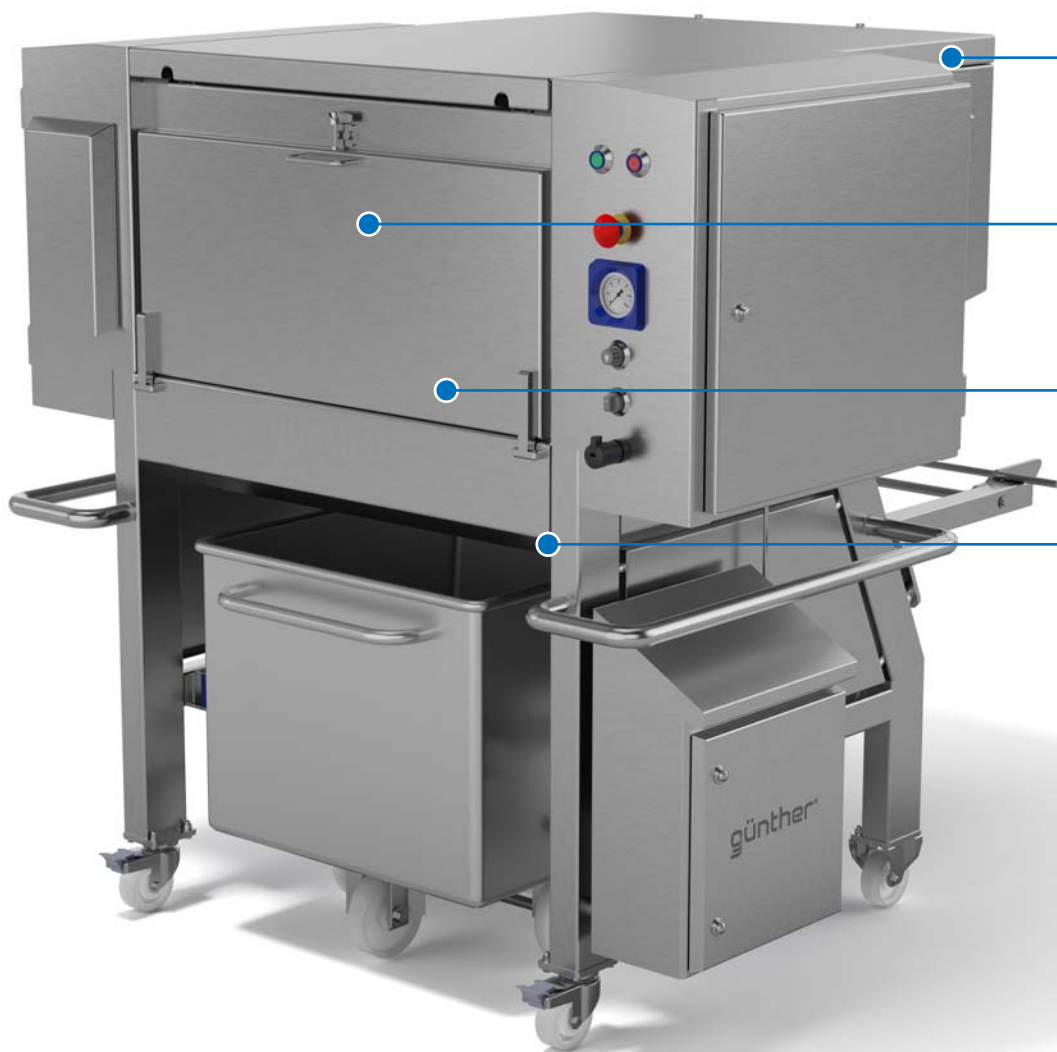
EXAKTE BEARBEITUNG

- Genaue Produktpositionierung und Messerführung durch Niederhalter-Technologie

	GTK 365-75	GTK 480-124	GTK 605-156	GTK 605-258
Bandbreite in mm	365	480	605	605
Messeranzahl	75	124	156	258
Schnittiefe	Bis 1 mm über Band	Bis 1 mm über Band	Bis 1 mm über Band	Bis 1 mm über Band
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1800/1000/2500	2330/1270/2740	2610/1400/2740	2610/1400/2740
Anschlusswerte (standardmäßig)	2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	8 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	8 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	8 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GTR

WALZENSTEAKER

Rotierende Messer garantieren durchschlagende Produktveredlung im Durchlaufverfahren. Der Günther Walzensteaker ist bestens für hohe Produktkapazitäten geeignet. Durch die verschiedenen Bandbreiten ist eine leichte Linienintegration möglich.

KOMPAKTER LEISTUNGSTRÄGER

- Robustes und kompaktes Design, komplett aus Edelstahl sowie aus hochwertigen und lebensmittelechten Kunststoffen

PNEUMATISCHE PRODUKTANPASSUNG

- Die obere Messerwalze passt sich automatisch der Stärke des Produktes an

PATENTIERTE STEAKER-WELLEN-AUFHÄNGUNG

- Werkzeuglose und einfache Demontage der Walzen und Bänder zur Reinigung

KONTINUITÄTSGARANT

- Hohe Produktionskapazitäten durch unterbrechungsfreien Produkttransport

	GTR 365-64	GTR 480-84	GTR 605-92
Bandbreite in mm	365	480	605
Messeranzahl	64	84	92
Schnitttiefe	bis -16 mm über Band	bis -16 mm über Band	bis -16 mm über Band
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1250/1280/1440	1700/1400/1500	2030/1600/1630
Anschlusswerte (standardmäßig)	1 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6-8 bar	6-8 bar	6-8 bar





EXCELLENCE IN PROCESSING •





GÜNTHER COATING-TECHNOLOGIE

VEREDELN UND FROSTEN VON PRODUKTEN MIT SOßEN, GEWÜRZEN
UND MARINADEN



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

VEREDELN VON PRODUKTEN MIT SOßEN, GEWÜRZEN UND MARINADEN

Ihre Kunden schätzen bei der Zubereitung von Lebensmitteln hohe Qualität und geringen Aufwand. Insbesondere bei der Herstellung von Fertiggerichten unterstützt die Günther Coating-Technologie, denn perfekte Coating-Anlagen gehören zu unseren Kernkompetenzen. Überziehen Sie Ihre Produkte mit Gewürzen, Soßen oder Marinaden in Verbindung mit anschließendem Schockfrostern.

IHRE VORTEILE

- ⊕ 0 % Soßenrückstand
- ⊕ Zeitersparnis durch standardmäßig beheizbare Lanzen
- ⊕ Perfekter Überzug von viskosen Soßen
- ⊕ Lebensmittel in höchster Qualität
- ⊕ Reduktion der Lebensmittelverschwendung um das 6-fache
- ⊕ Sicherer Transport von empfindlichen Lebensmitteln
- ⊕ Längere Haltbarkeit
- ⊕ Reproduzierbare Geschmacksergebnisse

