

MULTI-TRANCHEUR 713-SS

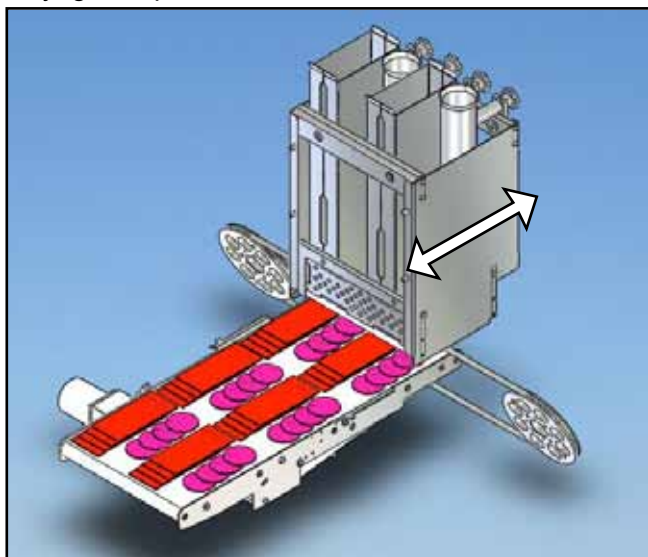


Modèle 713-SS

Tranchage de gros volume, empilage et mise en portions à la vitesse de 60 coups par minute et par voie.

AccuBand

Le multi-trancheur 713-SS utilise le système de coupe breveté AccuBand® de Grote pour réussir des tranches de qualité optimale et tirer du produit un maximum de rentabilité. AccuBand coupe avec une lame ruban, large de 1 cm, affûtée comme un rasoir, montée sur deux poulies. La lame coupe nettement et uniformément le bloc produit entier, y compris les extrémités, pour produire le plus de tranches utilisables possible. Ces lames sont jetables: plus de raffûtage, processus de nettoyage simplifié.



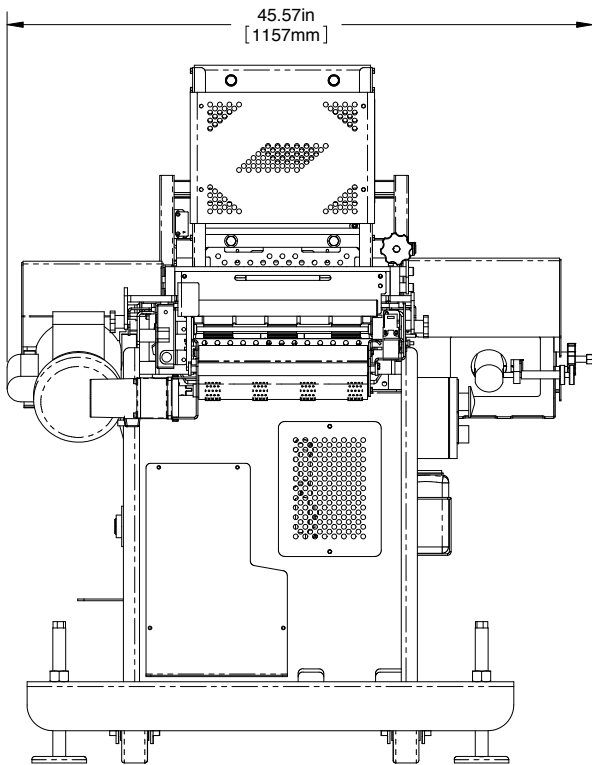
Le Multi-Trancheur 713 Grote a été une référence, pendant plus de 20 ans, dans l'industrie alimentaire. Le 713-SS allie la grande polyvalence du Multi-Trancheur 713 avec plusieurs améliorations significatives, telles les commandes électriques standard et une conception sanitaire améliorée : surfaces inclinées, structure en grande partie en acier inoxydable, coffre étanche pour une meilleure protection lors du lavage à grande eau de l'embrayage.

