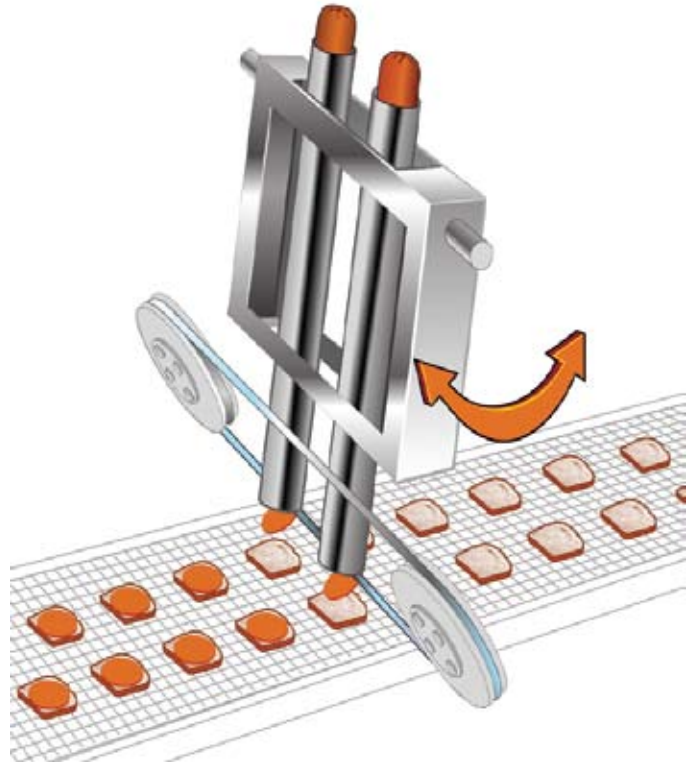


CUCHILLAS ACCUBAND®

La tecnología de cada máquina de rebanar Grote es su sistema de cortado en tajadas AccuBand®. AccuBand® corta con una cuchilla de cinta de ½" de ancho, sumamente afilada, que se mueve de forma continua entre dos poleas accionadas por un motor. Moviéndose 30 pies de cuchilla por segundo atravesando y cortando cada corte del producto, esta cuchilla tan eficiente corta de forma limpia y uniforme las rebanadas.

Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza. AccuBand® corta en tajadas el tronco del producto en su totalidad incluyendo ambos extremos. El resultado es que se obtiene el mayor número de tajadas de los productos con suma eficiencia.

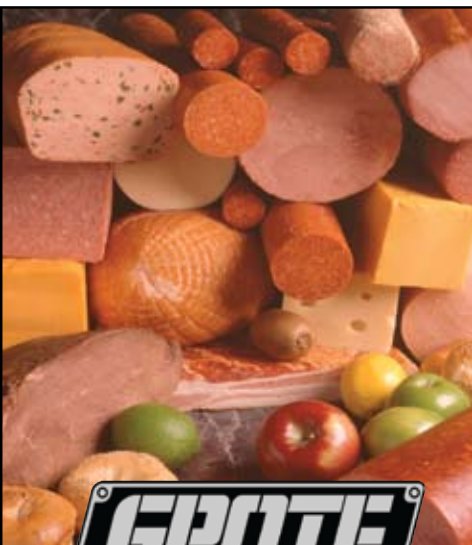
La firma Grote ha diseñado y fabricado las cuchillas AccuBand® durante 30 años, exclusivamente para nuestras máquinas siguiendo todas las normas de control de calidad modernas. Las máquinas Grote tienen la facilidad de efectuar cortes de carnes deshuesadas/ no congeladas, quesos, verduras, frutas o pan con resultados óptimos.



AccuBand® utiliza una cuchilla afiladísima de cinta de alta velocidad que efectúa cortes de productos alimenticios deshuesados-no congelados de una forma limpia, eficiente y consistente.

Criterios de Control de Calidad

- Soldadura
- Combadura, ángulo de arquear
- Perfil del biselado de filo
- Afilado
- Fácil de encontrar el lote de manufactura y fabricación
- Dureza (base del material y filo de cortar)



GROTE

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

Características

- Filo de biselado múltiple, propietario de Grote Company y patentado
- Afilado de ambos lados de las cuchillas: para proveer un corte limpio y afiladísimo
- Ofrecemos como opción, cuchillas de acero endurecido e inoxidable
- Empaque: protectores cubren los filos de las cuchillas y asegurados por cintas
- Inventario: La mayor parte de las cuchillas las tenemos en fábrica y pueden ser enviadas en 24 horas

Estilos de Cuchillas AccuBand®

AccuBand® Standard: Acero de carbón para uso general de las aplicaciones que requieren flexibilidad de producción.

AccuBand® de Acero Inoxidable: Cuchillas para cortes de productos de alto contenido de ácidos.

Bordes de Cuchillas AccuBand®



Borde Cuchillo: para el corte en tajadas de productos emulsionados, blandos como carnes de embutido, quesos, frutas y verduras.



Borde en V: para cortar peperoni, salami duro, productos de alta densidad, o productos que contengan semillas o condimentos no molidos.



Borde en V Modificado: para cortes de carnes de músculo con piel y tejido, como el tocino.



Borde de Sable: para el corte de productos de pan.



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