

713-SS MULTISCHNEIDER

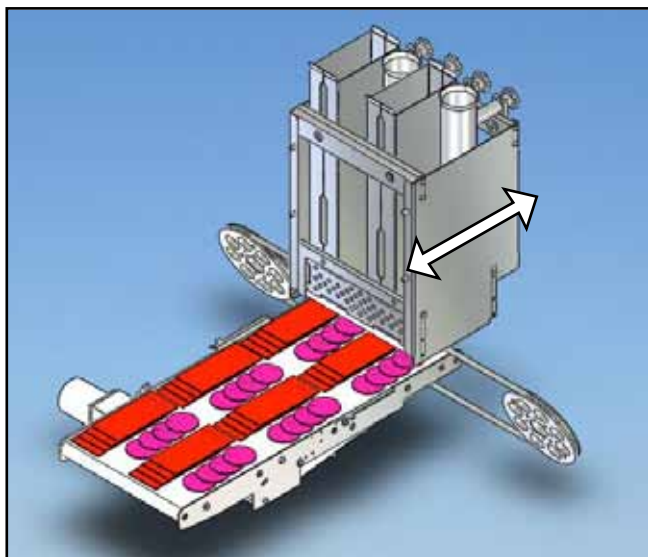


Model 713-SS

Massenschneiden, Stapeln und Portionieren mit 60 Hübren pro Minute pro Spur.

AccuBand

Der 713-SS Multischneider arbeitet mit Grotes patentiertem Schneidsystem AccuBand® für optimale Schnittqualität und Produktausbeute. Das AccuBand schneidet mit einer 1/2 Zoll breiten rasiermesserscharfen Schneide, die ständig zwischen zwei Scheiben läuft. Das Band schneidet sauber und fortlaufend durch das gesamte Produkt, inkl. Endstücke, mit höchster Ausbeute an nutzbaren Scheiben. Die Einwegschneiden brauchen nicht nachgeschliffen zu werden und vereinfachen das Reinigen.



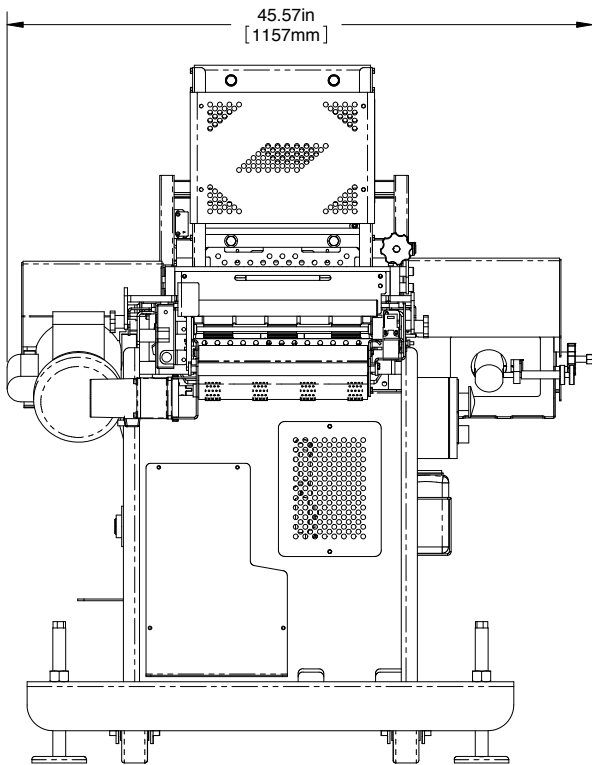
Grote's 713 Multischneider ist seit über 20 Jahren ein Hauptprodukt in der Lebensmittelbranche. Der Grote 713-SS kombiniert die Flexibilität des 713 Multischneiders mit mehreren erheblichen Verbesserungen gegenüber früheren Modellen, z.B. die elektrischen Standardbedienelemente und ein hygienisch verbessertes Design mit geneigten Flächen, einer Konstruktion nahezu ganz aus Edelstahl und einem versiegelten Gehäuse für überlegenen Spritzwasserschutz für die Kupplung.

