

SISTEMA DE ALIMENTACION/CLASIFICACION DE PAN Y DE UNTAR MANTEQUILLA



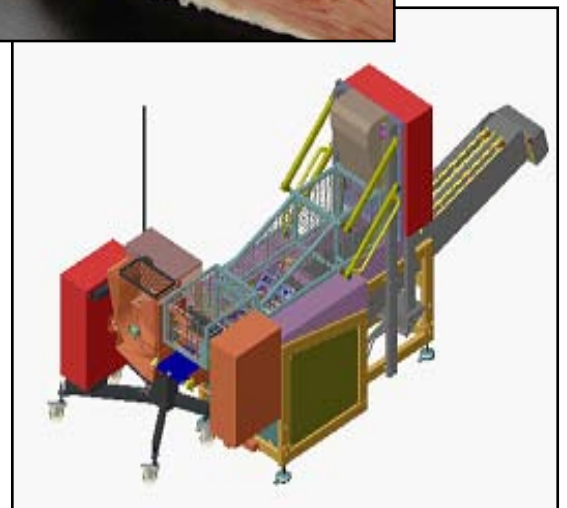
Modelo con dos carriles

El Sistema de Alimentación/Clasificación de Pan y de Untar Mantequilla de Grote, fabricado en acero inoxidable, de líneas múltiples, está diseñado para alimentar las rebanadas de pan desde un transportador que permite una operación continua.

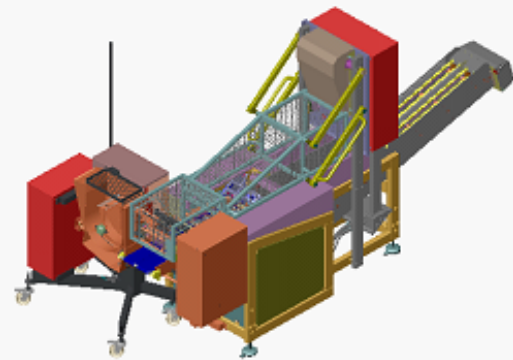
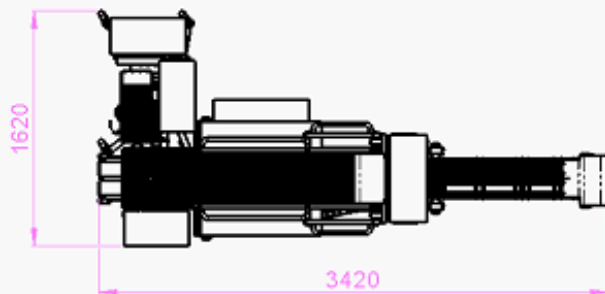
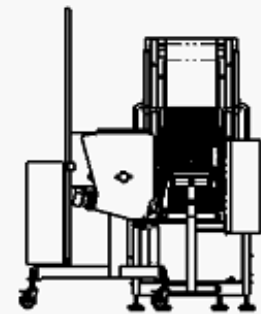
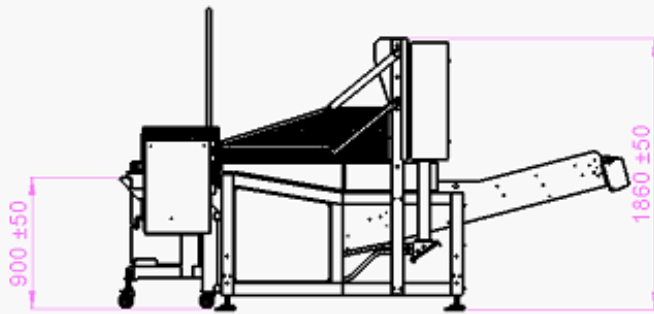
Una vez colocado el pan previamente cortado en rebanadas en el transportador de alimentación, un ensamblaje transfiere automáticamente el pan rebanado al transportador principal. El transportador de alimentación avanza al nuevo conjunto de rebanadas de pan hasta que es detectado por un detector foto-electrónico. Una vez en posición, el transportador de alimentación para y está listo para la próxima secuencia de transferencia.

Este equipo se puede suministrar en configuraciones Standard de 2 a 4 líneas o carriles. Si su requerimiento es mayor, se puede fabricar el equipo hasta un límite de ocho 8 líneas.

Este equipo puede ser fabricado con un sistema opcional de alimentación de mantequilla. Cuando se suministra el sistema con este equipo, se aplica una cantidad variable de mantequilla (hasta 9 gramos por rebanada) sobre toda la superficie de cada rebanada de pan y luego para ser transferida al proceso de producción. El Sistema de Untar con Mantequilla es ideal para la preparación de sándwiches con fecha de vencimiento corto, (3 días o menos), al crear una barrera de humedad entre el pan y los otros ingredientes del sándwich. El equipo de untar utiliza una tecnología de control de temperatura y mezcla para mantener la mantequilla en un estado viscoso, muy esencial para asegurarse la adhesión de la mantequilla a las rebanadas de pan. La unidad se ofrece con 2 o 4 carriles. Se desarma en minutos y su limpieza es muy fácil.



Dibujos Acotados



Limitaciones de Dimensiones de Pan

Dimensión de Pan	Mínimo	Máximo
Altura	60mm	150mm
Ancho	80mm	125mm
Grosor	8mm	25mm

Características

- Desde 15 productos por minuto por carril, hasta un máximo de 60 productos por minuto por carril.
- Unidades Standard de 2 a 4 carriles con capacidad de untar mantequilla. Existe la posibilidad de fabricación hasta 8 líneas o carriles.
- Fabricación en acero inoxidable.
- Interface de operación, PLC Mitsubishi Standard. *(PLC Allen Bradley es opcional)*
- Protección eléctrica de acuerdo a la norma IP 65
- Electricidad: 200-575 VAC, 3 Fases, 50-60 Hz
- Control de velocidad variable.
- Diseño de protección seguro
- Requerimientos de Aire: 60 PSI como mínimo

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