

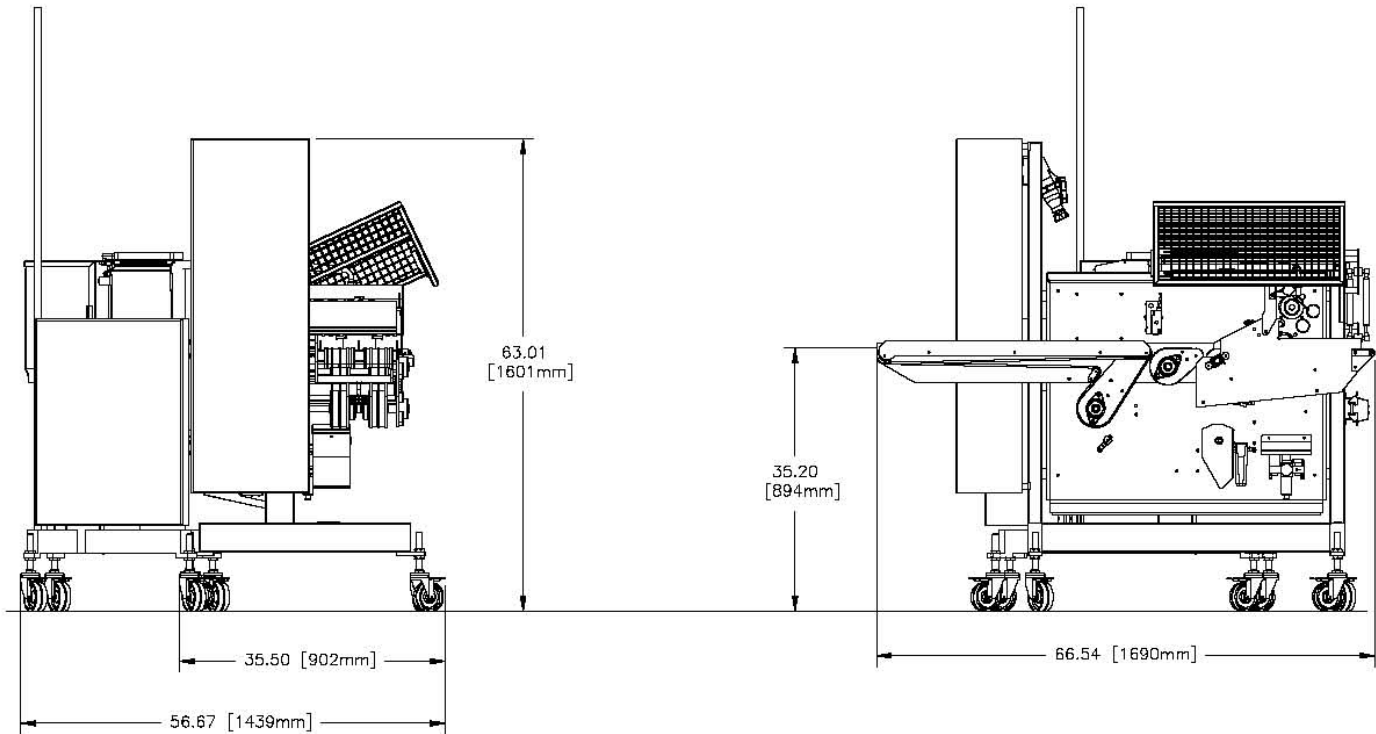
# BROTKOLLATOR/BEBUTTERER



Der Grote Brotkollator dient zum halbautomatischen paarweisen (Ober- und Unterseite) Zuführen von Brotscheiben zum Belegen auf einer Sandwichbeleglinie. Die Anlage reguliert fortlaufend Aufgabzeitpunkt und Abstand jedes Brotscheibenpaares passend für einen akkuraten Betrieb der nachgeschalteten Geräte wie Depositorien und Schneidmaschinen. Auf dem verlängerten Zufuhrförderer kann der Bediener bis zu 9 Brotscheiben pro Spur auflegen, so dass Brotlaibe ohne Produktionsstopp manuell ausgepackt werden können. Der Brotkollator kann so vorprogrammiert werden, dass er alle Brotscheibenpaare zählt, damit immer die richtige Anzahl Sandwiches hergestellt wird. Über die Geschwindigkeitsregelung können Brotscheiben mit der richtigen Geschwindigkeit passend zur festgelegten Produktionsgeschwindigkeit der gesamten Fertigungslinie zusammengestellt und zugeführt werden.

Der Grote Brotkollator ist bei Bedarf auch mit einem Bebutterer und einem Butterkonditionier-/Pumpsystem erhältlich. Mit dieser Maschine kann die Oberseite einer standardmäßigen Brotscheibe von 125mm x 125mm mit bis zu 4 g Butter bestrichen werden, bevor sie zur Weiterverarbeitung zu einer nachgeschalteten Maschine befördert wird. Die Bebutterung ist ideal für die Herstellung von frischen Sandwiches mit kurzer Lagerfähigkeit (3 Tage oder weniger), da sie eine Feuchtigkeitsbarriere zwischen dem Brot und den verschiedenen Belagzutaten des Sandwichs erzeugt. Das Bebutterungs-/Pumpsystem weist einen Wassermantel und ein Schaufelrad auf, um die Butter viskos zu halten (wesentlich für eine gute Oberflächenhaftung der Butter auf jeder Brotscheibe). Sie lässt sich innerhalb von Minuten zerlegen und ist leicht zu reinigen.





Ansicht mit optionalem Butterkonditionierer

## Gesamtabmessungen der Maschine

Länge	Breite	Breite mit Butterkonditionierer	Höhe
1700mm	900mm	1450mm	1600mm

## Produktgrößenbereiche

Produktdimension	Minimum	Maximum
Länge	80mm	175mm
Breite	100mm	125mm
Höhe	8mm	15mm

## Merkmale

- Produktionsrate: bis 50 Brotscheibenpaare pro Minute
- 2 und 4spurige Versionen erhältlich
- Pneumatisch betätigte Kupplungen
- Optionaler Bebutterer mit Butterkonditionierer/ Pumpe
- Spritzwasserschutzart IP 65
- Elektrik: 200-575 VAC, Drehstrom, 50/60 Hz
- Variable Geschwindigkeitsregelung
- Vollverblockter Schutz
- Druckluft: 60 psi

2/09

**Firmensitz**  
 1160 Gahanna Parkway  
 Columbus, OH 43230  
 USA  
 tel. 614-868-8414  
 fax 614-863-1647  
 email sales@grotecompany.com

**GROTE**  
 Präzisionsschneide-/Belegsysteme  
[www.grotecompany.com](http://www.grotecompany.com)

**Vertrieb und Kundendienst in Europa**  
 Wrexham Technology Park  
 Wrexham, North Wales LL137YP  
 Großbritannien  
 tel. +44 (0) 1978-362243  
 fax +44 (0) 1978-362255  
 e-mail sales@intl.grotecompany.com