

REBANADORA / LONCHEADORA/APLICADORA

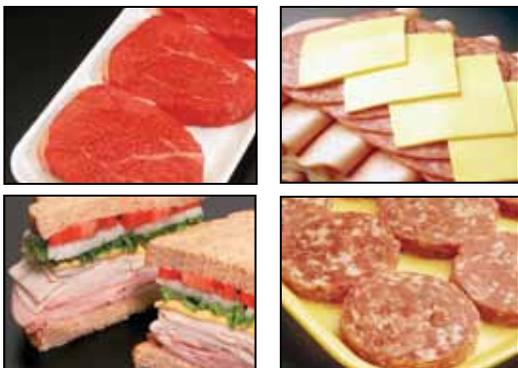
Las Rebanadoras/Loncheadoras/Aplicadoras Grote combinan el rebanado/loncheado y la colocación de tajadas de un producto en una sola operación automatizada. Las tajadas de los productos recién cortadas son colocadas directamente sobre receptores móviles, como ser panecillos, masas de pizza, bandejas, y cintas de horno. La velocidad de producción puede ajustarse a un máximo de 176 cortes por minuto por carril. Estas máquinas pueden ser igualmente aptas para cortes en serie, en forma apilada o escalonada en porciones.

Este modelo de máquinas puede cortar en tajadas carnes deshuesadas/no congeladas, pescado, carne de aves, quesos, frutas, hortalizas y productos de panadería. Las barras de producto pueden colocarse de forma continua mientras la máquina está funcionando.

Grote ofrece varios modelos de Rebanadoras/Loncheadoras/Aplicadoras y ofrece soluciones a un gran rango de aplicaciones. Dependiendo de la aplicación y requerimientos de capacidad, disponemos de múltiples cabezales, carriles y zonas de corte de varias medidas.

Las funciones de las máquinas se controlan en una pantalla táctil de fácil uso. La definición, cantidad de los cortes y espacios entre cortes pueden ser controlados en un instante. De igual manera, el grosor de las tajadas es fácilmente regulado mientras la máquina se encuentra operando.

La limpieza y saneamiento son de simple operación. Compartimentos de protección han sido especialmente diseñados para facilitar el acceso a todas las piezas que hacen contacto con los productos. Las poleas perforadas permiten el saneamiento interno de las máquinas. Igualmente, muchas de las piezas como los moldes de producto y guías de cuchilla se desmontan para facilitar una limpieza a fondo.



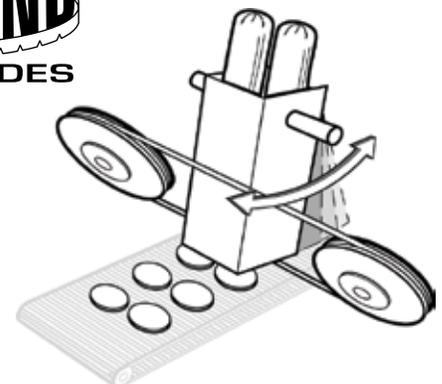
Modelo S/A-530E

Corta y coloca el producto sobre receptores en movimiento a un máximo de 176 cortes por minuto por carril. De igual forma, proporciona cortes de modo continuo, apilado y escalonado. La velocidad máxima en cortes apilados o escalonados es de 120 cortes por minuto por carril.

AccuBand®

Las Loncheadoras/Rebanadoras/Aplicadoras utilizan la tecnología patentada de corte Accuband de Grote, que ofrece la mejor calidad y mayor cantidad posible de cortes en tajadas. Accuband corta con una cuchilla de 12,7 mm de ancho, extremadamente afilada, que se mueve de forma continua entre dos poleas. La cuchilla corta el producto de forma limpia, consistente y uniforme, extremos incluidos, para producir la máxima cantidad de cortes aprovechables. Asimismo, corta la mayoría de productos deshuesados y no congelados. Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza.