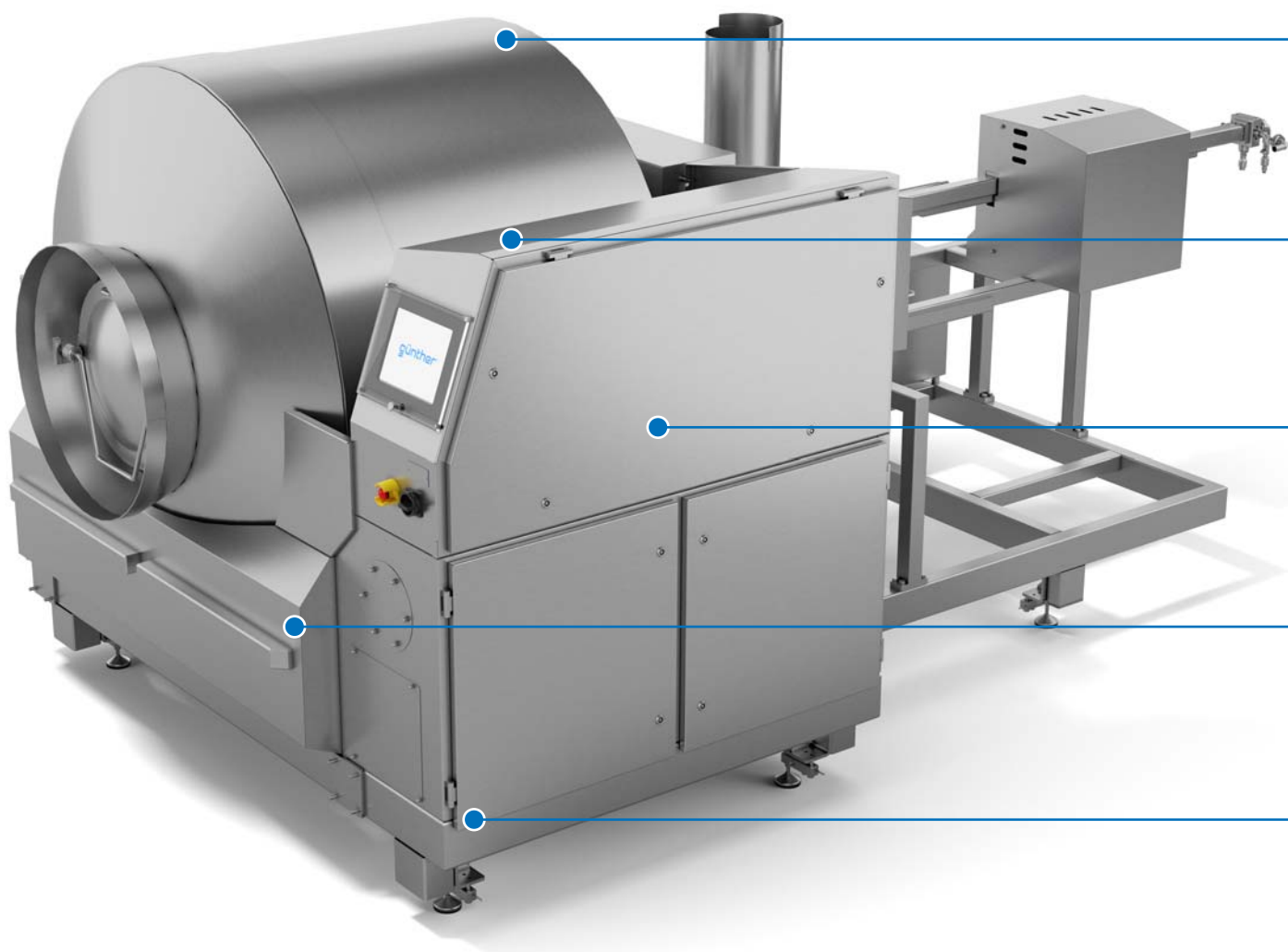


GPC 600-12000

Für natürliche Geschmacksveredelung

» ab **S. 60**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GÜNTHER COATING-TECHNOLOGIE

Sie möchten Ihre Produkte schonend und sicher herstellen? Nutzen Sie die einzigartige Günther Coating-Technologie mit integrierter Schockfrosthfunktion.

PERFEKTE REINIGUNG

- Flow-Jet-Düsen und maximale bewegliche Lanzen zur optimalen Reinigung der Edelstahloberflächen

AUSGEREIFTE COATING-LANZEN-TECHNIK

- Verschiedene beheizbare Lanzen mit Düsenschnellwechselsystem

STEUERBARES SPRÜHBILD

- Exakte Anpassung des Stickstoff- und Soßendurchsatzes

INDIVIDUELLE BESCHICKUNGSVARIANTEN

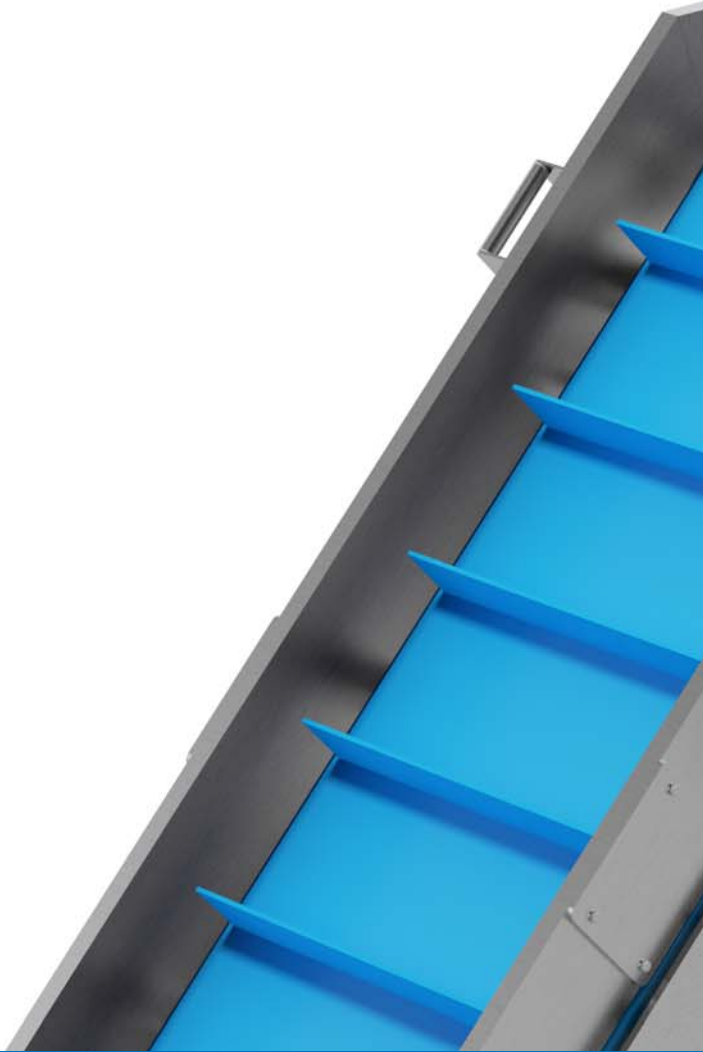
- Bänder, Schneckenförderer, Trichter passend für Ihre Anwendung

