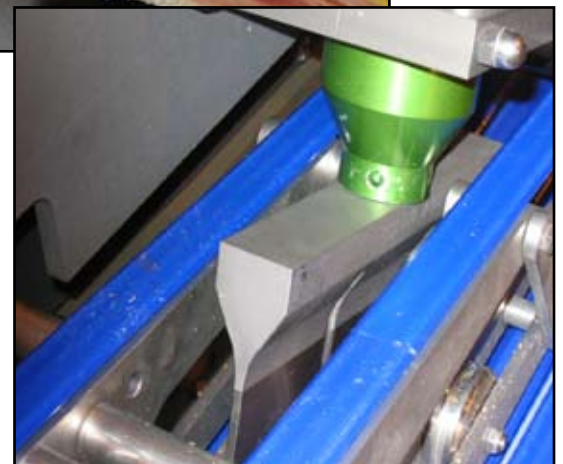
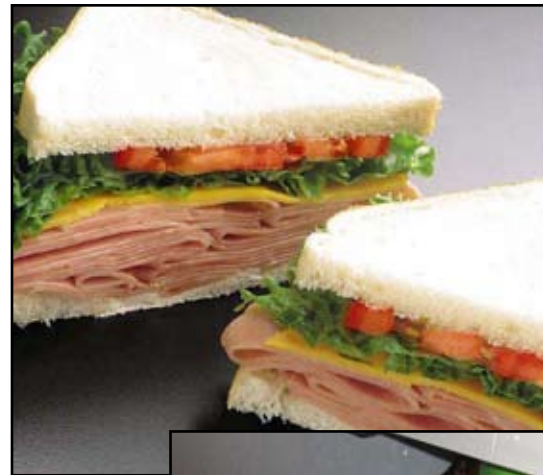


CORTADORA POR ULTRASONIDOS DE UNA SOLA PISTA

La cortadora de Sándwiches por ultrasonido de una sola pista Grote corta nítida y automáticamente sándwiches en diagonal en dos mitades exactas.

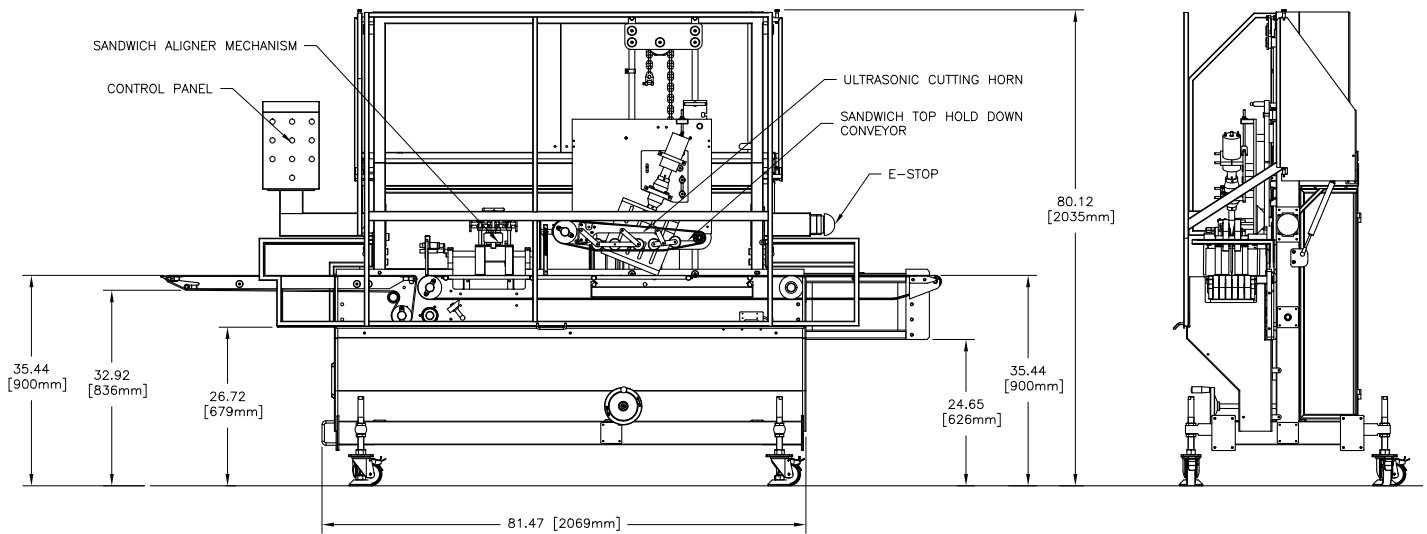
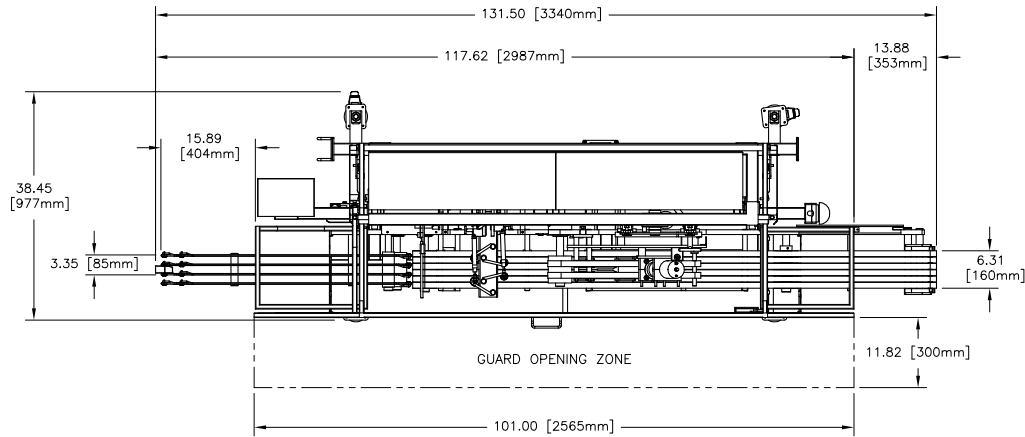
La unidad alimentadora está diseñada para la transferencia en línea directa desde una línea de preparación de sándwiches. Un alineador neumático detecta automáticamente cada sándwich y inicia el proceso de alineación colocando el sándwich en diagonal antes de ser cortado. Entonces el sándwich entra en el cajón acústico de la cortadora en donde una cuchilla ultrasónica completa el proceso con un corte central limpio en cada sándwich.

