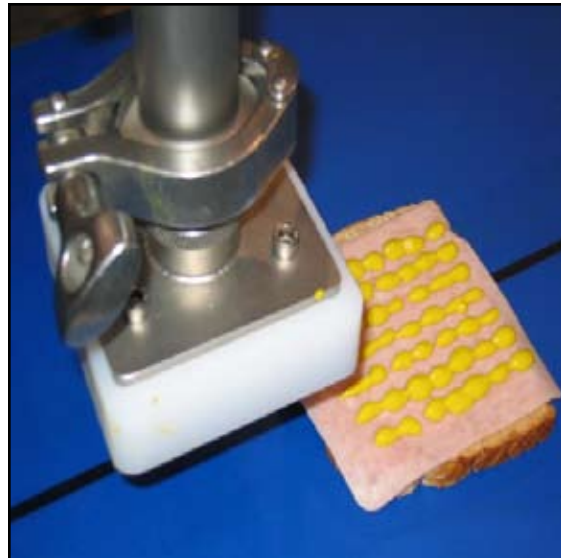


# DEPOSITADOR VOLUMETRICO



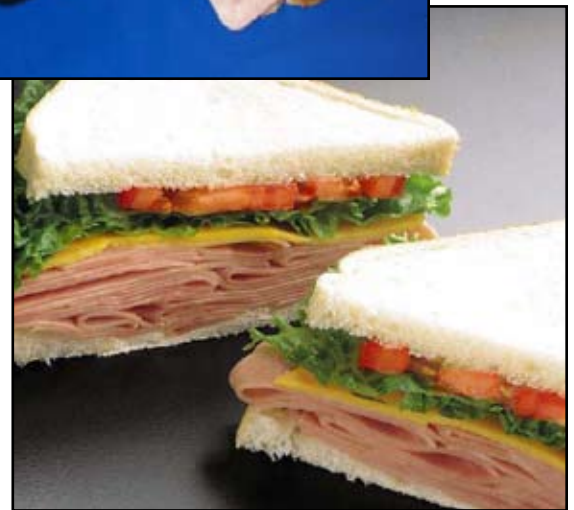
Dimensión de un Depositador Pequeño

El Depositador Volumétrico Grote es ideal para depositar, aplicar y decorar con todo tipo de productos líquidos y semilíquidos. Usando varias combinaciones de tolva, boquilla y cabezales de decoración, la máquina deposita con precisión y consistencia una extensa gama y variedad de productos. Ofrecemos configuraciones de uno y múltiples cabezales que pueden ser controlados manualmente o incorporados en una línea de producción automática. El depositador volumétrico es operado neumáticamente y diseñado para resistir los métodos de limpieza usados por la industria. Su diseño muy simple de desarmar sin herramientas facilita la limpieza completa del equipo.



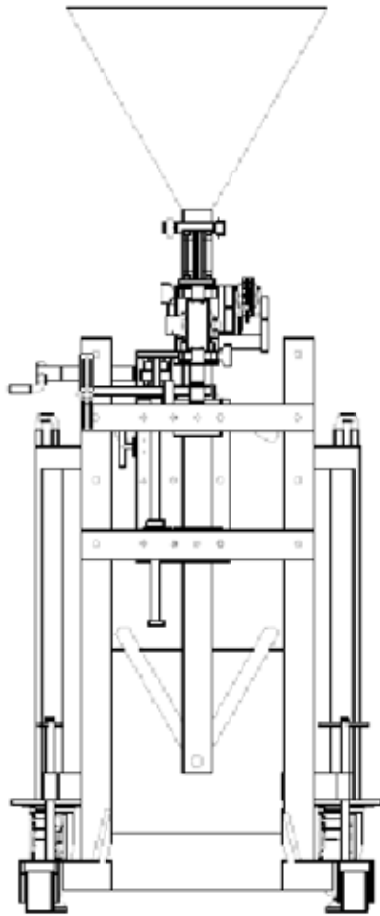
El Depositador Volumétrico es disponible en tres operaciones básicas: Mini ( peso máximo, 70 gramos), Mono ( peso máximo de 150 g), Particulate, de partículas, ( para el depósito de productos más viscosos y alto contenido de partículas. Todos los depositadores pueden ser suplidos como unidades básicas de depósito en sitio o con accesorios de cabezal adicionales, incluyendo unidades de condimento que suben y bajan, y cabezales de aplicación laminar.

