

**GS, GSS, SPR, VSM, MARINATER, BEST CUT
FLEISCH VERARBEITUNGS MACHINEN**



GLASS
MADE IN GERMANY

GS & GSS UNSERE STEAKER:



DER SCHNITZEL-STEAKER

Der Schnitzel-Steaker mit seinen feinen Messern eignet sich besonders zum Veredeln von Schnitzeln und Steaks.

- Schwingende Messerwalzen
- Definiertes Einschneiden des Fleisches
- Druck und Abstand stufenlos einstellbar
- Optimierte Klingenform
- Messer und Abstreifer erhalten das Stück komplett
- Abstreifer kann zur Reinigung abgeklappt werden
- Leichte Entnahme der Transportbänder
- Optimal für den Linienbetrieb geeignet dank der Kombination aus Transportband und Walzenkombination

GSS DETAILS:



KOCHSCHINKEN-STEAKER

Der Kochschinkensteaker verwendet lange Kreismesser die tief in das Fleisch schneiden und so die Verteilung der eingespritzten Lake optimieren

- Schwingende Messerwalzen
- Zusätzliche Druckwalze
- Gleichzeitiges Schneiden und Pressen des Fleisches
- Drücke und Distanzen stufenlos einstellbar
- Geschwindigkeit stufenlos einstellbar
- Touch- Panel Bedienung
- Bis zu 99 Automatik - Programme
- Spezielle Messer- und Abstreiferkombination erhält den Muskel
- Die behandelten Oberflächen des Fleisches ermöglichen einen verbesserten Scheibenzusammenhalt und reduzieren den Schnittverlust am Slicer
- Durch die einstellbare Druckwalze wird das Fleisch softer

GS DETAILS:



MARINATER

Kleinchargen bis zu 35 kg einfach marinieren.

Der Marinater mit seiner entnehmbaren Trommel ist ein speziell auf Fleischverarbeitungsprofis zugeschnittenes Tool. Der kompakte Tumbler hat eine integrierte Vakuumpumpe für ein intensives Marinieren. Die Massierfunktion sorgt für optimale Zartheit und Aufnahme der Marinaden. Salz- und Reifeprozesse können direkt in der Trommel durchgeführt werden.

Das hygienische Design der Trommel erleichtert die Reinigung. Der Intervall-Timer mit 10 Programmen ermöglicht die präzise Steuerung von Marinieren und Massieren. Dies macht ihn zu einem unverzichtbaren Begleiter für Profis, die Effizienz und höchste Qualität bei der Fleischverarbeitung suchen.



VSM - EINFACHES TUMBELN UND MISCHEN

Effizientes Tumbeln und Marinieren für optimale Fleischqualität.

Das industrielle Tumbeln und Marinieren verbessert die Qualität von Fleischprodukten erheblich. Durch die Aktivierung von Proteinen wird die Wasserbindungsfähigkeit erhöht, was zu einer saftigeren Textur führt. Gleichzeitig wird das Fleisch zarter, und die Bindung während des Garens optimiert.

Unsere Mischtrommel ist speziell dafür ausgelegt, große Mengen an Fleisch, Marinaden und Gewürzen effizient zu verarbeiten. Mit einem Fassungsvermögen von 80 bis 2700 Litern können bis zu 2,2 Tonnen Produkt gleichzeitig bearbeitet werden. Dies entspricht einem max. Füllgrad von 70-85%.

Der dreidimensional geformte Schaber ermöglicht die effiziente Bearbeitung des Produktes. Die Trommel wird schnell und rückstandslos geleert.

Für eine optimale Prozesskontrolle kann die Trommelwand während der Produktion gekühlt werden.



SPR - SCHNITZEL PLÄTTER

Unser Schnitzelplätter sorgt für eine gleichmäßige Dicke von Schnitzeln, Steaks, Burgerpatties oder Sandwiches und anderen Lebensmitteln. Er standardisiert Produkte, indem er unterschiedlich geschnittene Scheiben neu kalibriert und egalisiert. Selbst handgeschnittene Stücke werden gleichmäßig, was besonders bei panierten und frittierten Produkten wie Schnitzeln wichtig ist.

Das System ist auch für vegetarische und vegane Produkte, die von einer konstanten Dicke profitieren, vielseitig einsetzbar.

Die Kombination aus Klopfwalze und Förderband steuert die Dicke präzise und das Design ermöglicht eine effiziente Verarbeitung. Die Maschine ist leicht zu reinigen, mit Komponenten, die für eine sichere Hygiene und einfache Wartung entwickelt wurden.



BEST CUT - PRÄZISE FEINSTZERKLEINERUNG

Der BestCut-Feinstzerkleinerer ist ein zweistufiges System, bei dem das Produkt zwei aufeinander folgende Schneidstufen passiert. Die Feinheit wird schrittweise reduziert und kann von 0,1 mm bis 3 mm gewählt werden.

Der BestCut kann auch in eine Prozessanlage integriert werden. Je nach Anforderungen kann der Feinstzerkleinerer am Auslass einer Maschine oder an einer Umlaufleitung positioniert sein, um das Produkt zu emulgieren und zu zerkleinern.





GLASS GMBH & CO. KG

Ihr Spezialist für Mischer, Prozessanlagen und Nahrungsmittelmaschinen.
Als Familienunternehmen in der dritten Generation stehen wir für Werte wie Langlebigkeit und Solidität, kombiniert mit Flexibilität, modernster Technik und höchsten Hygienestandards.

Alle unsere Maschinen sind Sonderanfertigungen, daher sind unsere Optionen Vorschläge auf der Grundlage von mehr als 50 Jahren Erfahrung. Wenn Sie andere Funktionen benötigen, lassen Sie uns darüber sprechen und Ihre ideale Lösung finden.

Mischen heißt versuchen: Sie können unsere Anlagen jederzeit mit Ihren eigenen Produkten in unserem Technikum testen. Dies ist der einfachste Weg, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Produkt ideal herstellen können. Als Maschinenhersteller, der in Deutschland produziert, bieten wir eine Service- und Ersatzteilgarantie für die gesamte Lebensdauer Ihrer Maschine.

Glass GmbH & Co. KG
Frankfurter Weg 28
D-33106 Paderborn

Tel. +49 5251 7799 1-0
E-Mail info@glass-maschinen.de
Internet www.glass-maschinen.de

Glass GmbH & Co. KG
Technische Änderungen sind möglich und zu erwarten,
da jede Maschine individuell angefertigt wird.

März, 2025.