ANLAGENTECHNIK AUS EINER HAND

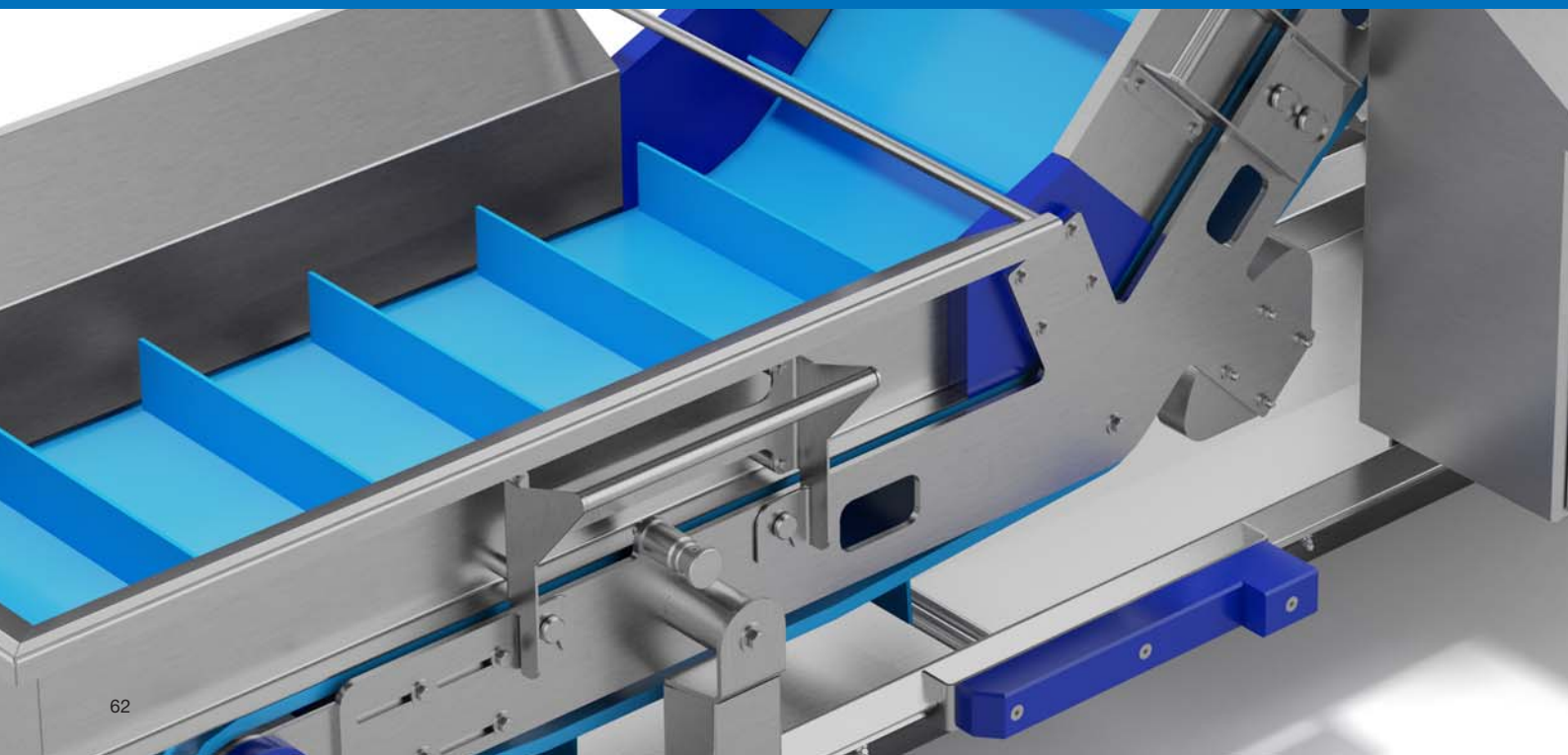
- Günther Linienlösung

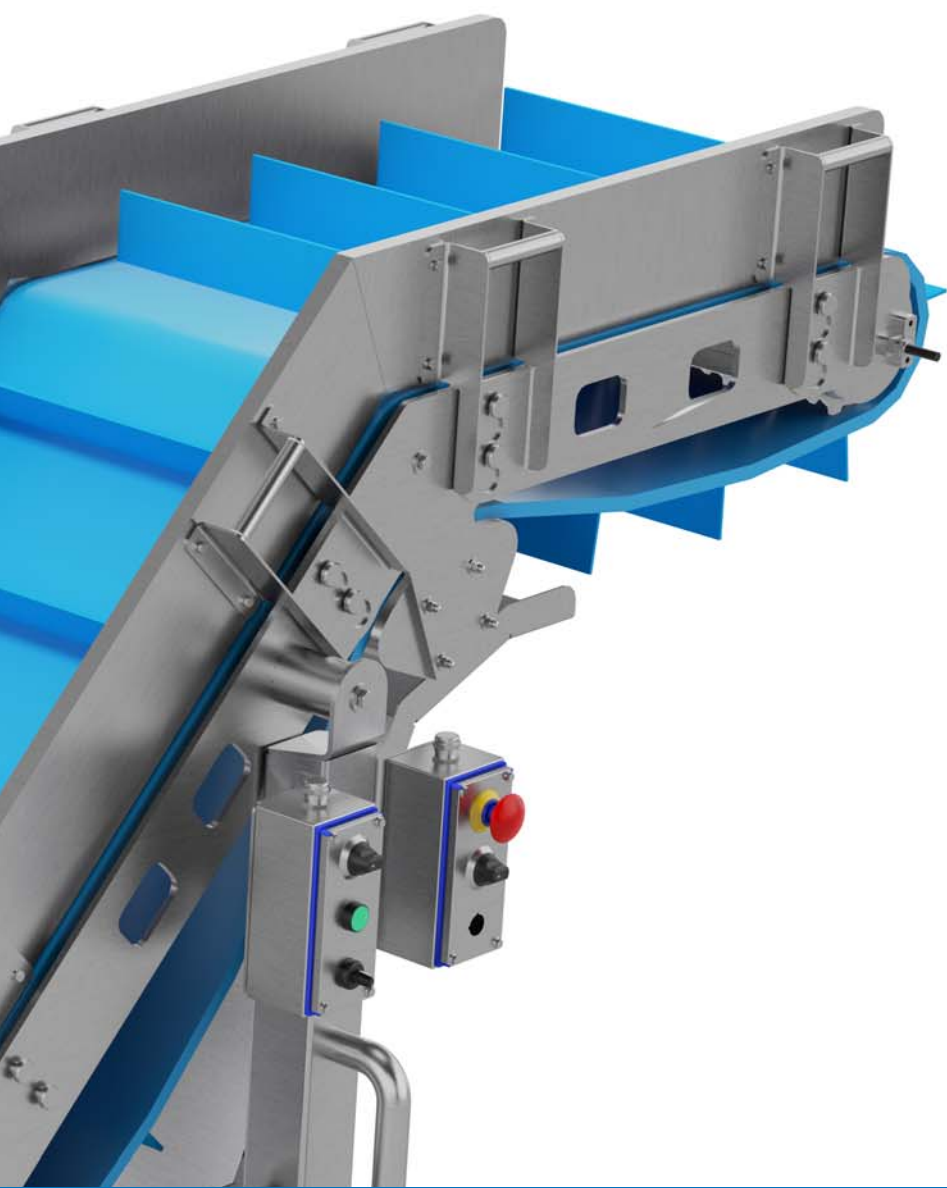
	GPC 600	GPC 2200	GPC 4000	GPC 7000	GPC 12000
Trommelvolumen	600	2200	4000	7000	12000
Befüllungsgrad in % (produktabhängig)	50	50	50	50	50
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	4000/2000/1900	6000/2500/2170	7000/2500/2800	9400/3000/2900	12000/3500/3200
Anschlusswerte (standardmäßig)	4 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	5,5 kW, 32 A, 380 V, 3 PH/N/PE	7 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	8,5 kW, 32 A, 400 V, 3 PH/N/PE	17 kW, 63 A, 400 V, 3 PH/N/PE





