

MULTI REBANADORA / LONCHEADORA 613-VS2

La Multi Rebanadora/Loncheadora 613-VS2 es ideal para la industria alimenticia de hoy, ya que dispone de diferentes modalidades de corte en tajadas, incluyendo loncheado/rebanado continuo, apilado y escalonado en raciones.

La Multi Rebanadora/Loncheadora 613-VS2 está diseñada para cortar carnes deshuesadas/ no congeladas, embutidos, quesos, pan, frutas y hortalizas a velocidades desde 37 a 90 cortes por minuto, por carril. La carga del producto puede realizarse de forma continua y mientras la máquina está en funcionamiento.

El control de la máquina se realiza mediante un teclado en la pantalla que utiliza símbolos de fácil identificación y simplifica la selección de funciones. De igual modo, es posible realizar una limpieza a fondo de la máquina, gracias a la ligera inclinación de las superficies de acero inoxidable y la facilidad con la que se desmontan las piezas.

La Multi-Loncheadora/Rebanadora 613-VS2 es la máquina económica e ideal para automatizar sus operaciones de procesamiento de alimentos. La calidad y precisión de los cortes, facilidad de uso y consistencia en el control de porciones la convierten en una máquina esencial en las plantas alimenticias modernas.

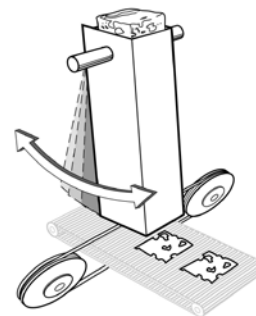


Modelo 613-VS2

Corte continuo, apilado y escalonado en raciones, desde 37 a 90 cortes por minuto, por carril.

