

PRODUCT
ABOUT

04

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

슬라이스 / 절단기

GB130-I / GB130-II 소형 경사 / 직각 절단기
_ Small size slant / Right angle slicer

GB136 / GB136-2 GRAND 경사 절단기 _ Grand slant slicer

GB115 소형 오징어링 절단기 _ Cutter for squid ring

GB137 가변 경사 절단기 _ Universal slant slicer

GB138 컨베이어 슬라이서 _ Conveyor slicer

GB140 / GB140W 공장용 세절기 / 공장용 세절기 와이드형 _ Squid slicer

GB142 생오리 절단기 _ Cutting machine for raw duck

GB150 오징어 / 갈비 칼집기 _ squid / Tenderizing of ribs processing machine

GB190-1/GB190-2 이중포기계 / 삼중포기계
_ Double(Multiplex) lapping machine

GB382 / GB383 다이스 2방향 / 다이스 3방향 _ Dicer

GB380T 냉동블럭 절단기 _ Frozen block cutter

GB130-I/GB130-II 소형 경사 / 직각 절단기 Small size slant / Right angle slicer

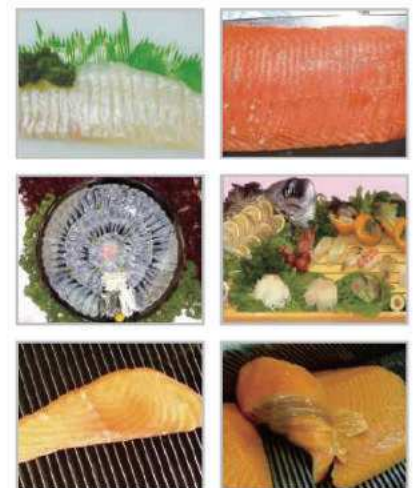


적용어종 / Applicable Fishes

초밥용 생선 제품, 연어, 오징어, 문어, 광어, 우럭 등 수산물 전어종및 육가공, 농산물 절단 가능
All kind of fishes like Squid, Salmon, Octopus, Flatfish, Rock cod fishes for Sushi can be cut.

기기특징 / Features

- 간단한 구동방식으로 안전하며 사용이 매우 편리합니다.
- 특수 열처리된 스테인리스 BLADE로 절단 시킵니다.
- 4.0mm부터 절단 간격을 고정할 수 있으며 절단면의 품질을 최상으로 유지시킵니다.
- 생산 현장의 능률을 극대화시킴으로 인력에 대한 원가절감과 시간의 절약을 GRAND BELL의 경사절단기로 해결하였습니다.
- 칼의 각도를 30도부터 절단할 수 있으며 일정한 크기와 무게를 맞출 수 있어, 초밥용 제품의 대량절단, 생선회용 어류의 절단에 가장 이상적인 절단을 실현하였습니다.
- 절단 후 원물의 제품손실이 전혀 없으며 절단품질이 수작업보다 우수합니다.
- Fresh 상태로 절단이 가능하여 제품을 냉동시킬 필요가 없으므로 제품의 선도유지와 작업공정의 단축, 생산이 향상됩니다.
- Load objects to Jig and push the Jig manually and then push the button to start slicing.
- Slicing into thickness from 3.0mm and tilting angle from 30 deg can be possible.
- Better than manual cutting because of reciprocating motion of knives.
- Suitable for compliance with HACCP regulation because it is easy to dismantle, assembly, water cleaning and management.



▶ GB130-I / GB130-II

Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Object Size	Tilt Angle	Slice Thickness
GB130 - I	530×620×540	220V, 1ph, 250W	65kg	90×210×60	30~90 degrees	4.0mm~
GB130 - II	530×730×540	380V, 3ph, 650W	85kg	90×210×60	30~90 degrees	4.0mm~

GB136/GB136-II

GRAND 경사 절단기 Grand slant slicer

적용어종 / Applicable Fishes



대형연어, 익힌 육류, 생육류, 훈제된 육류, 훈제된 오리 등

Possible high grade cutting for large size Salmon, Boiled meat, Smoked meat and Smoked duck, etc.

기기특징 / Features

- 육류, 수산물, 훈제된 제품 혼합 및 가공된 제품을 Fresh한 상태로 경사 및 수직절단을 하여 유통 및 냉동보관을 하므로 선도유지와 작업공정을 간소화 하였습니다.
- 인공기능이 가미되어 원터치 방식으로 절단작업이 마무리되며 절단 시 LOSS 부분이 전혀 없으므로 생산성이 향상됩니다.
- 칼의 왕복운동으로 수작업보다 우수한 제품의 절단이 가능합니다.
- 특수 합금을 사용하여 제품의 무게를 간소화 하였으므로 분해, 결합이 쉬우며, 청소 및 관리가 용이하여 HACCP의 관리에 적합합니다.
- Can maintain freshness and simplify processing because the processed products- meat, marine products, smoked product, etc-can be cut slanty or vertically with on fresh condition.
- Productivity increases due to without any loss when slicing
- Better than manual cutting because of reciprocating motion of knives.
- Suitable for compliance with HACCP regulation because it is easy to dismantle, assembly, water cleaning and management



▶ GB136-I



▶ GB136-II

Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Object Size	Tilt Angle	Slice Thickness
GB136 - I	1100×1730×1160	1.5Kw	about 250kg	180×600×80	30~90 degrees	4.0mm~
GB136 - II	1100×2010×1160	2.3Kw	about 300kg	135×600×80(2열)	30~90 degrees	4.0mm~