

TRANCHEUR ULTRA-RAPIDE

Le trancheur ultra-rapide de Grote est idéal pour les applications de tranchage de gros volume à grande vitesse et à comptage d'intervalles. Il sert notamment dans les chaînes de production de bacon mais peut également servir au tranchage de nombreux autres produits alimentaires.

La vitesse de tranchage peut être réglée jusqu'à 400 coups/minute, par rangée. Les produits sont chargés en continu dans les goulottes prévues à cet effet alors même que la machine fonctionne. Le produit coupé en tranches est déposé avec précision sur les tapis roulants, les tapis de four ou du papier.

Le fonctionnement et la désinfection sont d'une grande simplicité. L'écran tactile convivial permet de changer la majorité des fonctions en un instant d'une simple pression du doigt. Les pièces se retirent facilement pour un nettoyage minutieux.

La machine existe en version hydraulique ou électrique. Par ailleurs, vous pouvez choisir parmi une grande variété de largeurs de tranchage et de configurations de rangées.

Le modèle IT permet des plateaux de différentes épaisseurs avec contrôle individuel de l'épaisseur. Chaque plateau peut être ajusté manuellement pour changer l'épaisseur de la tranche.

Le modèle IC est doté d'un système de comptage d'intervalles. Ceci permet de varier le nombre de groupes pour la mise en portions. Par ailleurs, le modèle IC comprend également des plateaux d'épaisseurs différentes.



Comptez sur Grote pour tous vos besoins de tranchage!

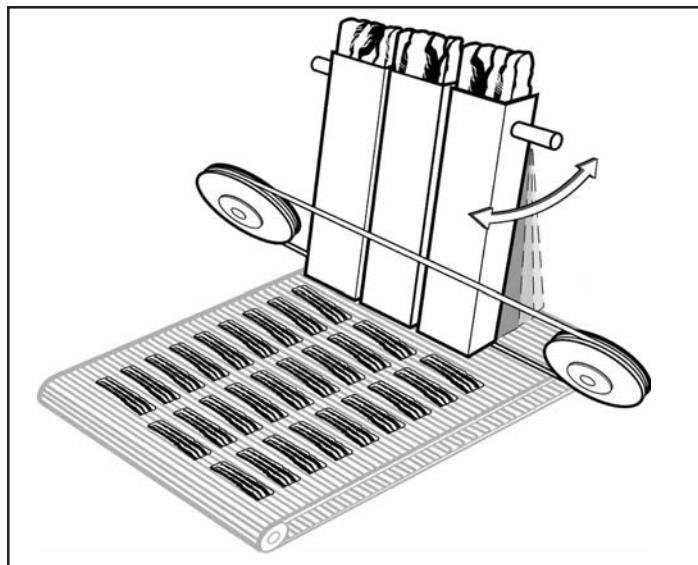


Modèle HS-640-3ITE

Le trancheur coupe, en mode de gros volume, des tranches à des cadences pouvant atteindre 400 coups/minute par rangée.

AccuBand

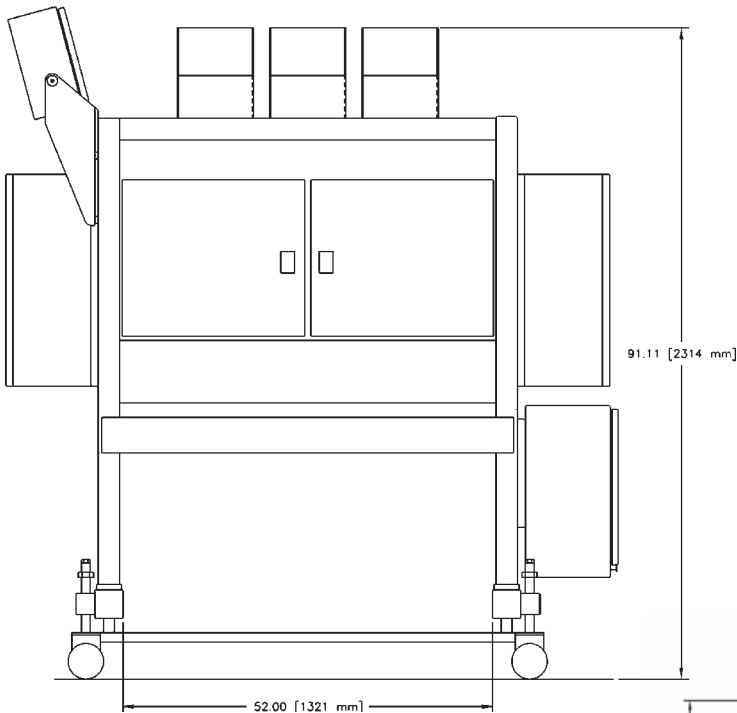
Le trancheur ultra-rapide utilise le système de tranchage breveté AccuBand® de Grote pour obtenir des tranches d'une qualité optimale et un meilleur rendement du produit. AccuBand coupe par le biais d'une lame à ruban continu tranchant comme une lame de rasoir de 1 cm de large qui tourne continuellement entre deux poulies. La lame coupe de manière nette et uniforme l'ensemble du bloc de produit, y compris les extrémités, pour produire le plus grand nombre possible de tranches utilisables. La plupart des produits désossés et non congelés peuvent être coupés en tranches. Ces lames jetables éliminent le besoin de réaffûtage et simplifient le processus de nettoyage.