EXCELLENCE IN PROCESSING •



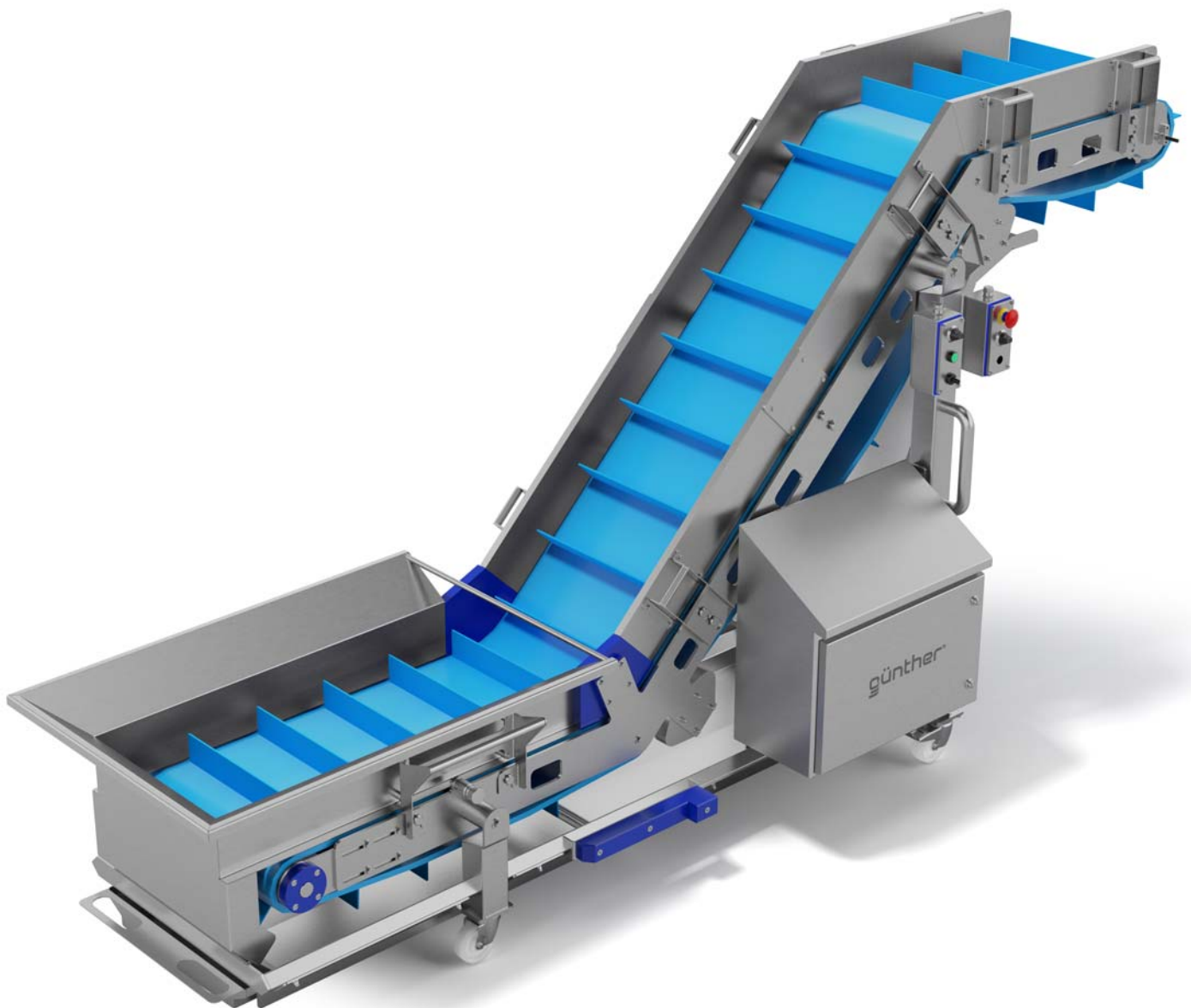


PERIPHERIE

AUTOMATISIERTE LÖSUNGEN FÜR PRODUKTHANDLING UND LINIENBETRIEB



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PERIPHERIE

AUTOMATISIERTE LÖSUNGEN FÜR PRODUKTHANDLING UND LINIENBETRIEB

Neben unseren leistungsstarken Hauptmaschinen bieten wir Ihnen die perfekten Ergänzungen für einen Linienbetrieb oder zur Maschinenerweiterung. Mit standardisierten Beschickungen, Vakuum- oder Hebe-Kipp-Vorrichtungen können Sie schnell in den Linienbetrieb starten. Alternativ können Sie Ihren derzeitigen Maschinenbestand individuell optimieren.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Einfache Schnittstellen-Übergaben
- ⊕ Schnelle Verknüpfung der Maschinen untereinander
- ⊕ Automatisierte Lösungen für Ihren Linienbetrieb
- ⊕ Als Stand-alone-Lösung
- ⊕ Perfekte Ergänzung für Ihren bestehenden Maschinenpark
- ⊕ Kundenspezifische Lösungen jederzeit möglich



GKH

Die Günther Hebe-Kipp-Vorrichtung für 200 L-Standard-Normwagen nach DIN 9797 und Big Boxen.



GSH 200

Die platzsparende Säulenbeschickung für 200 L-Standard-Normwagen nach DIN 9797



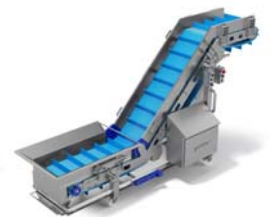
GZB 365 – 605

Solide Hoch-Hygiene-Bänder unterstützen Sie bei kontinuierlichem oder getaktetem Transport Ihrer Produkte.



GVB 1000 – 7000

Vollautomatisierte Vakuumbeschickungen für rückstandslosen Transport.



GSB 350 – 900

Perfekte Bandlösung zur Überbrückung von größeren Höhenunterschieden. Wahlweise in Kombination mit Mitnehmern für Schüttgut-Anwendungen.

» ab **S. 66**

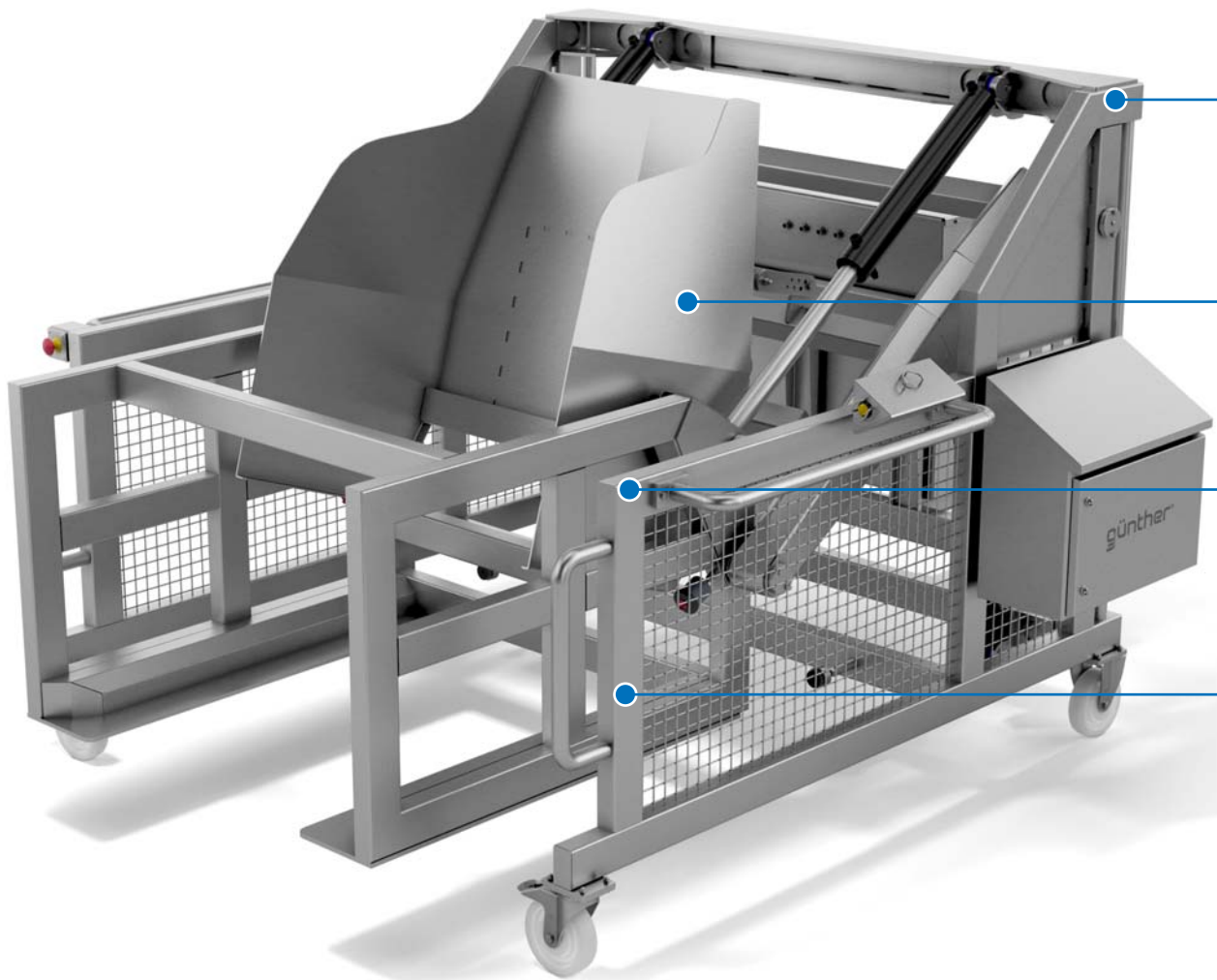
» ab **S. 68**

» ab **S. 70**

» ab **S. 72**

» ab **S. 74**

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GHK

HEBE-KIPP-VORRICHTUNG

Robustes und sicheres Design zum Entleeren von Normwagen und Big Boxen. Bewährte Hydraulik-Technik garantiert ein zuverlässiges Anheben von Behältern.

