

REBANADORA/APLICADORA

Las Rebanadoras/Aplicadoras de Grote combinan el rebanado y la colocación de las tajadas de producto en una sola operación automatizada: las tajadas de producto recién cortadas se colocan directamente sobre receptores móviles, como panecillos, pizzas, bandejas o cintas de horno. Este tipo de máquina proporciona cortado continuo en grandes cantidades, apilado y escalonado en porciones. La velocidad de producción puede ajustarse a un máximo de 176 cortes por minuto por carril.

Las Rebanadoras/Aplicadoras de Grote pueden cortar carnes deshuesadas/no congeladas, carne de ave, pescado, quesos, frutas, verduras y productos de panadería. La carga del producto puede realizarse de forma continuada mientras la máquina está en funcionamiento.

Grote le ofrece varios modelos de Rebanadoras/Aplicadoras para adaptarnos a sus necesidades. Ponemos a su disposición múltiples cabezales y carriles, así como zonas de corte de varias medidas y ofrecemos la máquina en dos versiones: hidráulica y eléctrica.

Muchas de las funciones de estas máquinas se controlan mediante una pantalla táctil intuitiva. La definición de los cortes, la cantidad de los mismos, el espacio entre las rebanadas y la lubricación de la cuchilla son parámetros que pueden definirse en un instante gracias a la facilidad de uso de esta pantalla táctil.

La limpieza y el saneamiento de las máquinas se realizan con facilidad ya que están diseñadas para facilitar el acceso a todas y cada una de sus partes. Las poleas perforadas permiten limpiar el área situada detrás de las mismas. Asimismo, muchas piezas de la máquina, como los contenedores del producto y las cuchillas, se desmontan para facilitar una limpieza a fondo.

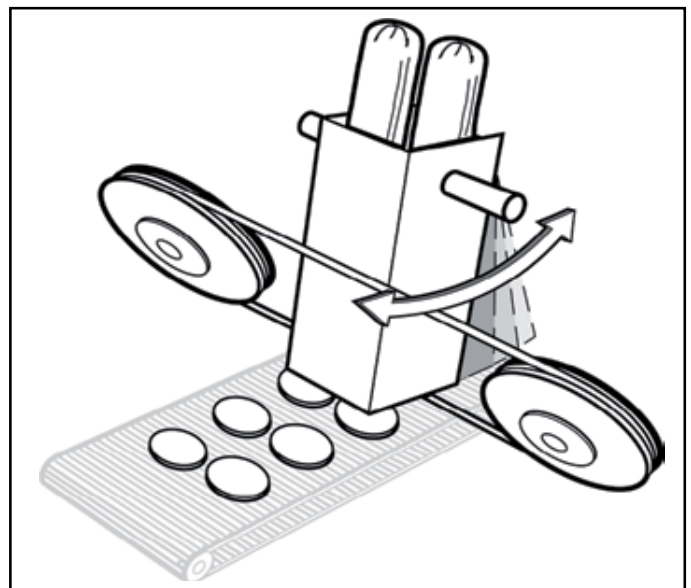


Modelo S/A-2530E

Corta y coloca el producto sobre receptores en movimiento a velocidad de hasta 176 cortes por minuto y por carril. También proporciona cortado continuo, apilado y escalonado.

AccuBand

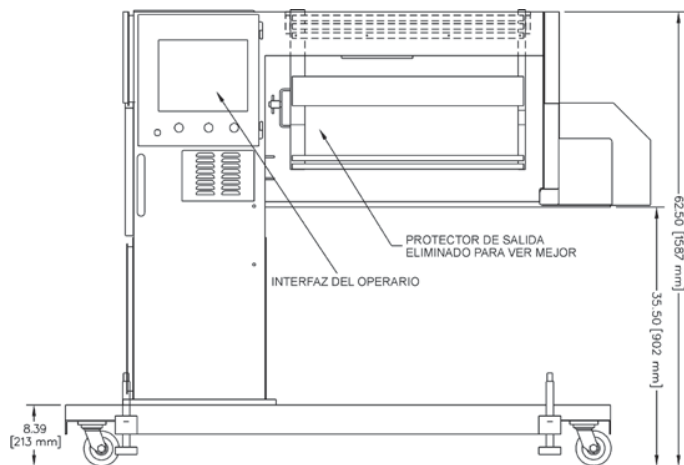
Las Rebanadoras/Aplicadoras utilizan el sistema patentado de corte Accuband® de Grote, que proporciona la mejor calidad y la mayor cantidad posible de rebanadas. Accuband® corta con una cuchilla de 13 mm de ancho extremadamente afilada, que se mueve de forma constante entre dos poleas. Esta cuchilla corta de forma limpia y uniforme el producto, extremos incluidos, para producir la máxima cantidad de cortes en tajada aprovechables. Asimismo, puede cortar la mayoría de productos deshuesados y no congelados. Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza.



