

# ELEKTRISCHE PEPPAMATIC (e-Pepp)

Die elektrische Peppamatic von Grote eignet sich hervorragend zum Belegen von gefrorenen Pizzateigböden. Sie kann Salami schneiden und Pizzaböden in einer festgelegten Anordnung direkt damit belegen.

Neben Pizzateigböden in verschiedenen Größen und Formen können auch Baguettehälften mit Salami belegt werden. Die Beleganordnung der Salami lässt sich auf Ihre speziellen Anforderungen einstellen.

Pro Minute und Linie können auf Maschinen mit einem Schnittkopf bis zu 45 Pizzen mit 30 cm (12 Inch) Durchmesser belegt werden (für höhere Produktionsmengen sind außerdem Maschinen mit mehreren Linien sowie Tandem-Konfigurationen erhältlich). Die Salamistränge können während des Betriebs ununterbrochen in den Schnittguthalter eingeführt werden.

Die Bedienung ist einfach. Die meisten Funktionen der elektrischen Peppamatic können über einen bedienungsfreundlichen Sensorbildschirm gesteuert werden. Funktionen wie Hubgeschwindigkeit und Messer anfahren bzw. anhalten lassen sich mit einem Tastendruck augenblicklich einstellen.

Die elektrische Peppamatic von Grote zeichnet sich durch unübertroffene Scheibenqualität und Zielgenauigkeit aus - eine wertvolle Ergänzung Ihrer Pizza-Produktionslinie.



## GROTE

Grote – für Ihren *gesamten* Schneidbedarf!

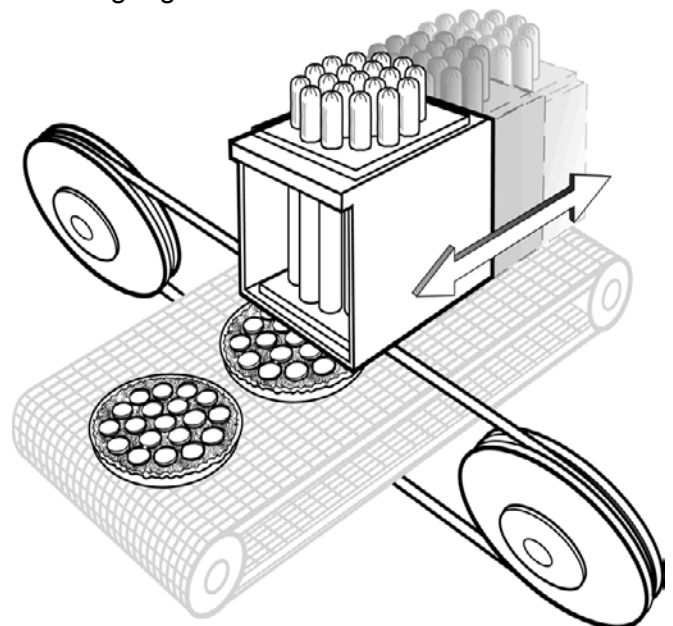
Modell 1515E



Schneidet Salami und belegt Pizzateigböden in festgelegter Anordnung direkt mit den Scheiben.

### AccuBand

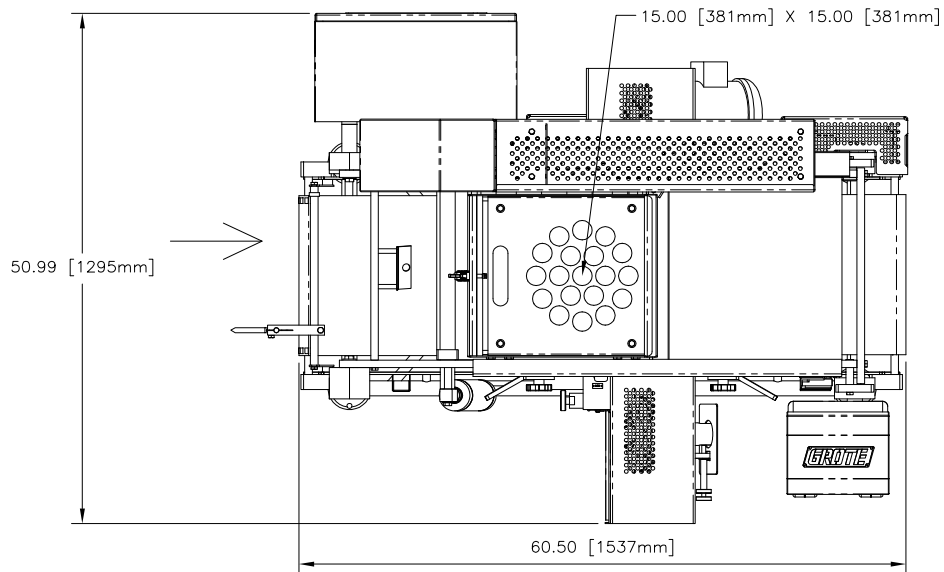
PeppAaccmuBanad tic Schnittsystem AccuBand von Grote, das optimale Die elektrische Peppamatic arbeitet mit dem patentierten Schnittqualität und Produktausbeute gewährleistet. AccuBand schneidet mit einem 13 mm breiten, resierklingscharfen Bandmesser, das kontinuierlich zwischen zwei Rollen läuft. Das Messer schneidet sauber und gleichmäßig durch den ganzen Schnittgutblock einschließlich der Endstücke und produziert damit den größten Ertrag an verwertbaren Scheiben. Die Einwegklingen machen ein Schärfen überflüssig und vereinfachen die Reinigung.



