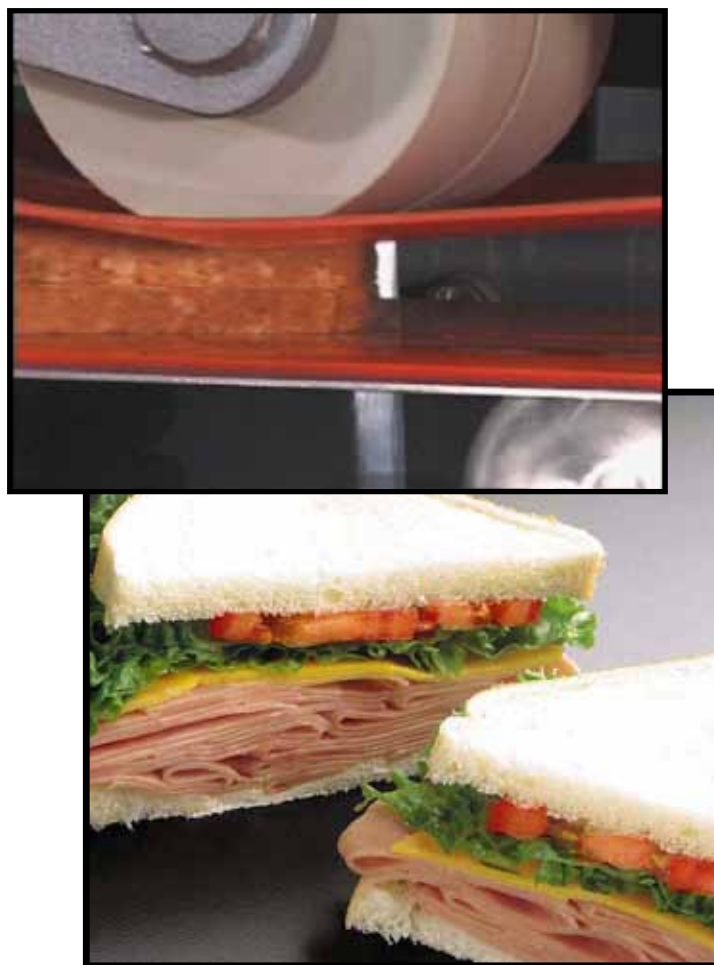


ALINEADORA/CORTADORA DE SANDWICH AC-40



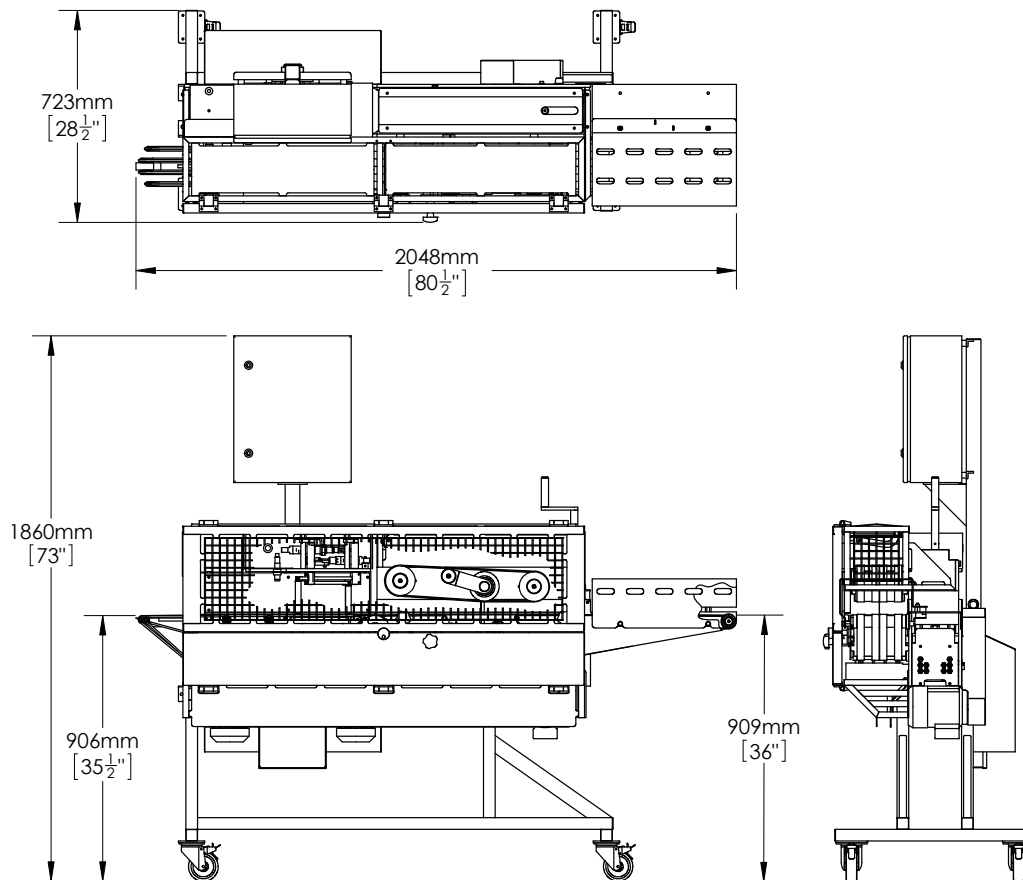
La máquina Alineadora/Cortadora de Sándwich Grote ha sido diseñada para alinear y colocar un sándwich o varios de esquina a esquina, para luego cortarlos en mitades exactas. El equipo utiliza una cuchilla mecánica de tipo recíproco, con capacidad de cortar 40 productos por minuto. La sección de alimentación a la máquina ha sido diseñada para una transferencia directa de una línea o transportadora automática de producción o para una colocación manual del sándwich. El sándwich es visto por un foto-detector que inmediatamente inicia la colocación correcta del producto. Una vez colocado el sándwich en posición correcta pasa por la cuchilla que corta el producto en mitad de una forma impecable y limpia. El movimiento de la cuchilla asegura que no se desperdicie los ingredientes del sándwich incluyendo ensaladas y la limpieza de cambios de producto es muy simple.

El diseño del equipo AC-40 incluye un sistema de presión flotante que mantiene el control del sándwich durante el proceso de corte. El sistema de presión flotante utiliza un control de la parte superior del sándwich por medio de cintas que se ajustan y producen una presión automática y ajustable para producir presión sobre el sándwich cuando éste pasa por la sección de corte del producto. El sistema