STABILSTE BAUWEISE

- Lebensmittelkonforme und neueste sicherheitstechnische Bauweise
- Hubgabel mit zwei Hubzylindern aus Edelstahl

PERFEKTE PRODUKTFÜHRUNG

- Integrierter Einfülltrichter zum schonenden und sicheren Beladen

DURCHDACHTE BENUTZERSICHERHEIT

- Modernster Bedienerschutz durch Zwei-Hand-Bedienung

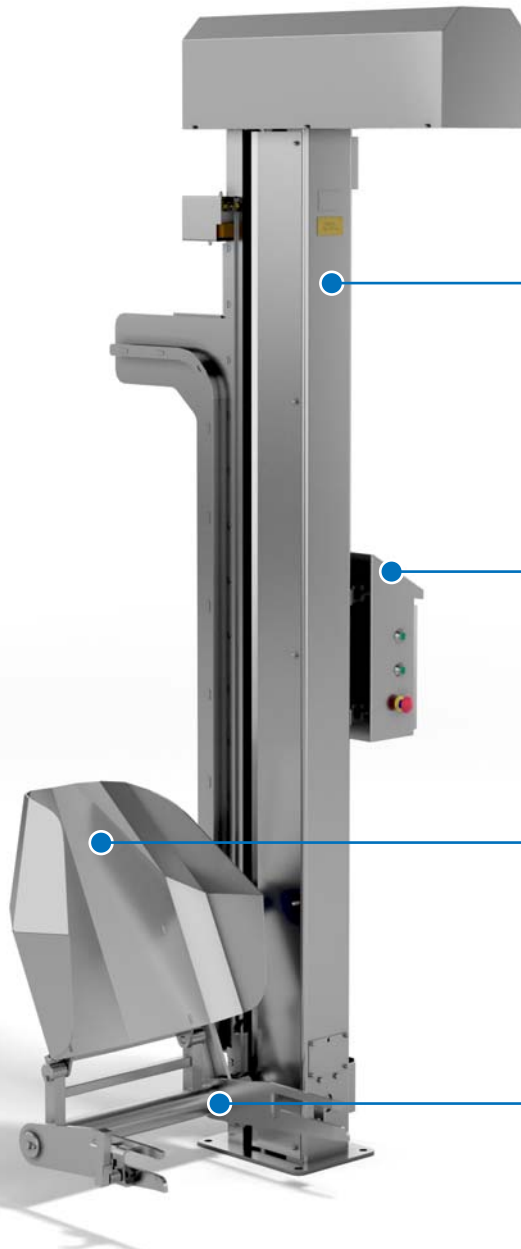
FLEXIBLE BEWEGUNGSMÖGLICHKEITEN

- Auf Kundenwunsch fahrbar auf Rollen oder auf Schienen

	GHK 200	GHK 600/800	GHK 1000
Geeignet für	200 l-Standard-Normwagen	Big Boxen	Big Boxen
Max. Hublast in kg	250	600–800	600–800
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	1800/1570/2870	2900/3150/3900	2000/2050/3000
Anschlusswerte (standardmäßig)	3 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	7,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	1,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE



EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GSH 200

SÄULENBESCHICKUNG

Fest am Boden fixiert oder fahrbar. Die perfekte Lösung zum Beladen über Normwagen DIN 9797.

PFLEGELEICHTES DESIGN

- Karosserie aus geformtem Edelstahl

BEDIENERFREUNDLICHE STEUERUNG

- Intuitive Druckknopf-Steuerung

PERFEKTE PRODUKTFÜHRUNG

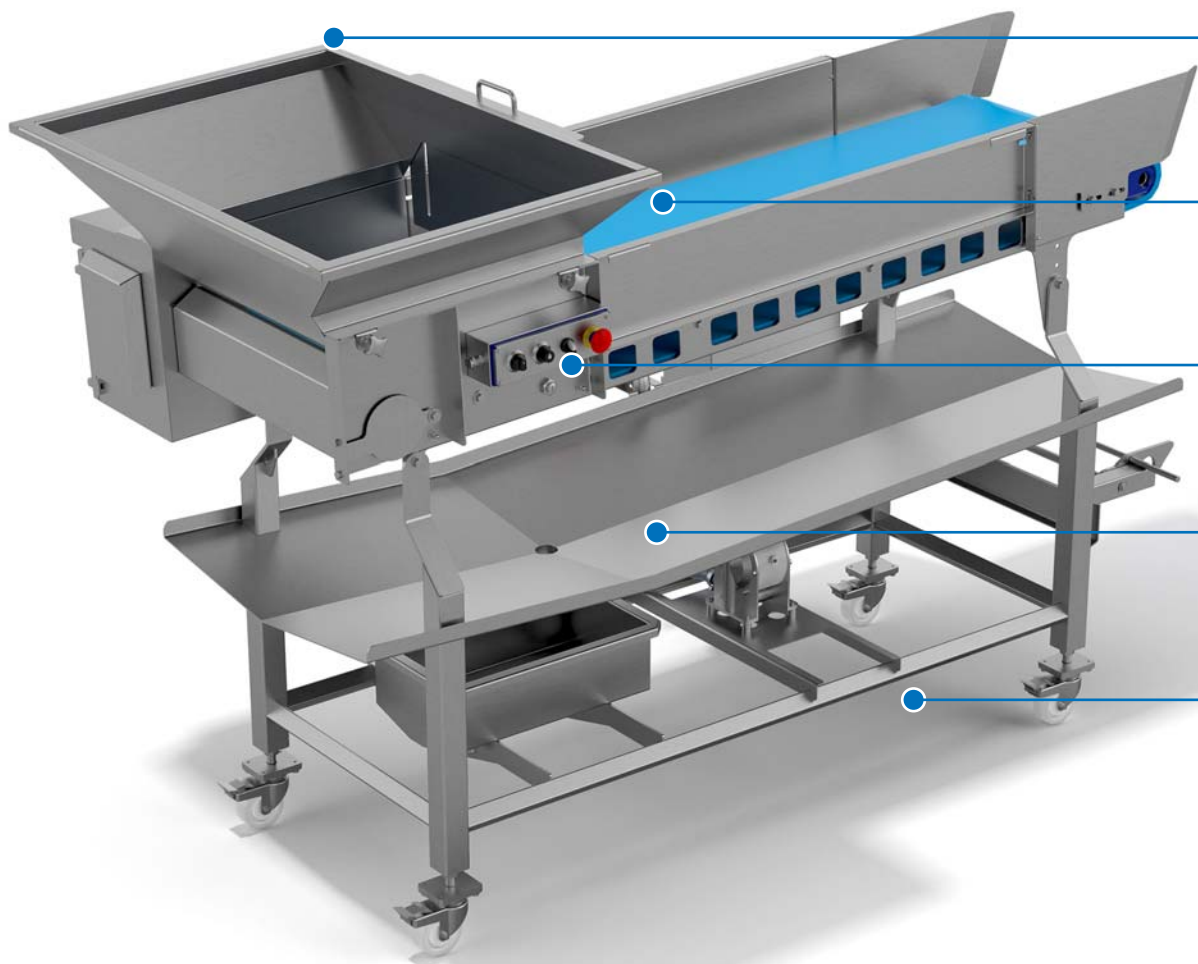
- Integrierter Einfülltrichter zum schonenden und sicheren Beladen

MINIMALE AUFSTELLFLÄCHE

- Platzsparende Alternative durch feste Fixierung am Boden

	GSH 200
Geeignet für	200 L-Standard-Normwagen
Max. Hublast in kg	250
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	2000/1930/2650
Anschlusswerte (standardmäßig)	1,5 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GZB 365 – 605

ZUFÜHRBAND

Die automatische Lösung zum Beschicken Ihrer Maschinen. Zuführbänder in verschiedenen Varianten mit oder ohne Beladetrichter.