AccuBand®

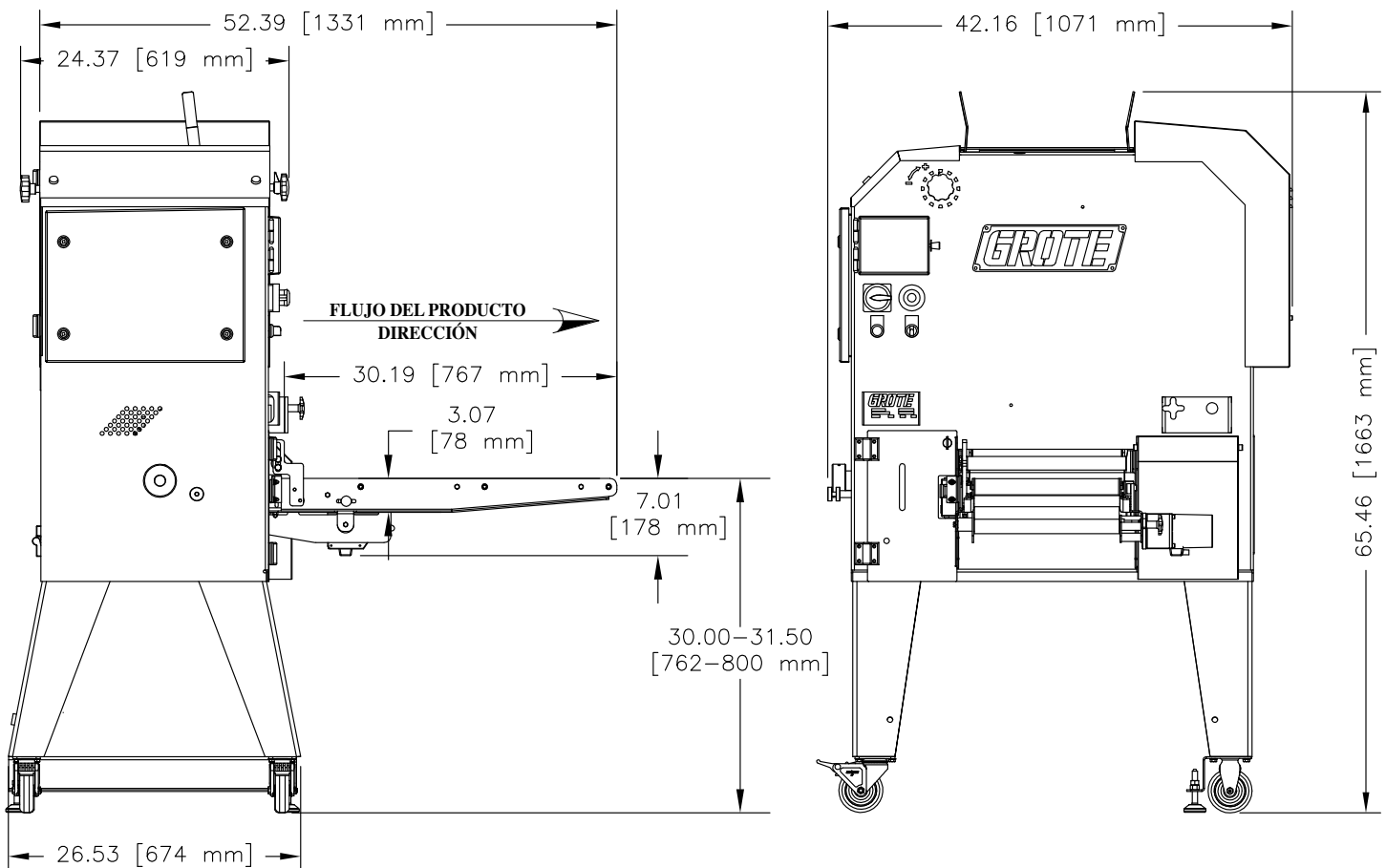
La Multi Loncheadora/Rebanadora 613-VS2 utiliza el sistema patentado de cuchillas de banda Accuband® de Grote. Las cuchillas Accuband® le aseguran la mejor calidad y consistencia en los cortes. La cuchilla tiene 12,7 mm de ancho, que se mueve en forma constante entre dos poleas que son movidas por un motor. La cuchilla corta de forma limpia y uniforme los productos, extremos incluidos, aprovechando la máxima cantidad de tajadas posibles. Asimismo, puede cortar la mayor parte de carnes deshuesadas/ no congeladas y embutidos. Las cuchillas no requieren ser afiladas y al ser desechables simplifican el proceso de limpieza y mantenimiento.



Ver videos de demostración de las máquinas en www.grotecompany.com/slicers



Dibujos Dimensionales



TODAS LAS DIMENSIONES SON APROXIMADAS
DIMENSIONES PRINCIPALES EN PULGADAS

Características

- Desde 37 a 90 cortes por minuto, por carril
- Modos de corte continuo, apilado y escalonado
- Zona de corte 152 mm x 330 mm
- Moldes de producto de altura 660 mm
- Apilado hasta de altura 51 mm
- Grosor de cortes, desde .5 mm hasta 12,7 mm
- Contador de cortes/lonchas para grupos
- Espacio variable entre grupos o porciones
- Cinta transportadora de apilado y escalonado
- Cinta transportador de salida continua
- Cinta transportadora de velocidad variable
- Requisitos eléctricos: 200-240 VAC/ 1 Fase/ 50/60 Hz
- Sistema de corte Accuband®
- Carga continua del producto durante la operación
- Método de alimentación del producto por gravedad
- Cerrojos métricos

12.11

Oficina Corporativa
1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230, USA
US Tel: 614-868-8414
US Fax: 614-863-1647
e-mail: sales@grotecompany.com



Sistemas de corte en rebanadas y colocación de gran precisión

www.grotecompany.com

Ventas y Servicios Europeos
Wrexham Technology Park
Wrexham, LL137YP, UK
Tel: +44 (0) 1978-362243
Fax: +44 (0) 1978-362255
e-mail: sales@intl.grotecompany.com