

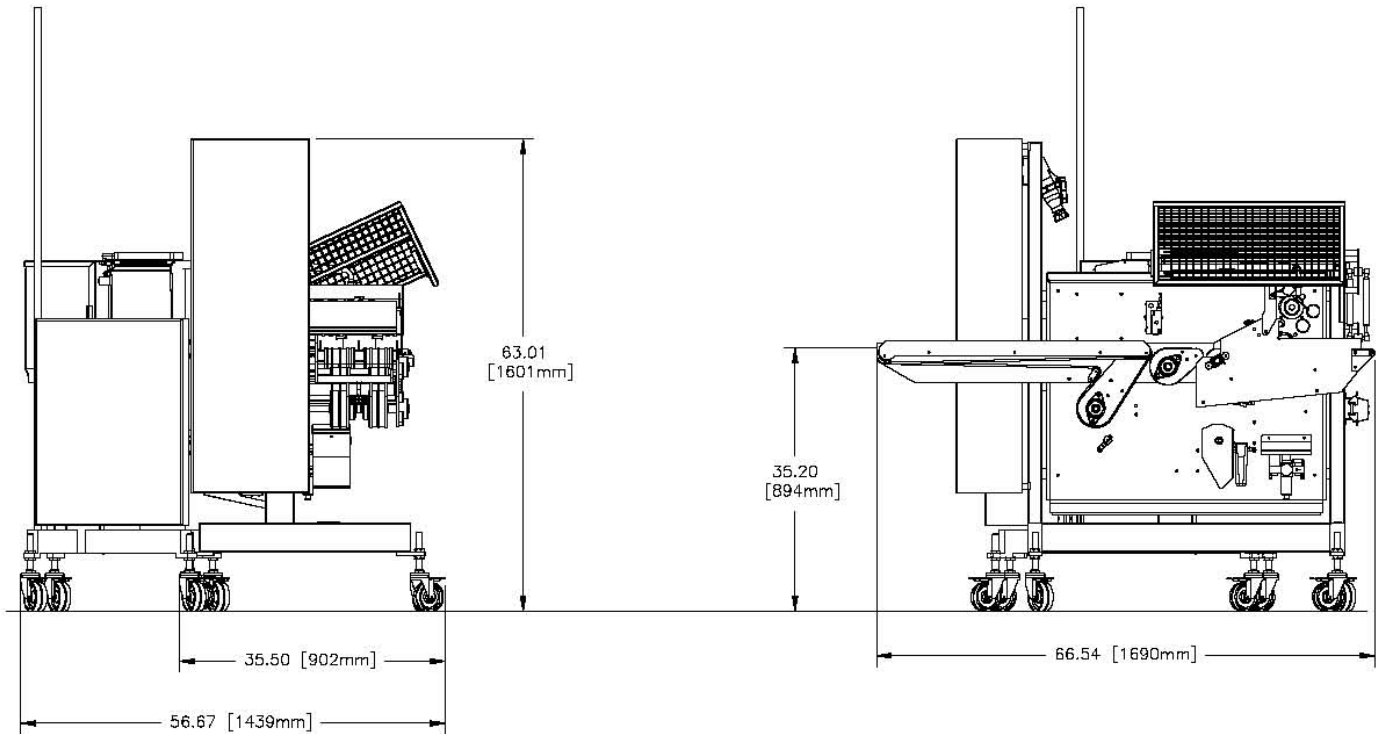
# DISTRIBUTEUR/ASSEMBLEUR DE PAIN/BEURREUSE



L'Assembleur de Pain Grote est conçue pour alimenter, semi automatiquement, une chaîne de fabrication de sandwiches, en tranches de pain, deux par deux, en vue de l'application de garniture. La machine contrôle, en permanence, la vitesse de chaque paire de tranches et l'espacement avec la série suivante pour permettre le travail des trancheurs et des garnisseuses. Grâce au long tapis en entrée, sur lequel peuvent être posés jusqu'à neuf tranches par voie, l'opérateur peut débarrer le pain sans interrompre la production. L'Assembleur peut être pré-réglé pour compter chaque paire de tranches afin d'éviter toute sous ou surproduction de sandwiches. Le contrôle de la vitesse de l'Assembleur permet de définir la vitesse de production de toute la chaîne d'assemblage.

L'Assembleur Grote est également disponible avec l'option Beurreuse et sa Pompe/Amollisseur de beurre. Ce module enduit la surface supérieure d'une tranche de pain standard (125 mm<sup>2</sup>) d'une couche de beurre pouvant aller jusqu'à 4 g. Cette opération est idéale pour la préparation de sandwiches frais ayant une courte durée de conservation (3 jours, ou moins) car la couche de beurre crée une barrière contre l'humidité, entre le pain et les ingrédients du sandwich. La Pompe/Amollisseur de beurre est dans une chemise d'eau et contient une roue à palette pour garder le beurre dans un état visqueux (critère essentiel pour garantir une bonne adhésion du beurre sur chaque tranche de pain). Il se démonte en quelques minutes et est facile à nettoyer.





*Avec module à beurrer*

### Dimensions de la machine

Longueur	Largeur	Largeur <i>avec module amolliseur de beurre</i>	Hauteur
1700mm	900mm	1450mm	1600mm

### Dimensions du produit

Dimension du produit	Minimum	Maximum
Longueur	80mm	175mm
Largeur	100mm	125mm
Hauteur	8mm	15mm

### Caractéristiques

- Cadences de production : jusqu'à 50 paires de tranches/minute.
- Disponible en version à 2 et 4 voies.
- Embrayages pneumatiques.
- En option module à beurrer avec pompe/ amolliseur de beurre.
- Lavage à grande eau : norme IP 65.
- Installation électrique : 200-575 VAC, triphasé, 50/60 Hz.
- Commande de vitesse.
- Conforme aux Normes Européennes de Sécurité.
- Installation pneumatique : 60 psi.

2/09

#### ***Siège Social***

1160 Gahanna Parkway  
Columbus, OH 43230  
États-Unis

tél. 614-868-8414  
fax 614-863-1647

e-mail sales@grotecompany.com



*Systèmes de tranchage et d'application de précision*

[www.grotecompany.com](http://www.grotecompany.com)

#### ***Vente et Service Après-Vente 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