

SCHNEIDE-/BELEGMASHINE

Die Schneide-/Belegmaschinen von Grote vereinigen Schneiden und Belegen in einem einzelnen, automatisierten Vorgang. Die Schnittgutscheiben werden direkt auf bewegliche Objekte wie Brötchen, Pizzateigböden, Tablettts oder Ofenförderbänder positioniert. Der Produktionsgeschwindigkeit ist auf bis zu 176 Hübe pro Minute und Linie einstellbar. Das Schnittgut kann auch in Massenschneide-, Stapel-, oder Überlappungsvorgängen verarbeitet werden.

Schneiden lassen sich die meisten knochenlosen/ungefrorenen Fleischprodukte, Fisch, Geflügel, Käse, Brot, Früchte und Gemüsesorten. Das Schnittgut kann während des Betriebs ununterbrochen in die Maschine eingeführt werden.

Erhältlich sind verschiedene Modelle an Schneide-/Belegmaschinen, die genau auf ihren Bedarf zugeschnitten sind. Sie können unter Modellen mit mehreren Schnitköpfen und Linien sowie mit verschiedenen breiten Schnittbereichen auswählen.

Die meisten Funktionen können über einen bedienungsfreundlichen Sensorbildschirm gesteuert werden. Funktionen wie Scheibenanordnung, Schnittzählung, Scheibenabstand und mehr lassen sich sofort einstellen. Zusätzlich kann die Scheibendicke während des Betriebs sehr leicht einstellbar.

Reinigung und Hygiene sind einfach. Die Bauweise der Verschützung ermöglicht einen einfachen Zugang zu allen Teilen des Schneiders. Die perforierten Rollen vereinfachen die Reinigung hinter dem Rollenbereich. Zusätzlich lassen sich viele Teile, wie z.B. Schnittguthalter und Messerführung, für eine gründliche Reinigung entfernen.

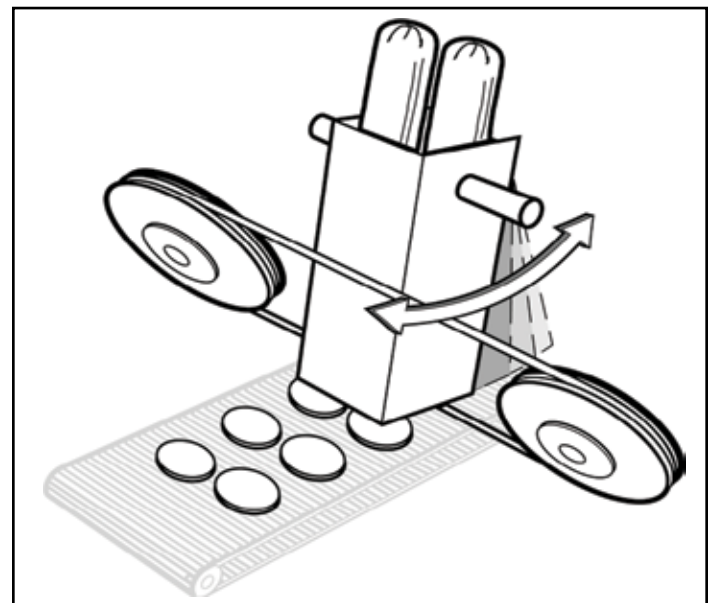


Modell S/A-530E

Zum Schneiden und Positionieren auf beweglichen Objekten mit bis zu 176 Hüben pro minute und Linie. Auch geeignet zum Massenschneiden, Stapeln und Überlappen. Schnittgeschwindigkeit im Stapel- oder Überlappensbetrieb: bis zu 120 Hübe pro Minute.