OPTIMIERTE BELADEFUNKTION

- Übergeordnete Steuerung zur Regulierung der individuellen Geschwindigkeit

INDIVIDUELLE GESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN

- Variable Bandlängen und Steigungswinkel

FLEXIBLE ANWENDUNG

- Fördermöglichkeit im Takt- oder kontinuierlichen Betrieb

REDUZIERTER LAKEVERSCWENDUNG

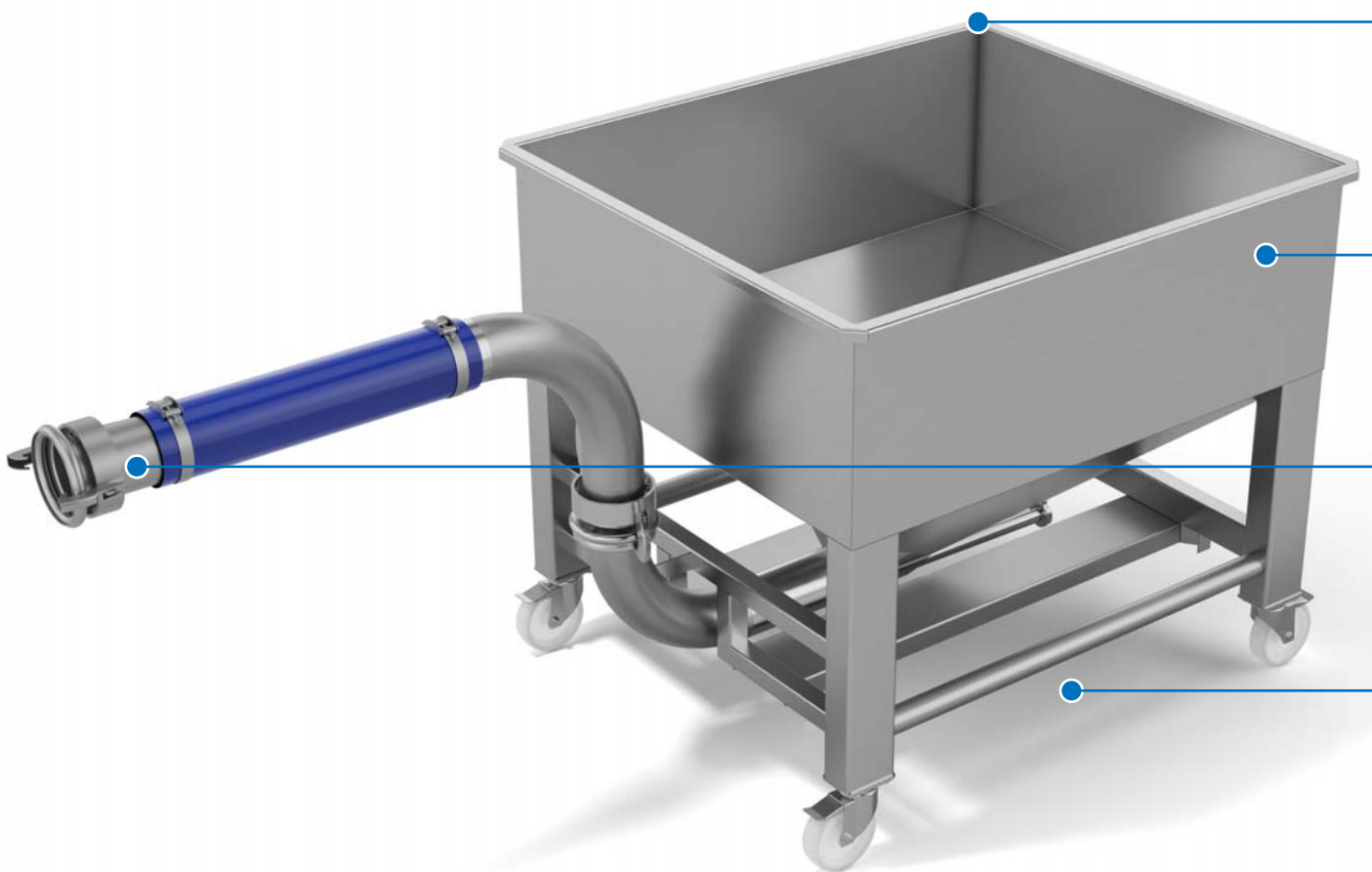
- Integrierte Lakerückführung ins Filtersystem

HYGIENISCHE BAUWEISE

- Karosserie aus geformten Edelstahl
- Lebensmittelkonforme Bauweise zur leichten Reinigung

	GZB 365	GZB 480	GZB 605
Bandbreite in mm	365	480	605
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	2900/1000/1300	3000/1120/1430	3150/1250/1580
Anschlusswerte (standardmäßig)	1 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	1 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	2 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GVB 1000–7000

VAKUUMBESCHICKUNG

Der Pufferbehälter zum Beladen von Maschinen unter Vakuum.

OPTIMALE PROZESSKONTROLLE

- Auf Wunsch mit Wiegezellen zur Kontrolle der Befüllung des Vakuumtrichters und der nachgeschalteten Maschine

VERSCHIEDENE ÖFFNUNGSMECHANISMEN

- Automatischer Flachschieber oder manueller Kugelhahn

EINFACHE BELADUNG

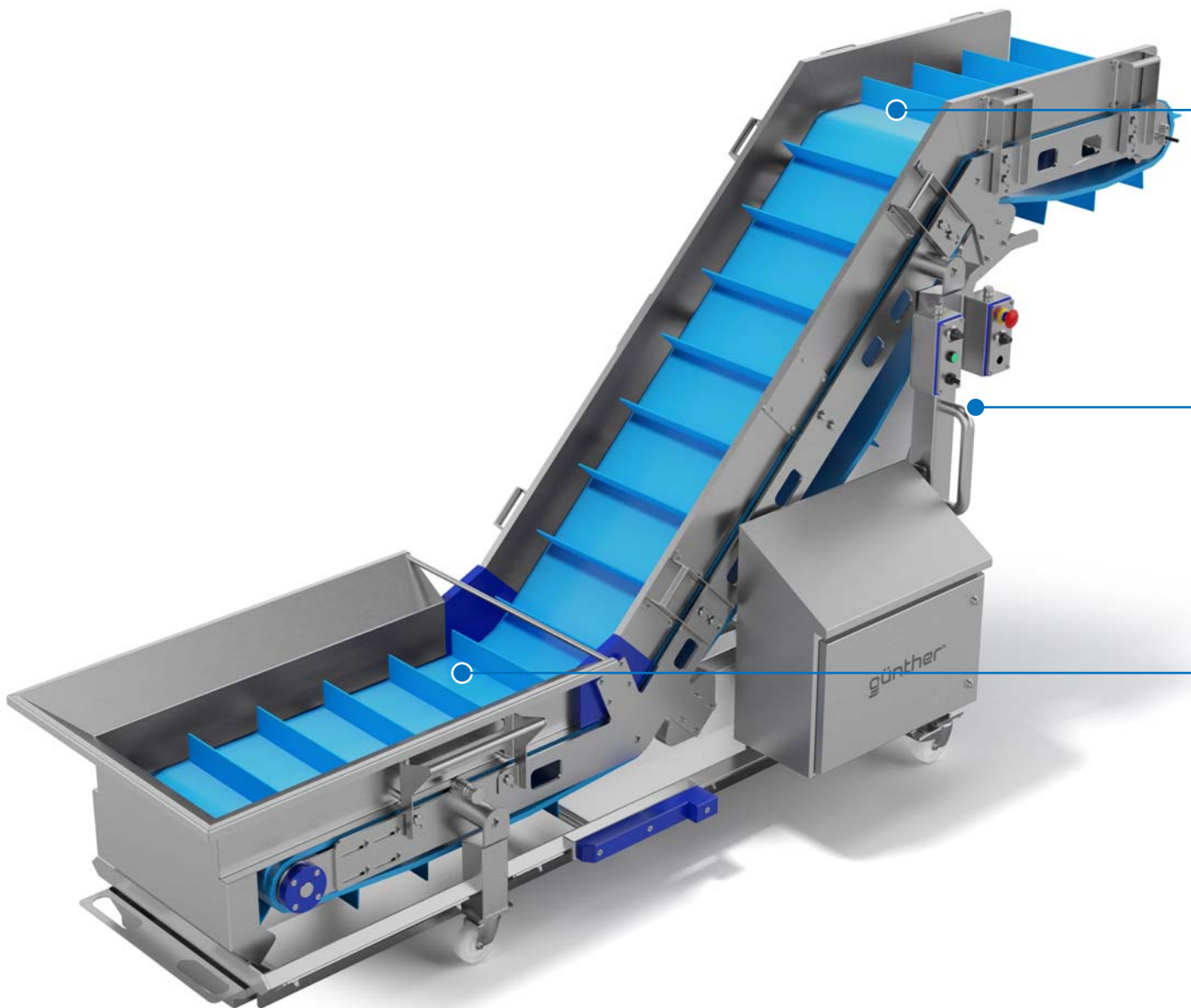
- DN 150-Anschluss zum einfachen Befüllen von Maschinen unter Vakuum