de presión flotante puede ser ajustado por medio de una manija mecánica manual que permite el ajuste de las cintas cuando hay cambio de espesor, altura del producto, (incluyendo 1, 2, o 3 productos de sándwich). Para remover las cintas y rodillos no se requiere de herramientas especiales y la cuchilla puede ser cambiada con solo una llave corriente. La base de la máquina facilita a que sea muy portátil y su limpieza y saneamiento fáciles de ejecutar.



GROTE

Dibujos Acotados



Dimensiones de la Máquina

Largo	Ancho	Altura
2048mm	723mm	1860mm

Limitaciones de Dimensión del Producto

Dimensión del Producto	Mínimo	Máximo
Largo	90mm	130mm
Ancho	90mm	130mm
Altura	20mm	75mm

Características

- 40 cortes por minuto, cuando el producto no es apilado – Consulte con la fábrica sobre velocidad de cortes en montones de 2 o 3 apilados de sándwich
- Puede cortar productos hasta 5 pulgadas de grosor
- Diseño de protección totalmente integrado y controlado por interruptores
- Protección eléctrica en acuerdo a la norma IP 65
- Requerimientos de aire comprimido: 60 PSI
- Desajuste de las cintas simple para la limpieza de las parte de contacto con los alimentos y producto
- Fabricación de configuraciones para mano derecha o izquierda disponibles
- Interfase de operación, PLC Mitsubishi como Standard. (PLC de Allen Bradley es opcional)

05.10

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