

SCHNEIDER SNP-312/412

Der Schneider SNP-312 oder 412 von Grote eignet sich für einen Zielbetrieb mit einfacher Linie. Das Schnittgut wird geschnitten und direkt auf bewegliche Objekte wie Brötchen, Tablets oder Förderbänder positioniert. Der SNP-312 ist ideal für großvolumige Speckschnittsysteme, bei denen es auf genaue Gewichtsportionierung ankommt. Wenn eine Portion zu leicht ist, fügt der SNP-312 eine einzelne Speckscheibe hinzu, um das Sollgewicht zu erreichen. Auf diese Weise lässt sich die primäre Schnittvorrichtung auf engere Toleranzen einstellen, damit weniger Schnittgut verloren geht.

Die Produktionsgeschwindigkeit ist auf bis zu 120 Hübe pro Minute einstellbar. Das Schnittgut kann während des Betriebs ununterbrochen in den Schnittguthalter eingeführt werden.

Dank des freitragenden Rahmens lässt sich der SNP-312/412 direkt über der Produktionslinie anbringen. Die Höhe des Schnittkopfs kann vom Bediener problemlos verstellt werden; außerdem lässt sich der Rahmen für Linkshand- oder Rechtshandbetrieb verschieden herum aufbauen.

Die meisten Funktionen werden über eine bedienungsfreundliche Tastatur mit einfach erkennbaren Symbolen gesteuert. Funktionen wie Schnittgeschwindigkeit, Schnittmodus und Messerschmierung lassen sich über einen Tastendruck augenblicklich einstellen.

Alle Bereiche, die desinfiziert werden müssen, lassen sich ohne Werkzeug einfach erreichen, was eine gründliche Reinigung ermöglicht.



GROTE

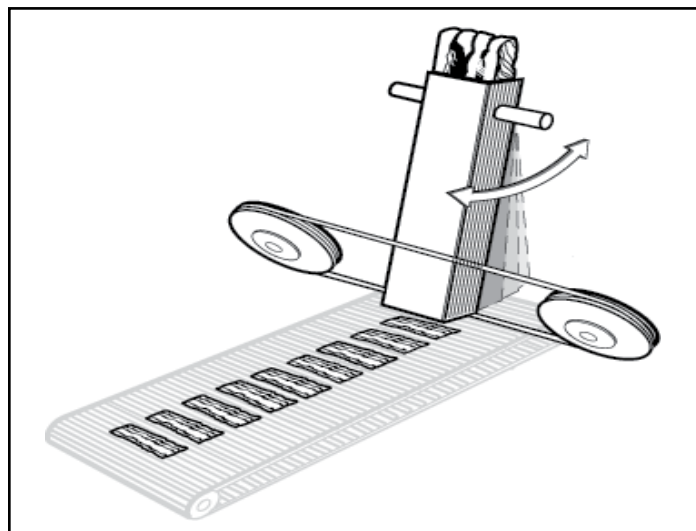
Grote – für Ihren gesamten Schnittbedarf!