Le multi-trancheur 713-SS peut effectuer diverses opérations de tranchage comme le tranchage de gros volumes, l'empilage et la mise en portions. De plus, sa course linéaire fait du 713-SS l'outil parfait pour les tranchages spéciaux tel le découpage en biais, et sa zone de coupe de 17,7 cm x 33 cm est idéale pour le tranchage de pièces de viande entières. Les viandes désossées/non surgelées, les fromages, les légumes, les fruits et les produits de boulangerie, sont tous précisément tranchés à la cadence de 60 coups par minute et par voie. Le fonctionnement et la désinfection sont d'une grande simplicité. Le clavier, convivial, utilise des symboles facilement identifiables pour permettre une sélection simple et rapide des fonctions du trancheur. Tandis que la machine fonctionne, on peut approvisionner les produits en continu dans les chargeurs et modifier l'épaisseur des tranches.

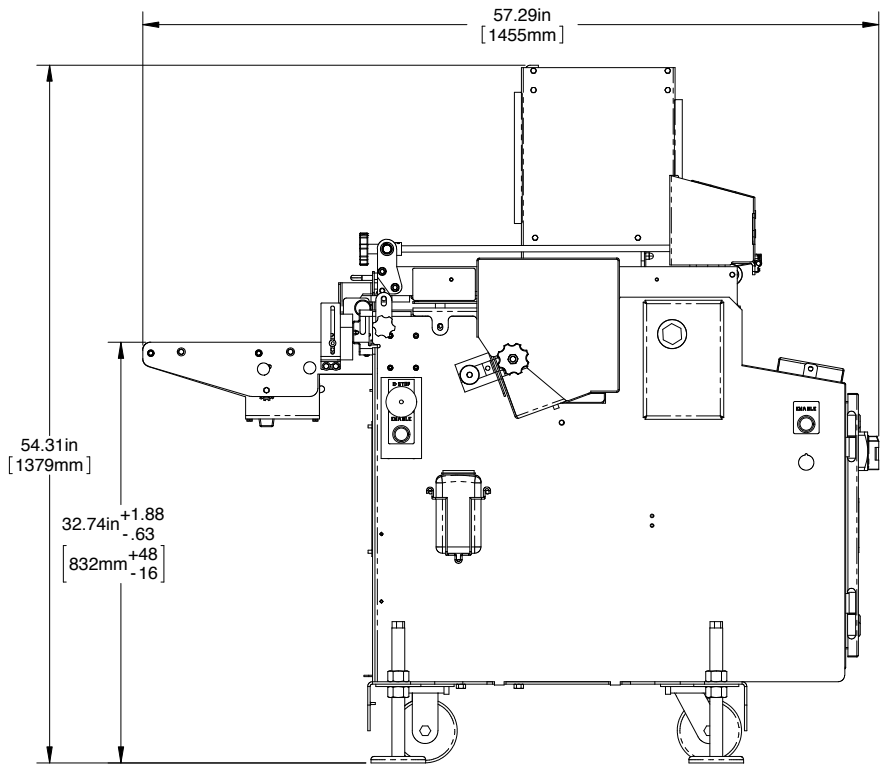


GROTE

Comptez sur Grote pour tous vos besoins de tranchage !



VUE DE FACE



VUE DE PROFIL

03.10

Caractéristiques

- 60 coups par minute et par voie
- tranchage de gros volumes, empilage et mise en portion
- compteur de tranches pour groupage des tranches
- tapis pour l'empilage, ou la mise en portion
- hauteur d'empilage jusqu'à 3 pouces (76 mm)
- tapis, en sortie, à vitesse variable
- zone de tranchage de 7 x 13 pouces (178 mm x 330 mm)
- chargeurs de produit pour 713 adaptables au 713-SS
- guides lames pour 713 interchangeables avec le 713-SS
- épaisseur variable des tranches, de 0,02 pouces à 0,5 pouces (0,5 mm à 12,7 mm); possibilité de faire des tranches plus épaisses avec modifications
- électricité: 200-240 VAC, 50/60Hz, monophasé
- fonctionne avec le système de coupe AccuBand
- méthode d'alimentation des produits par gravité

Siège Social

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
États-Unis

tél.: 614-868-8414
fax: 614-863-1647

email: sales@grotecompany.com



Systèmes de tranchage et d'application de précision

www.grotecompany.com

Vente et Maintenance Europe

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Royaume-Uni

tél.: +44 (0) 1978-362243
fax: +44 (0) 1978-362255

e-mail: sales@intl.grotecompany.com