

# LONCHEADORA DE ALTA VELOCIDAD

Las Loncheadoras de Alta Velocidad de Grote son ideales para loncheado en grandes cantidades a alta velocidad y aplicaciones en intervalos. Habitualmente se utiliza en líneas de producción de beicon, pero puede utilizarse también con gran variedad de productos.

La velocidad del loncheado puede ajustarse hasta un máximo de 400 cortes por minuto, por carril. La carga del producto se realiza de forma continua mientras la máquina está en funcionamiento. Una vez en lonchas, el producto se coloca con precisión sobre cintas transportadoras, cintas para hornos o papel.

El control de la máquina se realiza mediante una pantalla táctil, fácil de usar, que permite cambiar la selección de funciones en un instante. Asimismo, gracias a la facilidad con la que se desmontan las piezas, es posible realizar sin complicaciones una limpieza a fondo de la máquina.

La loncheadora de alta velocidad está disponible en dos versiones: hidráulica y eléctrica. También puede elegir entre gran variedad de groesos de loncha y configuraciones de carriles.

El modelo IT dispone de bandejas de grosor individuales con controles individuales del grosor. Cada bandeja se puede ajustar manualmente para cambiar el grosor de las lonchas.

El modelo IC ofrece un sistema de intervalos que permite un conteo variable de grupos para realizar porciones. Además, el modelo IC también ofrece bandejas de grosor individual.



¡Cuenta con Grote para todos sus loncheados!

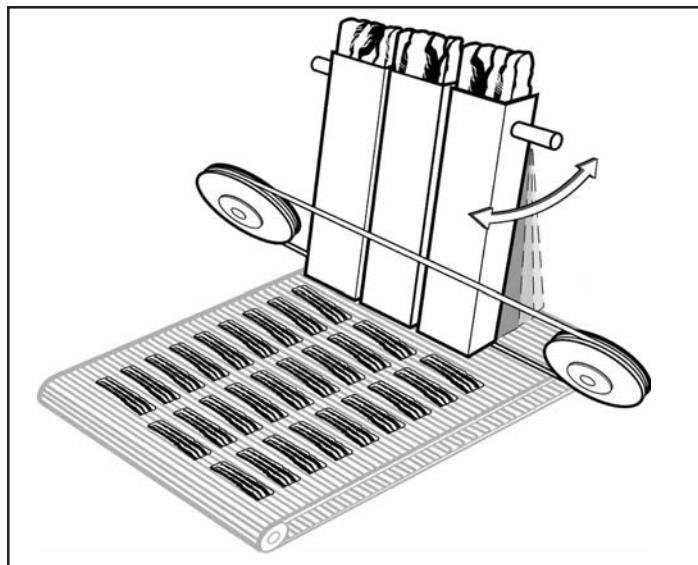


Modelo HS-640-3ITE

*Loncheado continuo de hasta 400 cortes por minuto, por carril. Ideal para el procesamiento de beicon.*

## AccuBand

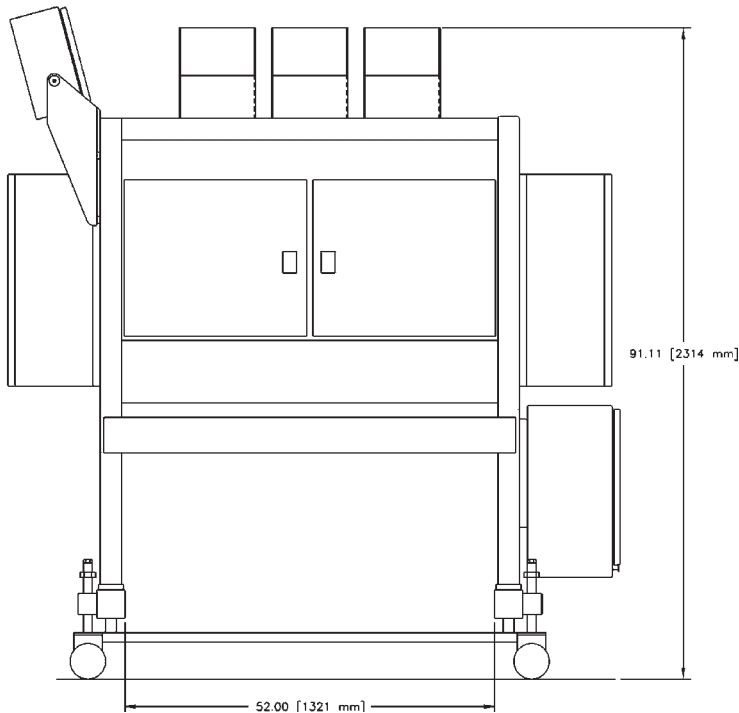
La Loncheadora de alta velocidad utiliza el sistema patentado de corte Accuband® de Grote, que proporciona la mejor calidad y la mayor cantidad posible de rebanadas. Accuband® corta con una cuchilla de 13 mm de ancho extremadamente afilada, que se mueve de forma constante entre dos poleas. Esta cuchilla corta de forma limpia y uniforme el producto, extremos incluidos, para producir la máxima cantidad de lonchas aprovechables. Asimismo, puede lonchar la mayoría de productos deshuesados y no congelados. Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza.