Der 713-SS führt zahlreiche Schneidoperationen wie Massenschneiden, Stapeln und Portionieren aus. Zudem macht die Linearhubaktion den 713-SS perfekt für Spezialschneidvorgänge wie Schrägschneiden und seine 7 x 13 Zoll große Schnittzone ist ideal zum Schneiden großer ganzer Muskelfleischstücke. Knochenlose/ungefrorene Fleisch-, Käse-, Gemüse-, Obst- und Brotprodukte können mit einer Rate von 60 Hübren pro Minute pro Spur geschnitten werden. Bedienung und Hygiene sind einfach. Die bedienerfreundliche Tastatur mit gut erkennbaren Symbolen erlaubt eine schnelle Wahl der Schneidfunktionen. Produkt kann kontinuierlich in Produkthalter geladen werden und die Schnittdicke lässt sich bei laufender Maschine

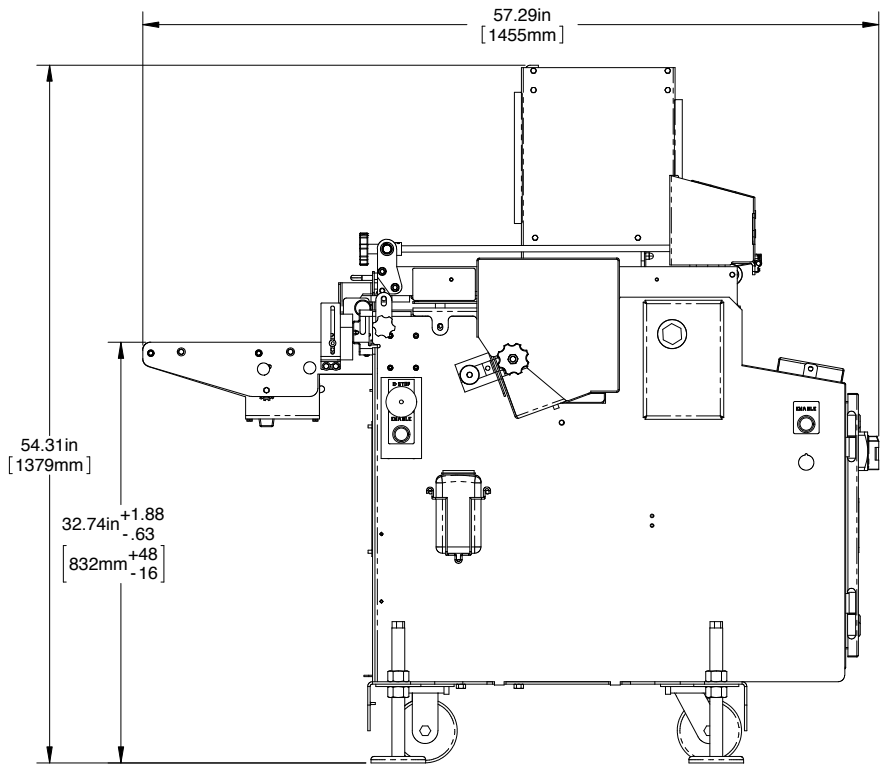


GROTE

Grote – für Ihren *gesamten* Schneidbedarf!



FRONT-ANSICHT



SEITEN-ANSICHT

08.10

Merkmale

- 60 Hübe pro Minute pro Spur
- Massenschneiden, Stapeln und Portionieren
- Scheibenzähler zum Gruppieren von Scheiben
- Shuttle-Förderer für Produktstapelung oder Portionierung
- Bis zu 76 mm Stapelhöhe
- Regulierbarer Austragförderer
- 178 mm x 330 mm Schnittzone
- Produkthalter von 713 an 713-SS adaptierbar
- Blattführungen von 713 mit 713-SS austauschbar
- Schnittdicke zwischen 0,5 und 12,5 mm variabel; dickere Scheiben mit geringfügigen Modifikationen möglich
- Elektrik: 230 VAC, 50/60Hz, einphasig
- Verwendet AccuBand-Schneidsystem
- Schwerkraftzuführung von Produkt

Corporate Office

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
United States of America
Tel.: 614-868-8414
Fax: 614-863-1647

E-mail: sales@grotecompany.com



Precision slicing & application systems

www.grotecompany.com

European Sales & Service

Wrexham Technology Park
Wrexham, LL137YP
United Kingdom

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

E-mail: sales@intl.grotecompany.com