Virtualmente, todo tipo de sándwich y relleno puede ser cortado nítidamente con la cuchilla ultrasónica, incluyendo carnes, quesos, ensaladas y productos frescos.



El centro de la cortadora de sándwiches Grote es Grote es el generador de frecuencia ultrasónica y la cuchilla de titanio o tentáculo. La cuchilla de corte ultrasónico oscila a 20kHz para crear vibraciones sonoras de alta frecuencia, dando como resultado una superficie casi sin fricción entre el cuchillo y el Sándwich. A diferencia de un cuchillo convencional, que debe afilarse con regularidad, las hojas ultrasónicas sólo requieren vibración de alta frecuencia para mantener la calidad de corte. El cuchillo de titanio, aprobado por la industria alimenticia, prevé la gran resistencia a la fatiga y dureza de la superficie y da como resultado una abrasión virtualmente sin cuchillo. Como resultado, los desechos del producto son mínimos y los costes de mantenimiento y operación se reducen enormemente.

Dibujos Acotados



Características

- Capacidad de rendimiento máxima de 60 cortes/ minuto.
- Cuchillas disponibles en longitud de media onda y de onda completa.
- Interruptores de dispositivo protector de enclavamiento.
- Lavado: Valor eléctrico nominal IP 65
- Capaz de corte máximo de altura del producto de 5".
- Configuración en tándem disponible para cortar en cuartos.
- Fabricado con materiales de grado alimenticio.
- Electricidad: 200-575 VAC, Trifásico, 50/60 Hz.
- Capacidad neumática: máximo 60 psi.
- PLC Mitsubishi e interfaz de operador estándar (Allen-Bradley disponible a petición).
- Opcional: Ajuste de altura motorizado.
- Opcional: Alineador de avance o unidad de giro.
- Opcional: Tapa/Cubierta de pan automática.
- Opcional: Cuchilla oscilante en vez de cuchilla ultrasónica.

4/09

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

Oficina Técnica y Comercia

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Reino Unido
Tel.: 44 (0) 1978-362243
Fax: 44 (0) 1978-362255

Email: sales@intl.grotecompany.com