

MULTI-SCHNEIDER 613-VS2



Modell 613-VS2

Zum Massenschneiden, Stapeln, und Überlappen von Portionen mit 37 bis 90 Hüben pro minute und Linie.

Der Multi-Schneider 613-VS2 ist die ideale Wahl für die moderne Lebensmittelindustrie. Die Maschine kann eine Reihe verschiedener Schnittvorgänge ausführen, z.B. Massenschneiden, Stapeln und Überlappen zu Portionen.

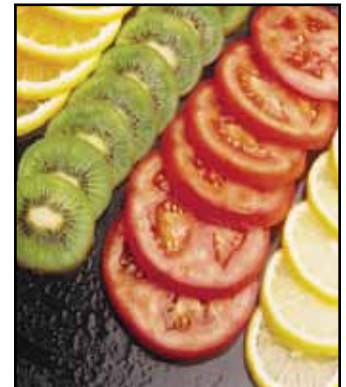
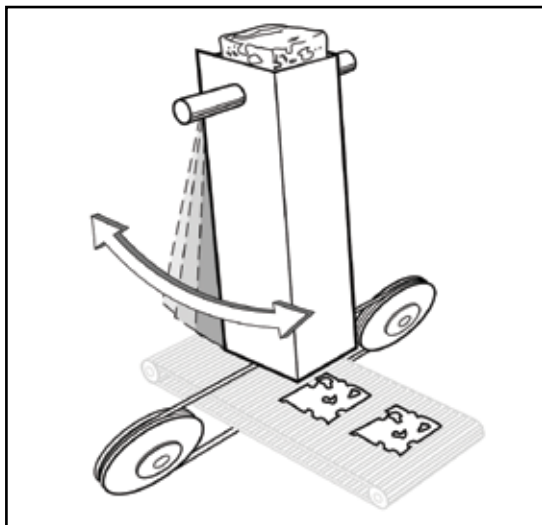
Knochenlöse/ nicht gefrorene Fleischprodukte, Käse, Gemüse, Früchte und Brot werden mit 37 bis 90 Hüben pro Minute und Linie präzise geschnitten. Das Schnittgut kann während des Betriebs ununterbrochen in den Schnittguthalter eingeführt werden.

Betrieb und Hygiene sind Einfach. Die Funktionsauswahl erfolgt durch einfach erkennbare Symbole auf der bedienungsfreundlichen Tastatur. Die abgeschrägten Oberflächen und einfach auszubauenden Teile ermöglichen eine gründliche Reinigung und Entfernung von Schnittgutresten.

Der Multi-Schneider 613-VS2 ist das perfekte Gerät zum Automatisieren Ihres Verarbeitungsablaufs. Die außergewöhnliche Scheibenqualität, Bedienungsfreundlichkeit und Portionskonsistenz haben die Anlage in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie zur Ausstattung erster Wahl gemacht.

AccuBand®

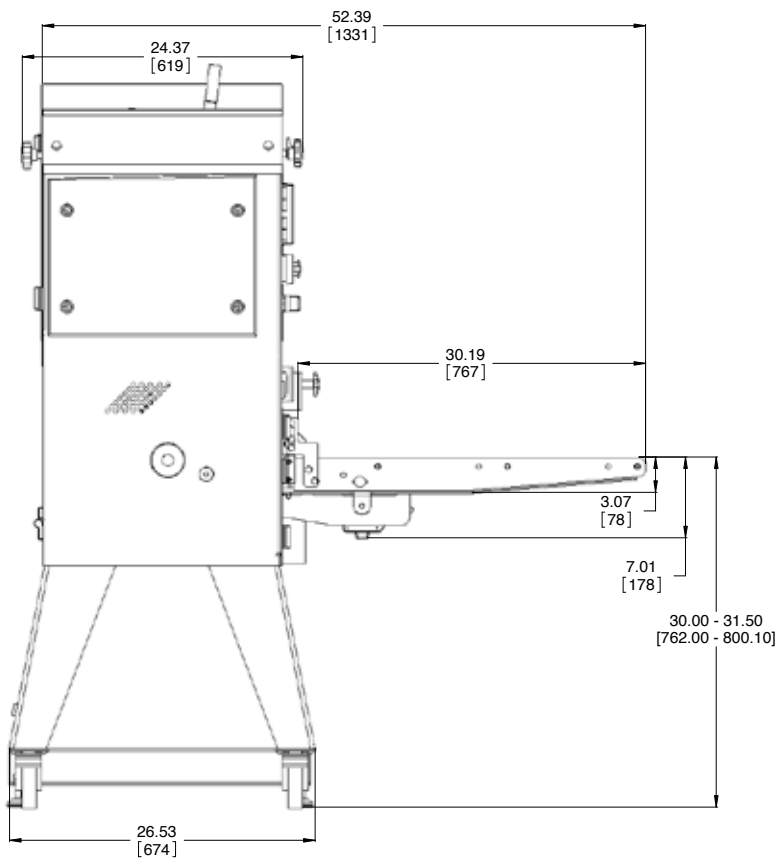
Der 613-VS2 arbeitet mit dem patentierten Schnittsystem AccuBand® von Grote, das optimale Schnittqualität und Produktausbeute gewährleistet. AccuBand schneidet mit einem 13mm breiten, rasierlingscharfen Bandmesser, das kontinuierlich zwischen zwei Rollen läuft. Das Messer schneidet sauber und gleichmäßig durch den ganzen Schnittgutblock einschließlich der Endstücke und produziert damit den größten Ertrag an verwertbaren Scheiben. Die Einweglingen machen ein Schärfen überflüssig und vereinfachen die Reinigung.