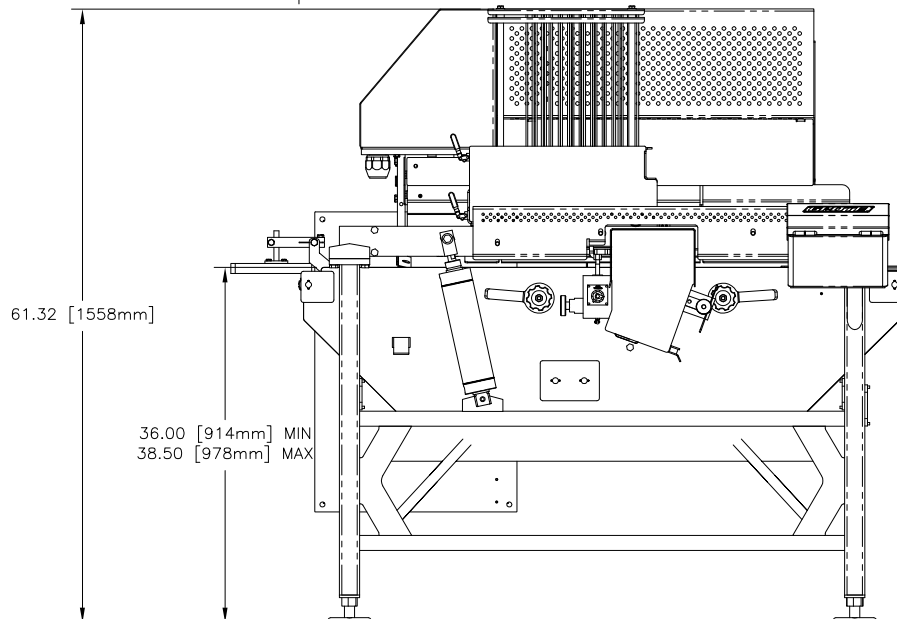
## Maßzeichnungen

### Modell 1515E

#### DRAUFSICHT



#### VORDERANSICHT



08.10

## Merkmale

- Bis zu 45 Pizzen mit 30 cm (12 Inch) Durchmesser pro Minute und Linie auf Maschinen mit einem Schnittkopf (Maschinen mit mehreren Linien sowie Tandem- Konfigurationen für höhere Produktionskapazitäten sind ebenfalls erhältlich)
- Vollständig elektrischer, linearer Servoantrieb. • Vollständig programmierbare Hublänge. • Pizzateigbodendicke von 15,2 mm bis 63,5 mm. • Linienhöhe: min. 91 cm und max. 101 cm (36 - 40 Inch). • Feineinstellung der Schnittstärke durch Messuhr. • Variable Schnittstärken von 0,7 mm bis 3,5 mm (0,03 - 0,14 Inch)
- Zur Einzellinie gehört ein 40,6 cm (16 Inch) breites und 152,4 cm (60 Inch) langes durchgängiges Förderband
- Rahmen für Linkshand- oder Rechtshandbetrieb
- Drahtförderband als Standardausstattung (andere Bänder ebenfalls erhältlich)
- Stromversorgung: 200-575 VAC, 3 Phasen, 50/60 Hz.
- Mit AccuBand® Schnittsystem
- Ununterbrochene Schnittgutzuführung nach Schwerkraftprinzip während des Betriebs
- Edelstahlkonstruktion mit offenem Gehäuse für erheblich verbesserte Hygiene und Wartung
- Aufgrund der Dimensionen (Standfläche) austauschbar mit vielen älteren hydraulischen Peppamatic-Modellen
- Schnittbereich - 381 mm x 381 mm

#### 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