

PEPPAMATIC ELÉCTRICO (e-pepp)

La Loncheadora eléctrica Peppamatic de Grote es ideal para líneas de producción de pizzas congeladas. Corta y aplica pepperoni directamente en masas de pizza en un diseño predeterminado.

La Peppamatic eléctrica pone pepperoni sobre pizzas de diferentes tamaños y formas, así como sobre bases de pan. El modelo de colocar el pepperoni sobre la pizza se realiza según los requerimientos del cliente.

El rendimiento del producto es ajustable hasta 45 pizzas con 30 cm por minuto, por carril, en unidades de un solo cabezal (también hay disponibles unidades con varios carriles y configuración doble para producciones más grandes). Los pepperoni pueden insertarse continuamente en los contenedores de producto mientras la máquina está en funcionamiento.

La operación es sencilla. La mayoría de las funciones de la Peppamatic eléctrica pueden controlarse con su sencilla pantalla táctil. Las funciones como la velocidad de corte y el inicio/parada de las cuchillas pueden ajustarse en un instante con un dedo.

La Peppamatic eléctrica de Grote posee una calidad y una precisión de loncheado inigualables. Será una máquina muy valiosa para su línea de producción de pizzas.



GROTE

¡Cuenta con Grote para todos sus loncheados!

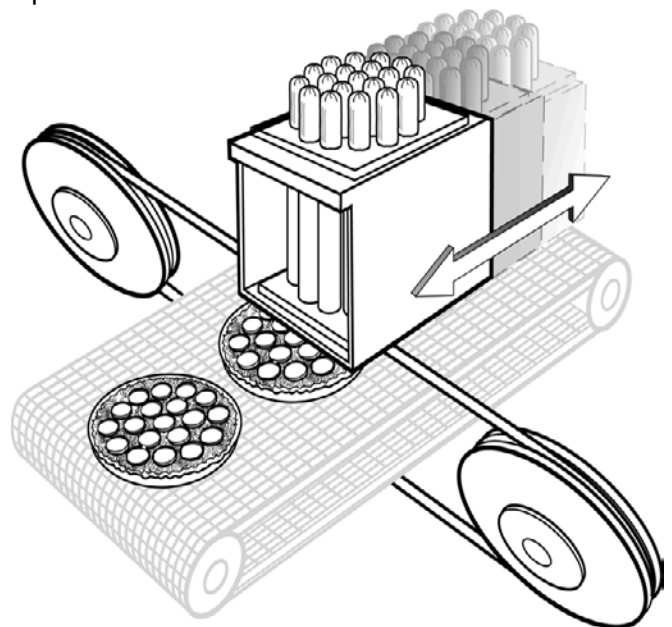
Modelo 1515E



Corta y aplica pepperoni directamente en masas de pizza en un modelo predeterminado.

AccuBand®

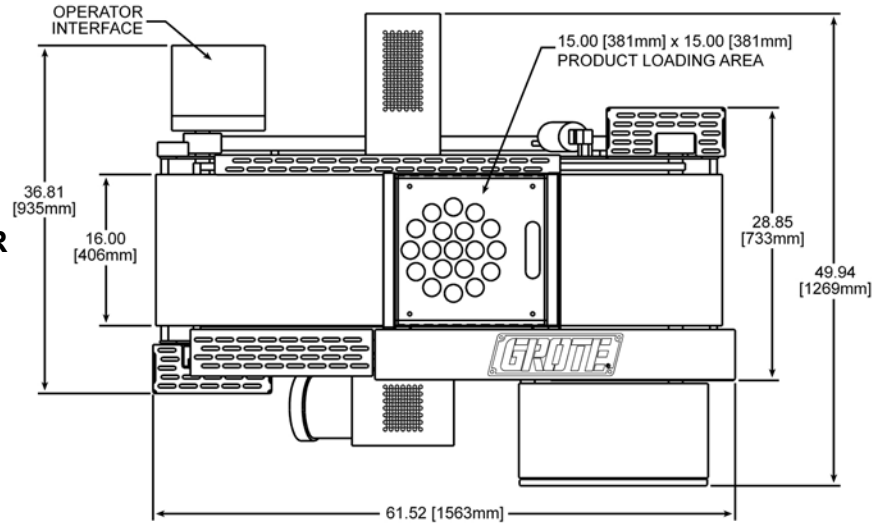
La Peppamatic eléctrica utiliza el sistema patentado de corte AccuBand® Grote, que proporciona la mejor calidad y la mayor cantidad posible de rebanadas. AccuBand® corta con una cuchilla de 13 mm de ancho bien afilada que funciona continuamente entre dos poleas. Esta hoja hace cortes limpios y uniformes a través de todos los trozos del producto, incluyendo los extremos, para producir la máxima cantidad de lonchas usables. No es necesario volver a afilar las hojas porque son desechables lo que simplifica el proceso de limpieza.