PFLEGELEICHTES DESIGN

- Lebensmittelkonforme Bauweise zur leichten Reinigung

	GVB 1000	GVB 2000	GVB 3000	GVB 5000	GVB 7000
Behältervolumen in l	1000	2000	3000	5000	7000
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	2000/1300/1220	2320/1400/1220	2470/2100/1220	2700/2400/1700	3100/2800/1900

EXCELLENCE IN PROCESSING



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

GSB 350–900

STEIGFÖRDERBÄNDER

Ideal zum Transport von Schüttgütern. Aufgrund seiner Bauweise ideal geeignet zum Überbrücken von Höhenunterschieden. Die optimale Lösung zum Schließen von Schnittstellen zum nächsten Produktionsprozess.

PRODUKTANGEPASSTE MITNEHMER

- Für jede Anwendung die passende Mitnehmerhöhe

ROBUSTE BAUWEISE

- Langlebige Edelstahlkonstruktion für Ihren wirtschaftlichen Erfolg

KONTROLLIERTE BELADUNG

- Optimale Beladung des Bandes mit abgewinkelter Produktführung

	GSB 480	GSB 480	GSB 605
Bandbreite in mm	365	480	605
Abmessungen in mm (Länge/Breite/Höhe)	3240/1015/1780	3240/1115/1780	3240/1250/1780
Anschlusswerte (standardmäßig)	3 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	3 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE	3 kW, 16 A, 400 V, 3 PH/N/PE
Druckluft	6 bar, 5–10 l (Lakepumpe)	6 bar, 5–10 l (Lakepumpe)	6 bar, 5–10 l (Lakepumpe)



EXCELLENCE IN PROCESSING •



A top-down view of various fresh food items arranged on a wooden cutting board. On the right, a large piece of salmon is wrapped in parchment paper, garnished with a sprig of rosemary. In the center, there are several pieces of raw meat, including a round cut of pork and chicken fillets. On the left, there are two whole eggs. In the bottom right, a wedge of yellow cheese is visible. Fresh herbs like parsley and basil are scattered around the ingredients. The background is a dark, textured surface.

günther®

TECHNOLOGIE, SOFTWARE, HYGIENE

ANWEDUNGSÜBERGREIFENDE TECHNOLOGIEERWEITERUNG

SOFTWARE

GÜNTHER PILOT

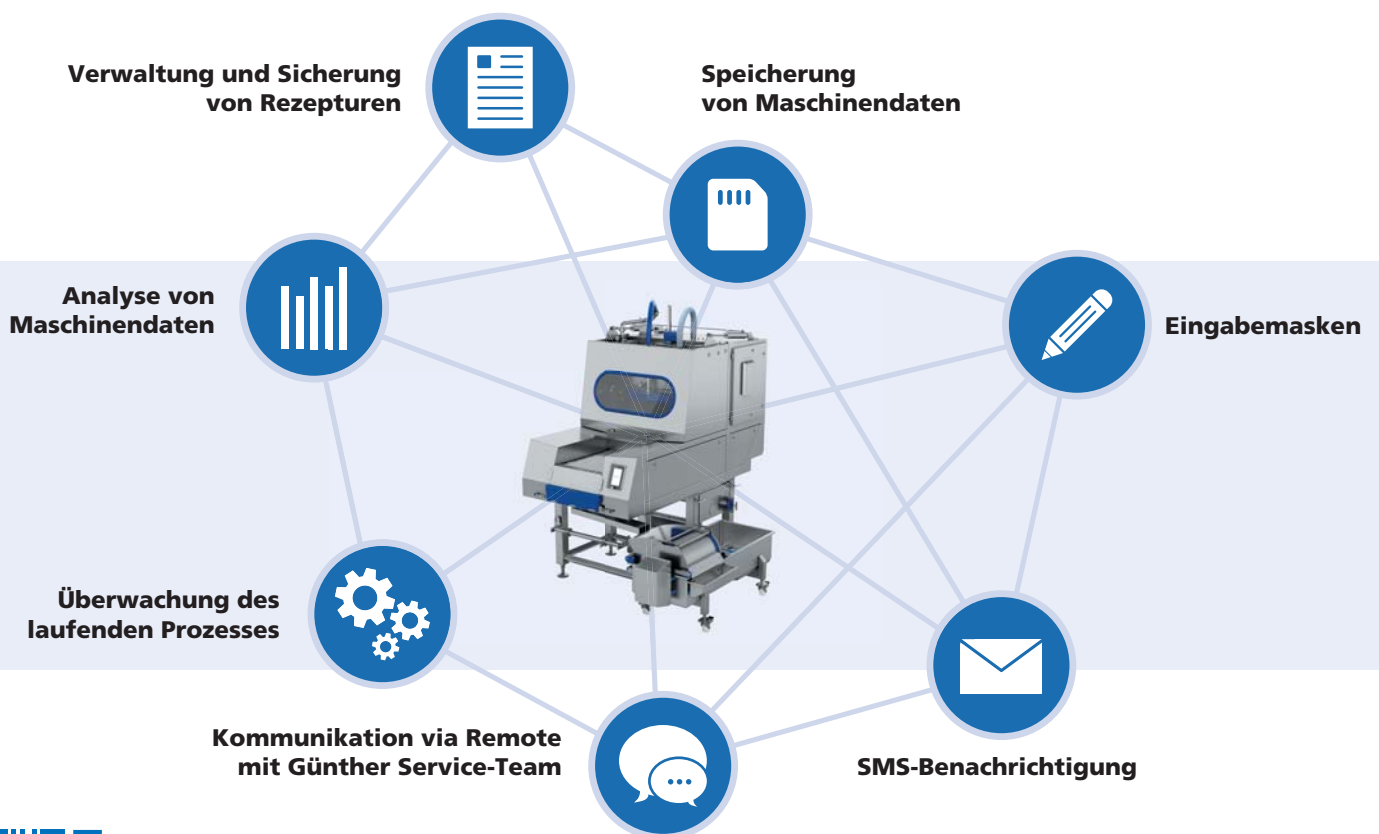
Rückverfolgung, Dokumentation und Transparenz aller Prozesse sind eine der größten Herausforderungen in der Lebensmittelindustrie. Systemintegration und Zusammenführung verschiedener Hersteller, Maschinentypen und Daten stellen Sie jeden Tag vor neue Herausforderungen.