El cabezal de la unidad que sube y baja es ideal para colocar con precisión condimentos como mayonesa, salsa de tomate, y mostaza. La unidad de aplicación en lámina distribuye productos más viscosos, como ensaladas de atún, huevos, sobre la entera rebanada del pan de sándwich. Otros accesorios opcionales incluyen alimentación forzada, para menear y sistemas de agitación para asegurar una presión constante en el depositador, mantener un movimiento constante del producto y prevenir asentamiento de sólidos.



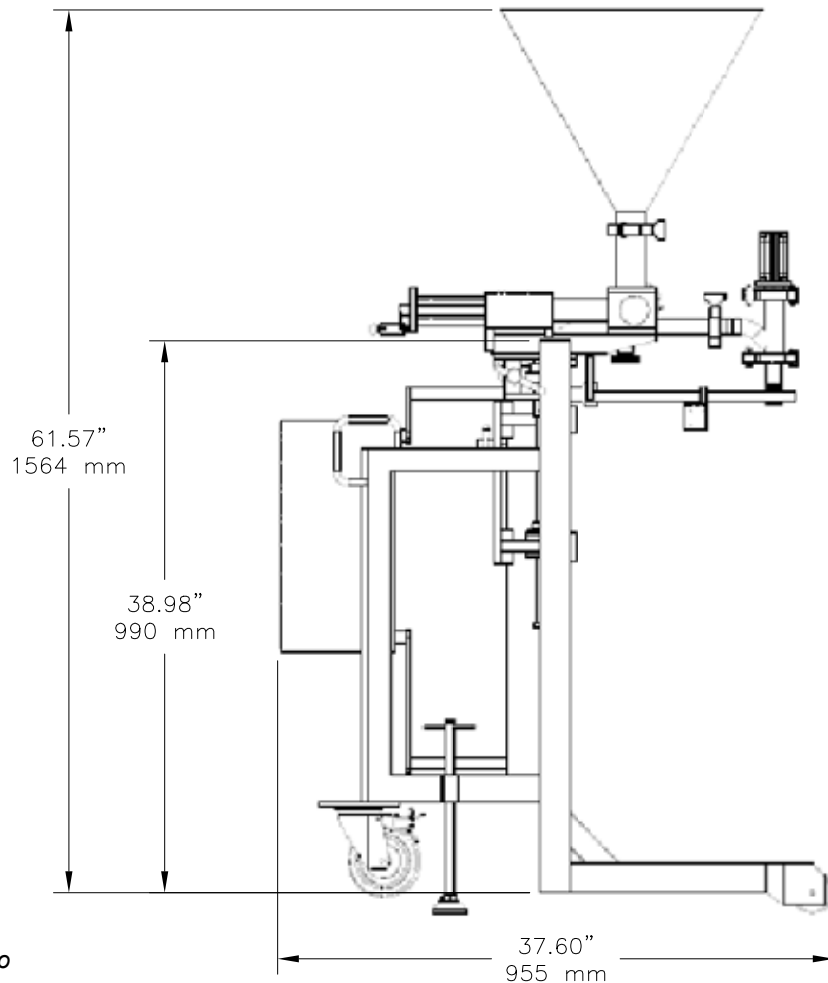
**GROTE**

VISTA FRONTAL



Dimensión de un Depositador Pequeño

VISTA LATERAL



Características

- Modelos Standard incluyen, Mini (70g), Mono (150g), y de Partículas (250g). Disponible en 3 clases de tolva:
- Colocación precisa de una gama extensa de productos con los cabezales, básico, sube y baja, y laminar.
- Cilindros manualmente ajustables para un control de volúmen preciso.
- PLC y detector foto-electrónico para actuación automática.
- Sistemas de alimentación forzada, meneo y agitación para un control de fluido óptimo.
- Pedal de pié opcional para uso manual.
- Electricidad: 200 a 500 VAC, 3 Fases, 50-60 Hz.
- Alimentación Neumática: 60 PSI.
- Fácil de desarmar sin requerimiento de herramientas.
- Cónica: La más adecuada para un rango extenso de productos.
- Sin Cuello: Asegura un movimiento constante y homogéneo para el fácil desplazamiento del producto que va de la tolva al depositante. Productos de mayor viscosidad.
- Vertical: Adecuados para productos de alta viscosidad que pueden contar con una tapa pesada para asistir al empuje y alimentación del producto.

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

Email: sales@grotecompany.com



Sistemas de corte en rebanadas y colocación 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