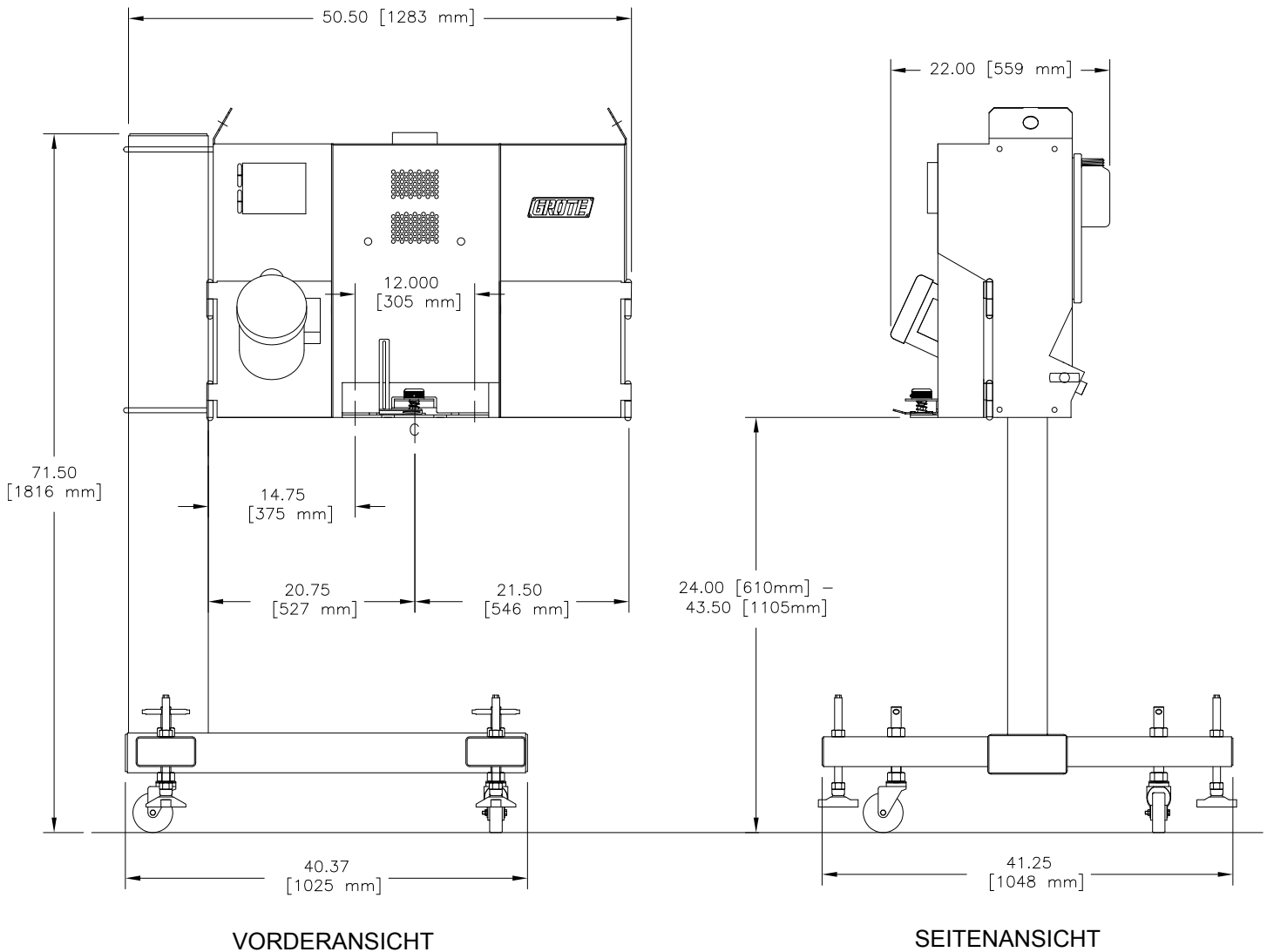
Fügt eine einzelne Speckscheibe hinzu, um das genaue Sollgewicht der Einzelhandelspackung zu erreichen.

AccuBand

Der SNP-312 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 ganze Schnittgutblöcke einschließlich der Endstücke und produziert damit den größten Ertrag an verwertbaren Scheiben. Schneiden lassen sich die meisten knochenlosen/nicht gefrorenen Produkte. Die Einwegklingen machen ein Schärfen überflüssig und vereinfachen die Reinigung.



Maßzeichnungen



01.10

Merkmale

- Produktionsgeschwindigkeit einstellbar auf bis zu 120 Hübe pro Minute
- Vollständig elektrischer Antrieb
- Schnittbereich: 76 mm oder 102 mm x 305 mm (3 oder 4 x 12 Inch)
- Verstellbare Schnittstärke von bis zu 9,5 mm (3/8 Inch)
- Schnittguthalter-Höhe: 660 mm (26 Inch)
- Einstellungen für Massenschneiden und Zielmodus
- Freitragender Rahmen mit Fußsockel
- Edelstahlkonstruktion
- Verstellbare Positionierhöhe
- Messermotor: 1.5 PS
- Notastaste
- Gleitrollen
- Stromversorgung: 200 - 240 VAC, 1 Phase, 50 Hz.
- Mit AccuBand® Schnittsystem
- Ununterbrochene Schnittgutzuführung während des Betriebs
- Zuführung 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