Unsere Lösung für Ihre Herausforderungen: Der Günther Pilot versorgt Sie mit Statusmeldungen; bei Prozessabweichungen wird das zuständige Personal automatisch per Mail oder SMS informiert. Störmeldungen werden sofort angezeigt.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Empfang von Produktionsaufträgen
- ⊕ Aufschlüsselung und Verteilung der Daten an die für den Prozess benötigten Maschinen
- ⊕ Einbindung externer Peripherie
- ⊕ Aufzeichnung aller Rezeptur- und Prozessdaten
- ⊕ Visualisierung der Daten
- ⊕ Meldungsausgabe bei Prozessabweichungen und Bereitstellung aller Daten für übergeordnete Systeme
- ⊕ Lückenlose Dokumentation durch Datensicherung und -wiederherstellung

QUALITÄTSSICHERUNG UND PROZESSOPTIMIERUNG MIT GÜNTHER PILOT SOFTWARE



MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich auf unserer Website.

GÜNTHER AUFTAUTECHNOLOGIE

Tiefgefrorene Produkte zur weiteren Prozessbearbeitung in kürzester Zeit auftauen, das ist eine unserer Kernkompetenzen. Schwankende Nachfrage erfordert Flexibilität und kurze Reaktionszeiten. Hohe Lagerbestände von tiefgefrorenen Rohmaterialien gehören mit der Günther Auftautechnologie der Vergangenheit an. Die Kombination aus direkter und indirekter Wärmeübertragung, Vakuum und voll temperierten Schikanen sorgt für optimale Produktergebnisse.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Produktschonendes Auftauverfahren durch kontrollierten Wärmeeintrag
- ⊕ Reproduzierbare Auftauergebnisse
- ⊕ Erhöhung des Ertrags – kein Auftauverlust
- ⊕ Höhere Effizienz im Vergleich zu Standardauftauverfahren

BESCHLEUNIGUNG IM AUFTAUPROZESS OHNE QUALITÄTSVERLUST



**40% Zeitreduktion
dank Günther
Auftautechnologie**



gefrorenes Produkt



Lake



getautes, fertiges Produkt

MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich auf unserer Website.



EXCELLENCE IN PROCESSING



NADELBALKENREINIGUNGSSTATION

Hygiene, hohe Verfügbarkeit und kurze Rüstzeiten zeichnen unsere Injektoren aus. Das Herzstück des Injektors ist der Nadelkopf mit einer Vielzahl einzelner Nadeln. Um dauerhaft mit der Qualität Ihrer Produkte herauszustechen, empfehlen wir eine regelmäßige intensive Reinigung des Nadelkopfes.

IHRE VORTEILE

- ⊕ Durch den Einsatz der Ultraschall-Technologie werden Ablagerungen im inneren des Systems gelöst
- ⊕ Vermeidung von grauen Stellen im Endprodukt dank kontinuierlicher Einspritzmenge
- ⊕ Reinigung mit und gegen Flussrichtung der Lake
- ⊕ Alle Reinigungsparameter sind frei wähl- und einstellbar

EIN SYSTEM FÜR ALLES

- Becken zur Aufnahme aller Günther Nadelbalken

RUNDUM HYGIENISCH

- Manuelle Spüleinrichtung zur Außenreinigung mit integriertem Filtersystem

EFFEKTIVE REINIGUNG

- Mit leistungsstarker Kreislaufpumpe und integrierter Spülmittelpumpe

TIEFENREINIGUNG

- Durch integrierte Ultraschall-Technologie

EXCELLENCE IN PROCESSING



SERVICE HELPDESK

- +49-6071-9878-70
- +49-6071-9878-71
- service@gmb-fm.de

VERTRIEB

- +49-6071-9878-11
- sales@gmb-fm.de



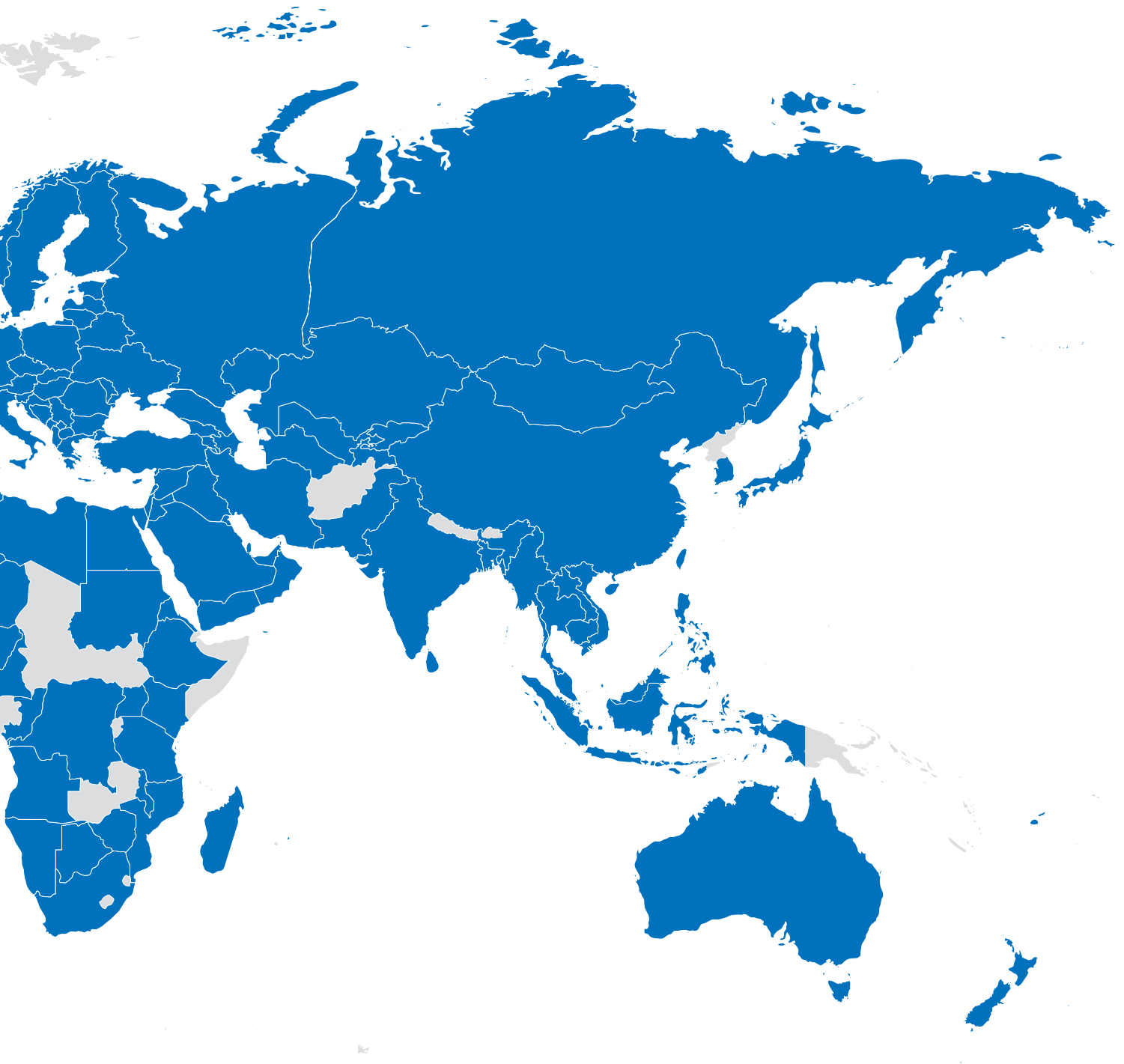
MEHR INFORMATIONEN?

Besuchen Sie den Bereich
auf unserer Website.

PARTNER/SERVICE

IHR WEG ZU UNS

Direkt bei Ihnen – durch unser Partnernetzwerk sind wir in 105 Ländern vor Ort. So können wir Sie in jedem Anliegen bestens unterstützen. Wir freuen uns, mit Ihnen unser gemeinsames Ziel zu erreichen: EXCELLENCE IN PROCESSING!





LEBENSMITTELTECHNIK FÜR'S FEINSTE •



günther[®]

Günther Maschinenbau GmbH

Einsteinstraße 3-5
64859 Eppertshausen
info@gmb-fm.de
Tel: +49 6071 9878-0

Änderungen vorbehalten – 25.10.2021