

HOCHGESCHWINDIGKEITSSCHNEIDER

Der Hochgeschwindigkeitsschneider von Grote eignet sich besonders für die Massenverarbeitung mit hohen Geschwindigkeiten sowie für Anwendungen mit Intervallzählung. Die Maschine kommt vor allem bei der Speckverarbeitung zum Einsatz, kann aber auch für die verschiedensten anderen Lebensmittel verwendet werden.

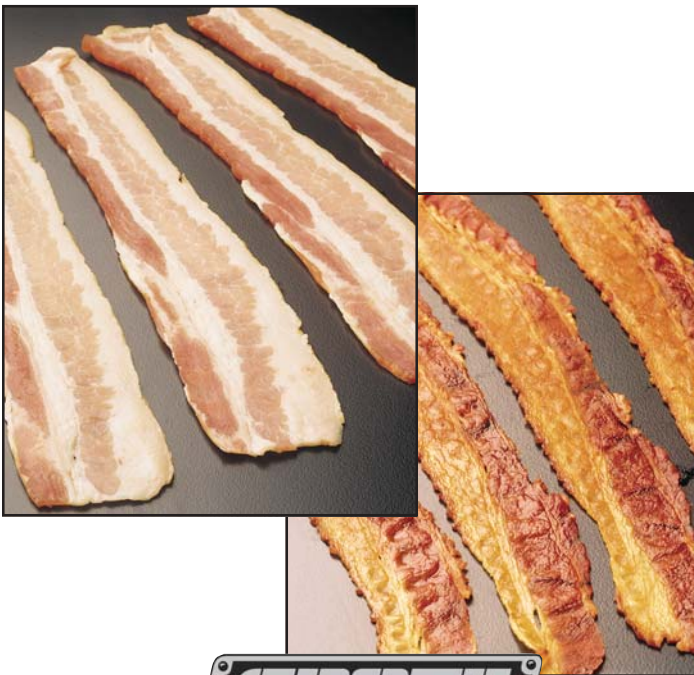
Die Schnittgeschwindigkeit ist auf bis zu 400 Hübe pro Minute und Linie einstellbar. Das Schnittgut kann während des Betriebs ununterbrochen in den Schnittguthalter eingeführt werden. Das geschnittene Produkt wird präzise auf Förderern, Ofenbändern oder Papier positioniert.

Reinigung und Hygiene sind einfach. Die meisten Funktionen können über einen bedienungsfreundlichen Sensorbildschirm augenblicklich gesteuert werden. Zur gründlichen Reinigung lassen sich die Teile einfach ausbauen.

Erhältlich sind sowohl hydraulische als auch elektrische Versionen. Darüber hinaus können Sie unter verschiedenen Schnittbreiten und Linienkonfigurationen wählen.

Das IT-Modell bietet Schlitten mit individueller Schnittstärkenregelung. Jeder Schlitten lässt sich von Hand auf die gewünschte Schnittstärke einstellen.

Das IC-Modell bietet ein Intervallzählsystem, das bei der Portionierung eine variable Gruppenzählung ermöglicht. Zusätzlich enthält das IC-Modell ebenfalls Schlitten mit individueller Schnittstärkenregelung.



GROTE

Grote – für Ihren gesamten Schnittbedarf!

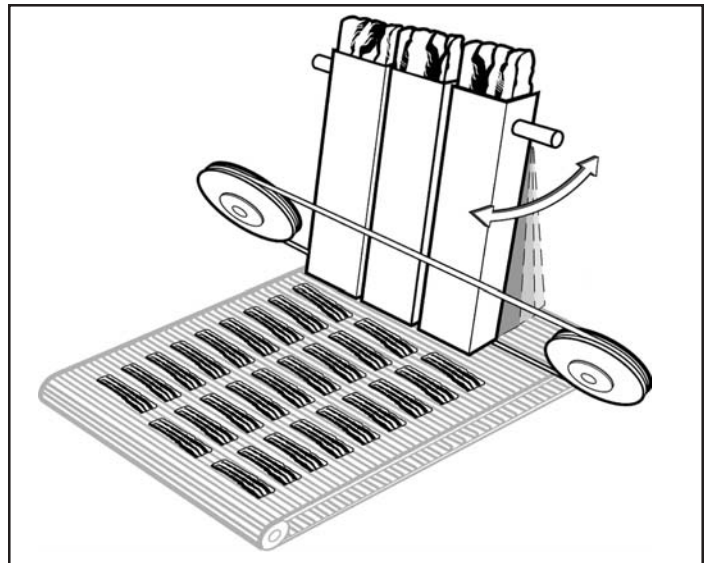


Modell HS-640-3ITE

Zum Massenschnitt mit bis zu 400 Hüben pro Minute und Linie. Ideal zur Verarbeitung von Speck.

