

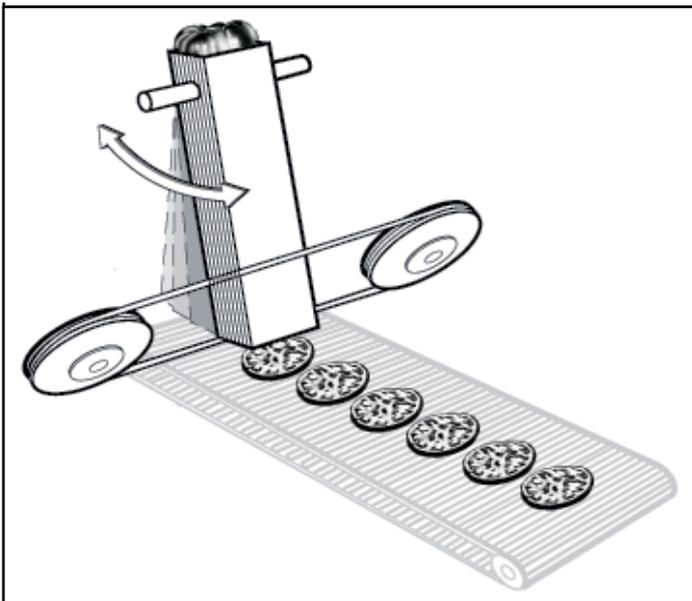
REBANADORA FPS-1000



La FPS-1000, en modo de rebanado continuo, corta productos frescos a una velocidad de hasta 120 cortes por minuto, por carril.

AccuBand®

La FPS-1000 utiliza 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 aprovechables. Asimismo, puede rebanar la mayoría de productos deshuesados y no congelados. Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza.



La rebanadora FPS-1000 de Grote es la máquina ideal para cortar productos frescos, tanto si se trata de delicados tomates como de rígidas cebollas. Su cuchilla en banda corta el producto de forma limpia y uniforme logrando excelentes resultados. La máquina dispone de una zona de corte de 76,2 cm de ancho con un diseño higiénico y fácil de limpiar.

La rebanadora FPS-1000 realiza un cortado continuo a una velocidad de hasta 120 cortes por minuto, por carril. La carga del producto puede realizarse de forma continuada mientras la máquina está en funcionamiento para conseguir un mayor rendimiento de producción.

El control de esta máquina es muy sencillo. Al disponer solamente del modo de corte en tajadas continuo, su funcionamiento se basa en controles básicos. Funciones como el grosor de las tajadas o la velocidad se ajustan en un instante girando un botón.

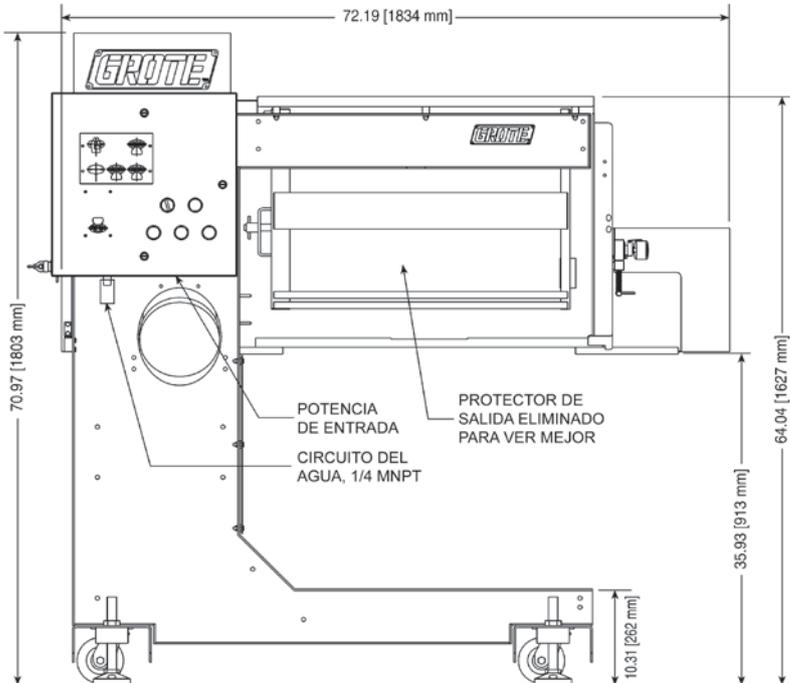
La FPS-1000 es el método perfecto para automatizar sus procesos de corte en tajadas. Está especialmente diseñada para la industria de alimentos frescos y satisface todas las necesidades de los procesadores líderes del momento.



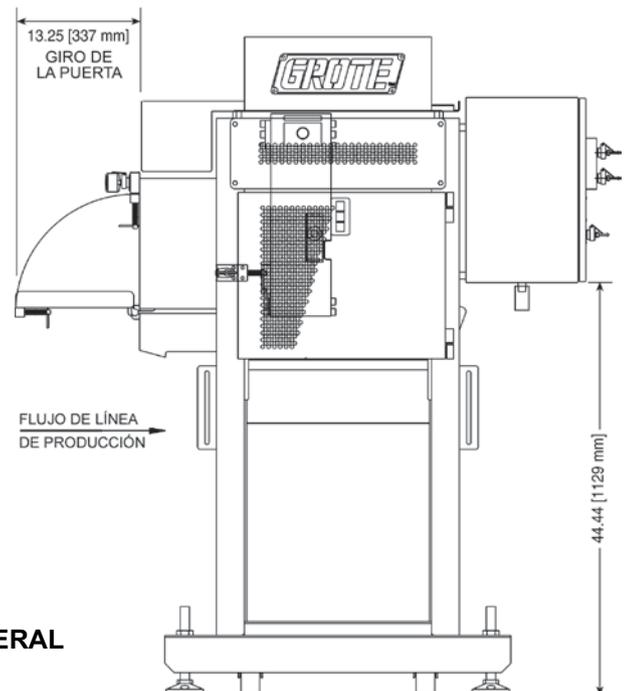
GROTE

¡Cuente con Grote para *todos* sus cortes en tajadas!

Dibujos Acotados



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

1_09

Características

- Velocidad ajustable a un máximo de 120 cortes por minuto, por carril.
- Modalidad de cortado continuo.
- Zona de corte de 76,2 cm; 8,8 y 12,7 cm de corte del producto.
- Altura de línea: 88 cm.
- Grosor de corte ajustable hasta 3,8 cm.
- Fácil de utilizar y mantener.
- Sistema automático de lubricación de la cuchilla.
- Funcionamiento eléctrico.
- Requisitos eléctricos: 400 voltios, sistema trifásico, 50 Hz.
- Sistema de corte Accuband® con cuchilla en banda.
- 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