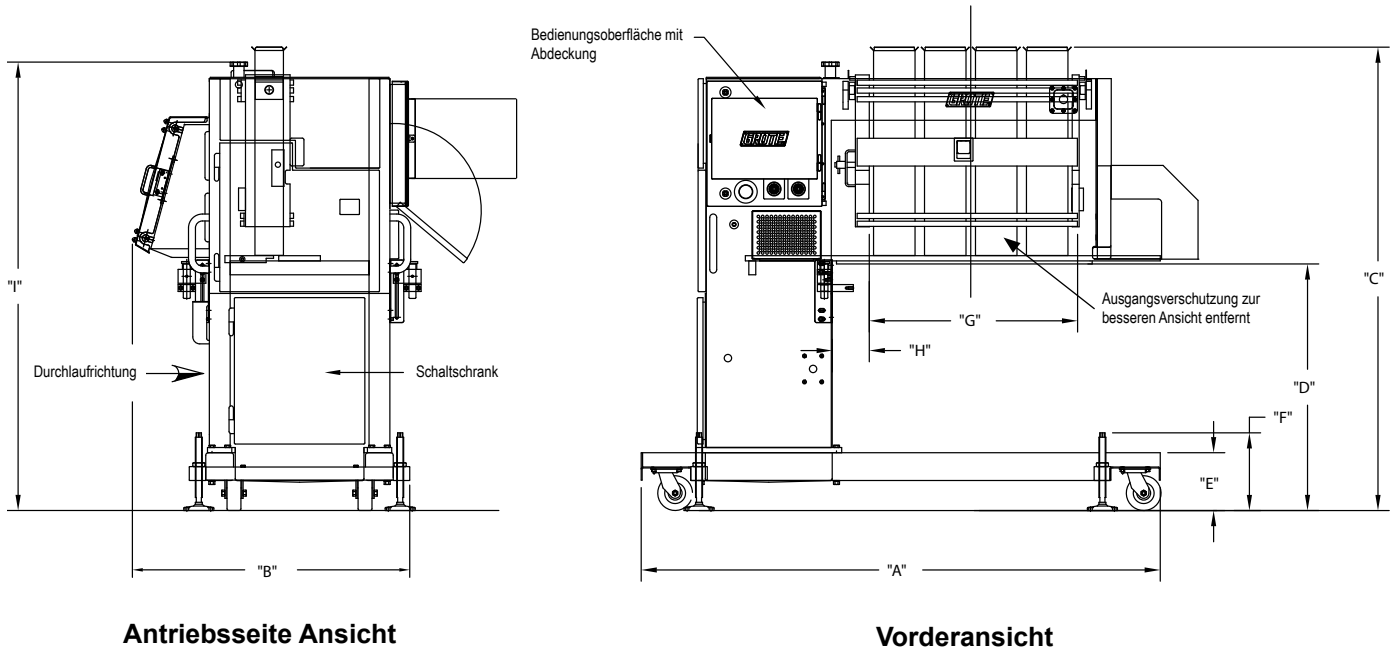
AccuBand®

Die Schneide-/Belegmaschine arbeitet mit dem patentierten Schnittsystem AccuBand® von Grote, das optimale Schnittqualität und Produktausbeute gewährleistet. AccuBand schneidet mit einem 13mm 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.



Count on Grote for *all* your slicing needs!

Maßzeichnungen



Antriebsseite Ansicht

Vorderansicht

MODELL	A	B	C	D	E	F	G	H	I
522E	74.75" 1899 mm	40.34" 1025 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	8.38" 213 mm	11.19" 284 mm	22.00" 559 mm	6.97" 172 mm	64.65" 1642 mm
530E	74.75" 1899 mm	40.34" 1025 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	8.38" 213 mm	11.19" 284 mm	30.00" 762 mm	5.34" 136 mm	64.65" 1642 mm
640E	97.25" 2470 mm	54.76" 1391 mm	66.73" 1695 mm	35.50" 902 mm	10.94" 278 mm	13.19" 335 mm	40.00" 1016 mm	12.45" 316 mm	67.41" 1712 mm

08.10

Merkmale

- Schneidet mit bis zu 176 Hüben pro minute und Linie
- Massenschneiden, Stapeln, Überlappen und Zielmodus
- Modelle mit mehreren Linien und Schnitköpfen erhältlich
- Rahmen für Linkshand- oder Rechtshandbetrieb
- Standardabstand vom Boden zur Schneide-/Positionierzone beträgt 90cm (35,5 Inch) (auf Wunsch sind andere Höhen lieferbar)
- Edelstahlkonstruktion
- Drehbare Hochleistungsgleitrollen mit einem Durchmesser von 12,7 cm (5 Inch)
- Schnittbereich von bis zu 101cm (40 Inch) mit Schnitthüben von bis zu 15,2 cm (6 Inch)
- Als Sonderausstattung kapazitätsgesteuerte Liniengeschwindigkeit
- Bedienungsfreundlicher Sensorbildschirm
- Stromversorgung: 400 VAC, 3 Phasen, 50/60 Hz
- Mit AccuBand Schnittsystem
- Ununterbrochene Schnitzzuführung während des Betriebs
- Zuführung nach Schwerkraftprinzip

Firmensitz

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
USA
tel. 614-868-8414
fax 614-863-1647
email sales@grotecompany.com



Präzisionsschneide-/Belegsysteme

www.grotecompany.com

Vertrieb und Kundendienst in Europa

Wrexham Technology Park
Wrexham, LL137YP
Großbritannien
tel. +44 (0) 1978-362243
fax +44 (0) 1978-362255
e-mail sales@intl.grotecompany.com