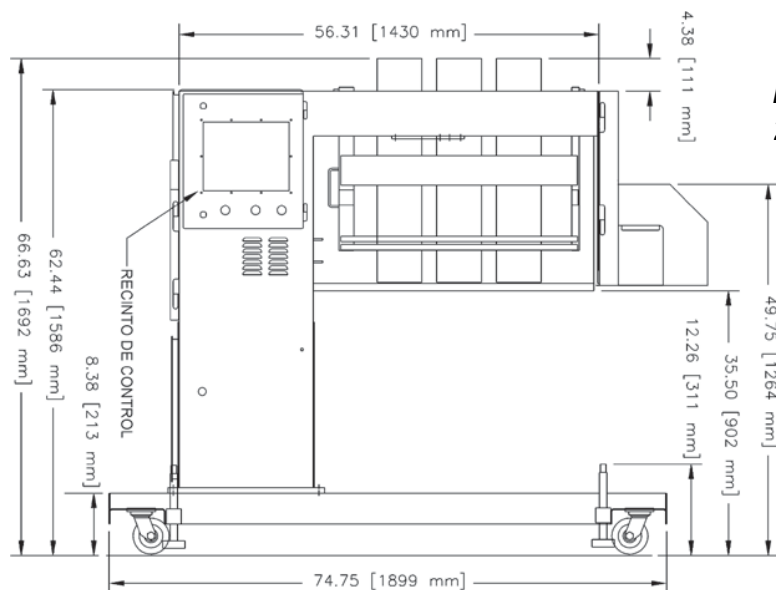
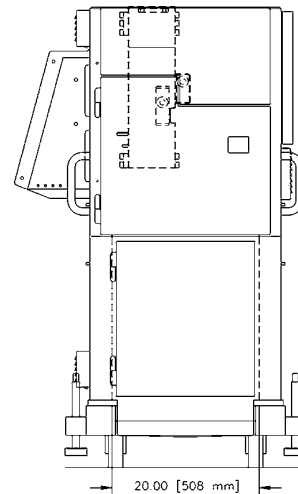
GROTE

¡Cuenta con Grote para todos sus cortes en tajadas!

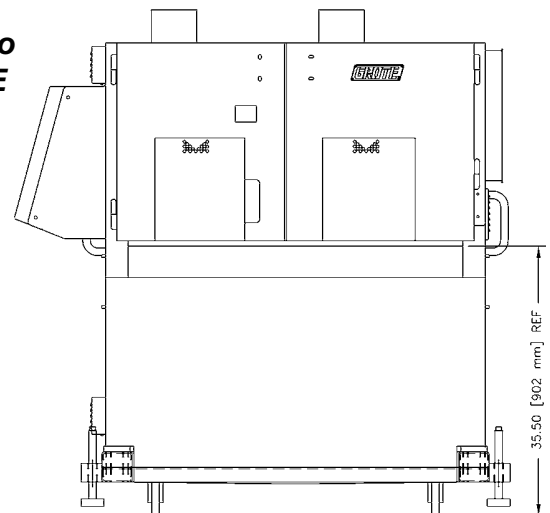
Dibujos Acotados



**Modelo
530E**



**Modelo
2-530E**



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

1_09

Características

- Velocidad de hasta 176 cortes por minuto, por carril.
- Modos de producción: cortado continuo, apilado y escalonado.
- Dispone de múltiples modelos de cabezal y carriles.
- Orientación hacia derecha o izquierda.
- Distancia estándar del suelo a la zona de corte/depósito de 90 cm (alturas personalizadas disponibles).
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Hidráulica o eléctrica.
- Ruedas giratorias resistentes de 12,7 cm de diámetro.
- Anchura de la zona de corte: 101,6cm (40"); anchura máxima del corte: 15,2cm (6").
- Capacidad opcional de seguimiento de la velocidad de línea.
- Pantalla táctil fácil de usar.
- Requisitos de electricidad: 200/208/440 VAC, 3 Fases, 50/60 Hz.
- Sistema de corte Accuband® con cuchilla en banda (cuchillas desechables).
- Carga continua del producto durante el funcionamiento.
- Método de alimentación por gravedad.

Oficina Corporativa

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
Estados Unidos
Tel.: 614-868-8414
Fax: 614-863-1647

Email: sales@grotecompany.com



Sistemas de corte en rebanadas y colocación de gran precisión

www.grotecompany.com

Ventas y Servicios Europeos

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Reino Unido

Tel.: 44 (0) 1978-362243
Fax: 44 (0) 1978-362255

Email: sales@intl.grotecompany.com