AccuBand

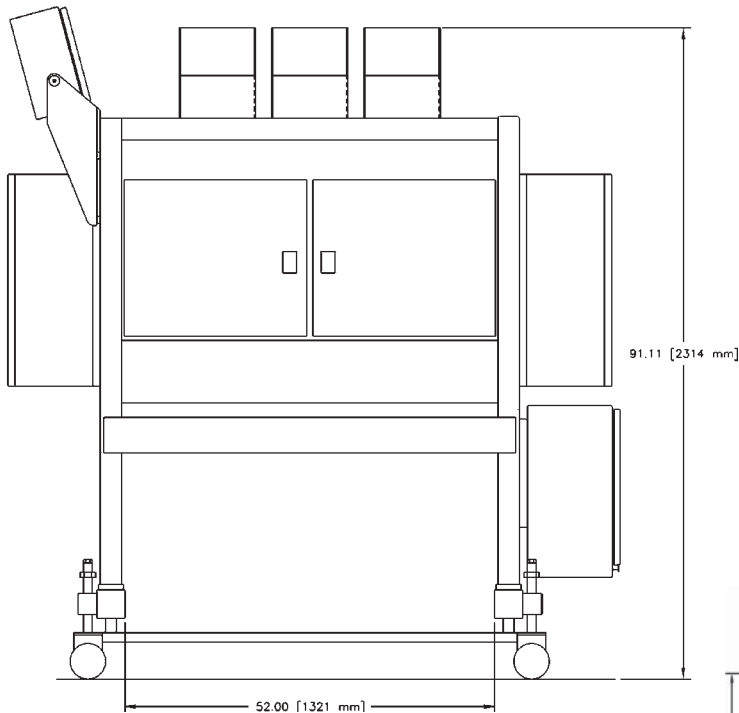
Der Hochgeschwindigkeitsschneider arbeitet mit dem patentierten Schnittsystem AccuBand® von Grote, das optimale Schnittqualität und Produktausbeute gewährleistet. AccuBand® schneidet mit einem 13 mm breiten, rasierklingscharfen Bandmesser, das kontinuierlich zwischen zwei Rollen läuft. Das Messer schneidet sauber und gleichmäßig durch den ganzen Schnittgutblock einschließlich der Endstücke und produziert damit den größten Ertrag an verwertbaren Scheiben. Schneiden lassen sich die meisten knochenlosen/nicht gefrorenen Lebensmittel. Die Einwegklingen machen ein Schärfen überflüssig und vereinfachen die Reinigung.



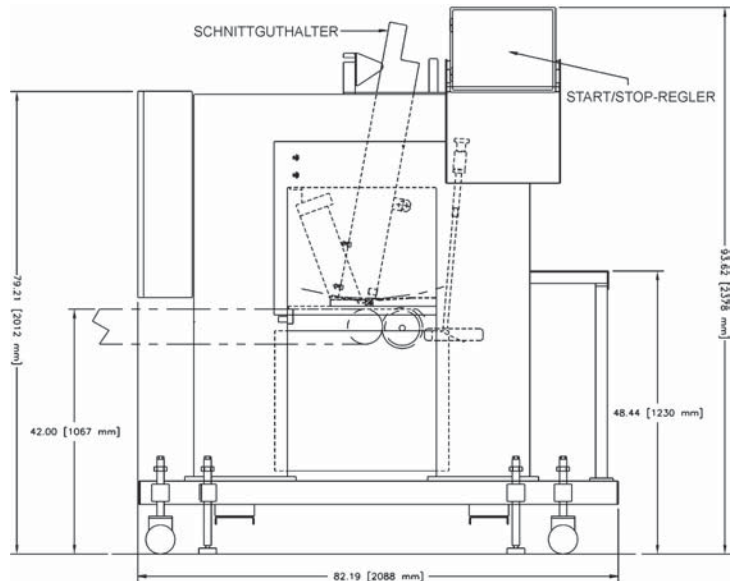
Maßzeichnungen

Modell HS-640-3ITE

VORDERANSICHT



SEITENANSICHT



Merkmale

- Massenschnitt mit bis zu 400 Hüben pro Minute und Linie.
- Robuster Doppel-T-Trägerrahmen, lässt sich über Förderband anbringen.
- Hydraulischer oder elektrischer Antrieb.
- 106,7 cm (42 Inch) hohe Dreh-Schnittguthalter.
- Maximale Schnittgutgröße in Schnittrichtung 15 cm (6 Inch)
- Schnittstärken von 0 bis 3,18 cm (1,25 Inch) bei Modellen mit Einzelschlitten.
- Beladepattform in Rahmenkonstruktion integriert.
- Schnittstärken von 0 bis 0,48 cm (0,188 Inch) bei IT- und IC-Modellen.
- Berücksichtigung von Temperatur/Druck bei der Geschwindigkeitssteuerung (hyd.).
- An Geschwindigkeit der Produktionslinie anpassbar.
- Elektrische Funktionen: Massenschnittkontrolle ein/aus, Intervallzähler.
- Digitale Geschwindigkeitsanzeige.
- Gleitrollen mit verstellbarer Höhe.
- Stromversorgung: 400 VAC, 3 Phasen, 50 Hz.
- Mit AccuBand® Schnittsystem.
- Ununterbrochene Schnittgutzuführung während des Betriebs.
- Schnittgutzuführung nach Schwerkraftprinzip.

Firmensitz

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
USA

Tél. : 614-868-8414
Fax : 614-863-1647

E-mail : sales@grotecompany.com



Präzisionsschneide-/Belegsysteme

www.grotecompany.com

Vertrieb und Kundendienst in Europa

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Großbritannien

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

E-mail: sales@intl.grotecompany.com