

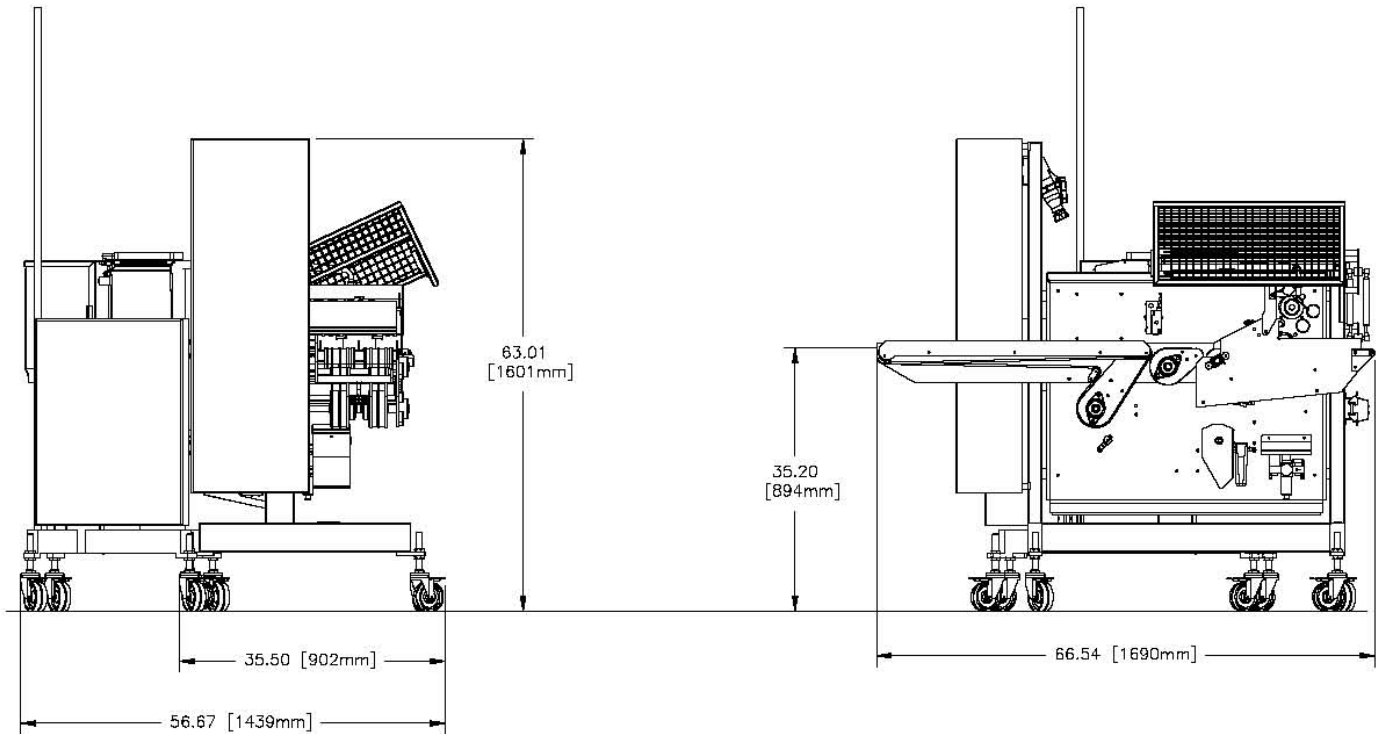
# ALIMENTADOR DE PAN/UNTADOR DE MANTEQUILLA



El Alimentador de Pan Grote alimenta, semi automáticamente, una línea de fabricación de sándwiches, con rebanadas de pan, en pares, para la aplicación de los rellenos. La máquina controla, permanentemente, la velocidad de cada par y el espaciado con la serie siguiente para permitir el trabajo de las cortadoras y de los depositadores. Gracias a la cinta de alimentación extendida, sobre la cual se puede poner hasta nueve rebanadas por vía, el operador puede desembalar el pan sin parar la producción. El Alimentador puede contar cada par de rebanadas para evitar todo bajo o superproducción de sandwiches. El control de velocidad del Alimentador permite determinar la velocidad de producción de toda la línea.

El Alimentador de pan Grote también puede obtenerse con una unidad opcional de untar mantequilla y una unidad bomba/reblandecedora de mantequilla que unta la superficie superior de una rebanada de pan estándar de 125mm x 125mm con hasta 4g de mantequilla. La capa de mantequilla es ideal para la preparación de sandwiches con una fecha de caducidad corta (3 días, o menos) ya que crea una barrera contra la humedad entre el pan y los ingredientes. La unidad bomba/reblandecedora de mantequilla está en una camisa de agua y contiene una rueda de paletas para mantener la mantequilla viscosa (esencial para asegurar una buena adhesión). Se desmonta en unos minutos y es fácil de limpiar.





Con Unidad de Untar Mantequilla

## Dimensiones de la máquina

Longitud	Anchura	Anchura con untadora mantequilla	Altura
1700mm	900mm	1450mm	1600mm

## Limitaciones de Dimensión del Producto

Dimensión del Producto	Mínima	Máxima
Longitud	80mm	175mm
Anchura	100mm	125mm
Altura	8mm	15mm

## Características

- Tasa de producción: hasta 50 pares de rebanadas de pan por minuto.
- Unidades de 2 y 4 pistas disponibles.
- Embragues operados neumáticamente.
- Untador con unidad reblandecedora de mantequilla/bomba opcional.
- Lavado – norma IP 65
- Electricidad: 200-575 VCA, Trifásico, 50/60 Hz.
- Control de velocidad variable.
- Conformar con las Normas Europeas de Seguridad.
- Neumático: 60 psi.

**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 y aplicación de precisión

www.grotecompany.com

**Oficina Técnica y Comercial**  
Wrexham Technology Park  
Wrexham, North Wales LL137YP  
Reino Unido

Tel. 44 (0) 1978-362243  
Fax 44 (0) 1978-362255

Email: sales@intl.grotecompany.com