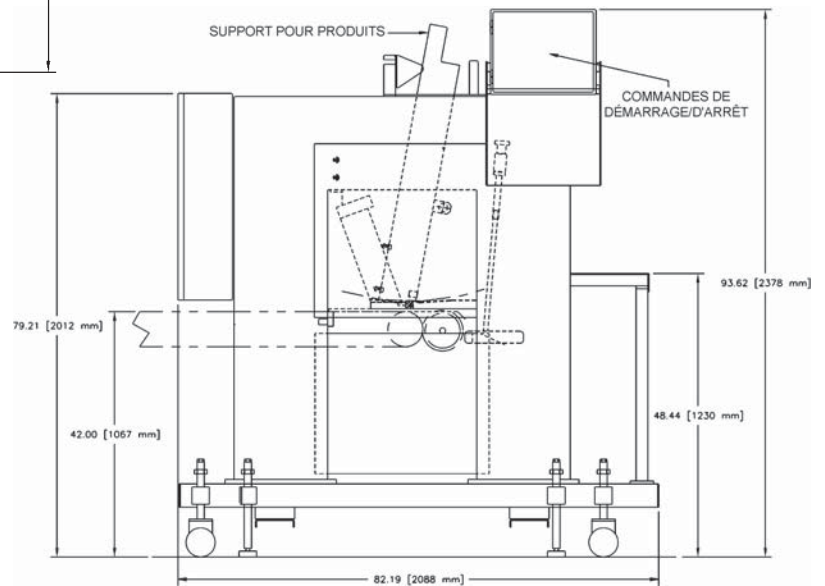
Plans dimensionnels

Modèle HS-640-3ITE

VUE AVANT



VUE LATÉRALE



Caractéristiques

- Tranchage de gros volume jusqu'à 400 coups/minute, par rangée.
- Châssis en T robuste qui se place au-dessus du tapis roulant de production.
- Entraînement hydraulique ou électrique.
- Goulottes de produit de 101,6 cm de hauteur, de type pivotant.
- Taille maximale du produit : 15,24 cm dans la direction de la course.
- Épaisseur des tranches de 0 à 31 mm sur les modèles à un seul plateau.
- Plate-forme de chargement intégrée au châssis.
- Épaisseur des tranches de 0 à 0,4 mm sur les modèles "IT" et "IC".
- Commande de vitesse compensée par température/pression (hydraulique).
- Capable de suivre la vitesse de la chaîne de production.
- Installation électrique : commande on/off des tranches de gros volume, comptage d'intervalles.
- Indicateur de vitesse numérique.
- Roulettes à hauteur réglable.
- Installation électrique : 200-575 V c.a., 50/60 Hz, triphasé.
- Modèle équipé du système de tranchage AccuBand®.
- Chargement continu du produit en cours de fonctionnement.
- Méthode de chargement du produit par gravité.

Siège Social

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
États-Unis
Tél. : 614-868-8414
Fax : 614-863-1647

Courriel : sales@grotecompany.com



Systèmes de tranchage et d'application de précision

www.grotecompany.com

Service vente et après-vente - Europe

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Royaume-Uni

Tél. : 44 (0) 1978-362243
Fax : 44 (0) 1978-362255

Courriel : sales@intl.grotecompany.com