Dibujos Acotados

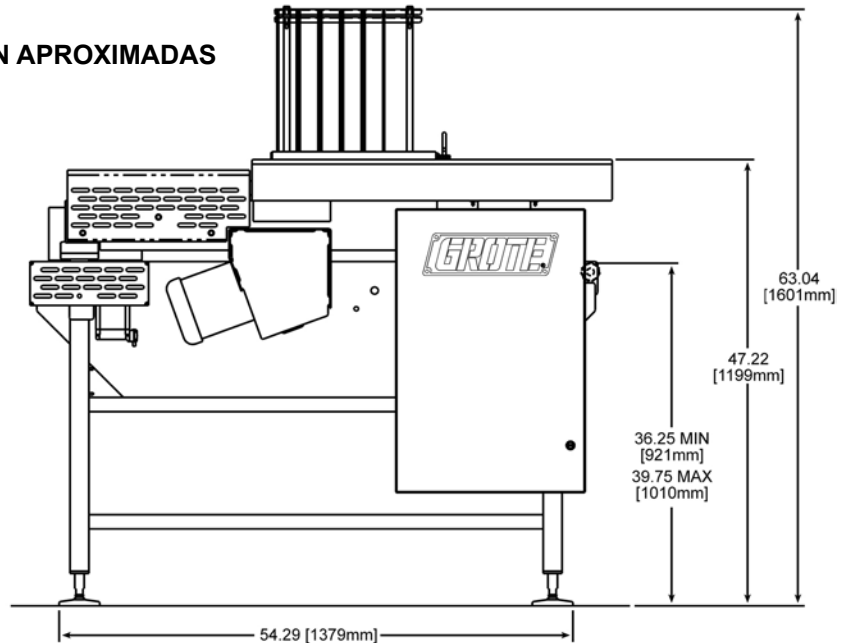
Modelo 1515E

VISTA SUPERIOR



TODAS LA MEDIDAS SON APROXIMADAS

VISTA FRONTAL



Características

- Velocidad máxima de 45 pizzas con 30 cm por minuto, por carril, en unidades un solo cabezal (también hay disponibles unidades con varios carriles y configuración doble para producciones más grandes).
- Funcionamiento totalmente eléctrico con sistema lineal tipo servotube.
- Control del espesor de las lonchas programable.
- Espesor de pizzas de 15,2 mm a 63,5 mm.
- Altura de línea: min. 91 cm y máx. 101 cm
- Espesor variable de las lonchas de 0,7 mm a 3,5 mm.
- La unidad de un solo carril tiene una cinta transportadora de 40,6 cm x 152.4 cm
- Controles a la derecha o a la izquierda.
- Cinta transportadora de alambre estándar (otras cintas disponibles).
- Requisitos eléctricos: 200-575 voltios de CA, trifásico.
- Utiliza el sistema de corte AccuBand®.
- Carga continua del producto durante el funcionamiento.
- Estructura abierta, construcción en acero inoxidable para una mejor limpieza y mantenimiento.
- Dimensionalmente intercambiable (espacio) con otros modelos más antiguos des Peppamatic hidráulico.

409

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 de precisión y aplicación

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