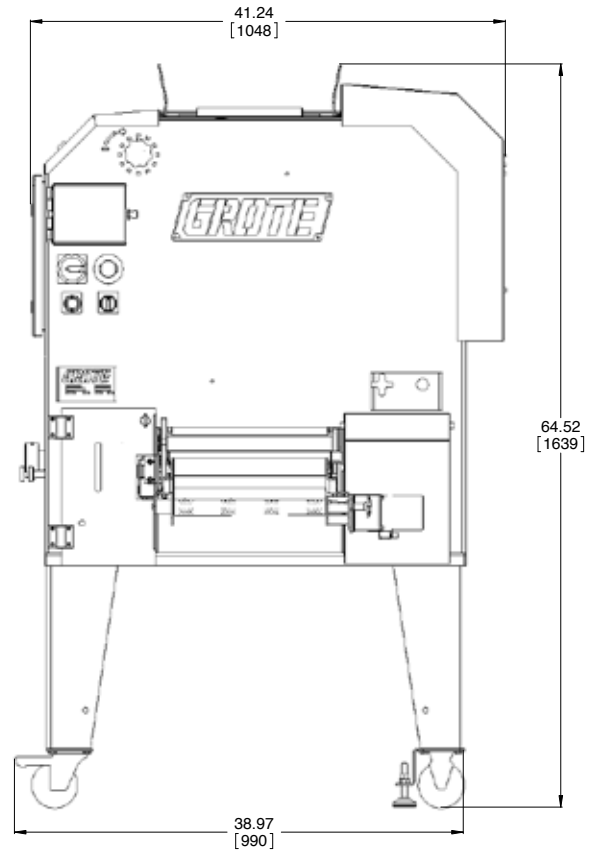
GROTE

Grote – für Ihren *gesamten* Schneidbedarf!

Maßzeichnungen



SEITEANSICHT



VORDERANSICHT

8.10

Merkmale

- 37-90 Hübe pro Minute und Linie
- Einstellungen für Massenschneiden, Stapelung und Überlappen
- Schnittbereich: 152mm x 330mm (6 x13 Inch)
- Schnittguthalter-Höhe: 660mm (26 inch)
- Stapelhöhe: bis zu 57mm (2 1/4 inch)
- Variable Schnittstärken von 0,5mm bis 12,5mm (0,02-0,5 Inch) im Stapel- und Überlappensbetrieb, bis zu 25mm (1 inch) im Massenbetrieb
- Schnittzähler für Scheibengruppierung
- Variabler Gruppenzwischenraum
- Pendelförderer zur Schnittgutstapelung oder -überlappung
- Abtransportförderer (verlängertes Förderband erhältlich).
- Mehrgeschwindigkeitförderbänder
- Stromversorgung: 200-240 VAC, 1 Phase, 50/60 hz
- Mit AccuBand Schnittsystem
- Ununterbrochene Schnittgutzuführung während des Betriebs
- Schnittgutzuführung nach Schwefkraftprinzip
- Metrische Befestigungselement

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