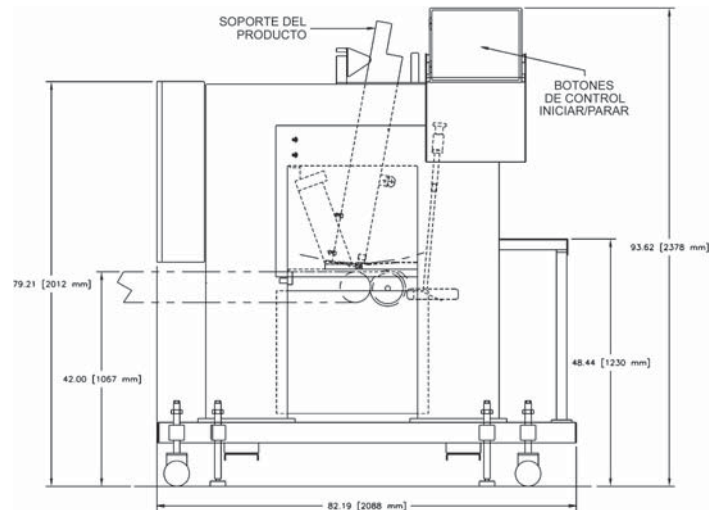
## Dibujos Acotados

### Modelo HS-640-3ITE

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



## Características

- Loncheado continuo hasta un máximo de 400 cortes por minuto, por carril.
- Armazón resistente en forma de H diseñado para adaptarse a la cinta transportadora.
- Hidráulica o eléctrica.
- Contenedores de producto de tipo pivote de 106,7 cm de altura.
- Tamaño máximo del producto: 15,2 cm en la dirección del corte.
- De 0 a 3,18 cm de grosor de loncha en modelos con una sola bandeja.
- De 0 a 0,48 cm de grosor de loncha en los modelos IT y IC.
- Plataforma de carga integrada en el diseño.
- Control de la velocidad compensado por la temperatura/presión (hid.)
- Capaz de seguir la velocidad de la línea de producción.
- Paquete eléctrico: control de arranque/parada del loncheado continuo; recuento de intervalos.
- Indicador digital de velocidad.
- Ruedas de altura ajustable.
- Requisitos eléctricos: 400 voltios, sistema trifásico, 50 Hz.
- Sistema de corte Accuband®.
- Carga continua del producto durante el funcionamiento.
- Método de alimentación por gravedad.

### Oficina corporativa

1160 Gahanna Parkway  
Columbus, OH 43230  
Estados Unidos  
Tel.: 614-868-8414  
Fax: 614-863-1647

Email: sales@grotecompany.com



Loncheados y aplicaciones de gran precisión

www.grotecompany.com

### Ventas y Servicios Europeos

Wrexham Technology Park  
Wrexham, North Wales LL137YP  
Reino Unido

Tel.: 44 (0) 1978-362243

Fax: 44 (0) 1978-362255

Email: sales@intl.grotecompany.com