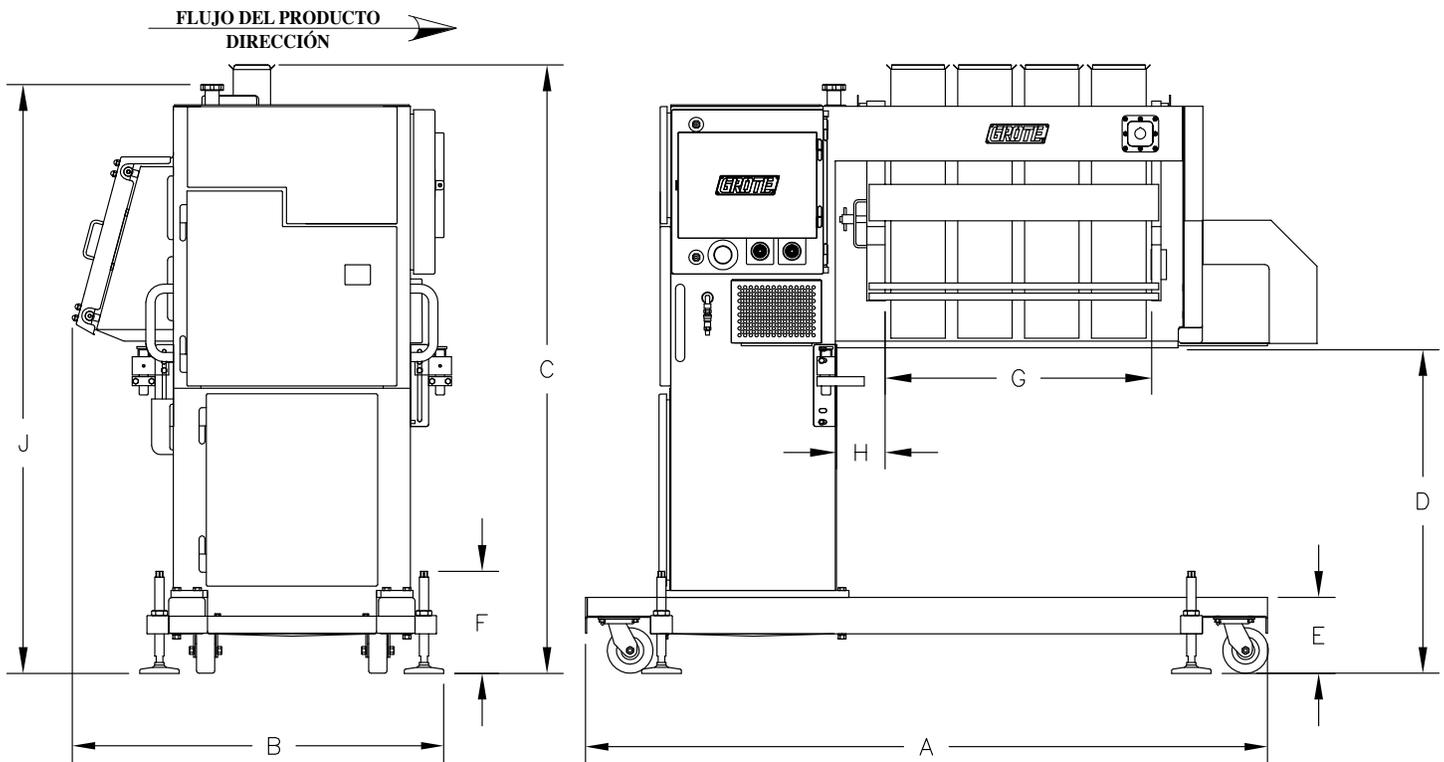
ACCUBAND®
BAND BLADES



Ver videos de demostración de las máquinas en www.grotecompany.com/slicers



Dibujos Dimensionales



TODAS LAS DIMENSIONES SON APROXIMADAS
DIMENSIONES PRINCIPALES EN PULGADAS

MODELO	A	B	C	D	E	F	G	H	I
522E	74.75" 1899 mm	40.34" 1025 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	8.38" 213 mm	11.19" 284 mm	22.00" 559 mm	6.97" 172 mm	64.65" 1642 mm
530E	74.75" 1899 mm	40.34" 1025 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	8.38" 213 mm	11.19" 284 mm	30.00" 762 mm	5.34" 136 mm	64.65" 1642 mm
640E	97.25" 2470 mm	54.76" 1391 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	10.94" 278 mm	13.19" 335 mm	40.00" 1016 mm	12.45" 316 mm	67.41" 1712 mm

Características

- Máximo de 176 cortes por minuto por carril
- Corte y aplicación en modos continuo, apilado y escalonado
- Modelos de carriles y cabezales múltiples disponibles
- Estructuras de izquierda y derecha disponibles
- Altura Standard del piso al depósito de corte es de 901,7 mm, (Alturas fuera del Standard pueden ser ofrecidas)
- Construcción en Acero Inoxidable
- Ruedecillas resistentes giratorias en la base de la máquina de 127 mm de diámetro
- Ancho de la zona de corte; 1016 mm
Máxima dimensión de corte: 152,4 mm
- Opcional, marcador de velocidad de línea
- Pantalla táctil de uso fácil
- Requerimientos eléctricos: 200-575 Voltios/
3 Fases/ 50/60 Hz
- Utiliza la tecnología de corte Accuband
- Carga continua del producto durante el funcionamiento
- Método de alimentación por gravedad

5.12

Oficina Corporativa
1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230, USA
US Tel: 614-868-8414
US Fax: 614-863-1647
e-mail: sales@grotecompany.com



Sistemas de corte en rebanadas y colocación de gran precisión

www.grotecompany.com

Ventas y Servicios Europeos
Wrexham Technology Park
Wrexham, LL137YP, UK
Tel: +44 (0) 1978-362243
Fax: +44 (0) 1978-362255
e-mail: sales@intl.grotecompany.com