

**günther**<sup>®</sup>  
MASCHINENBAU



## **GPM 150-550 K**

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

**HIGH QUALITY**  
MADE IN GERMANY



# GPM 150-550 K

## 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 Beladefähigkeit
- 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 / maschina tipos	150 K	200 K	300 K	550 K	
Fassungsvermögen / capacity / capacidad	100	160	210	350	kg
Länge / length / longitud	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