

MULTI-REBANADORA / LONCHEADORA 713-SS

La Multi-Rebanadora/Loncheadora Grote 713 ha sido y es una tecnología esencial en la industria de alimentos durante los últimos 20 años. La Grote 713-SS combina la misma gran versatilidad de la 713 Multi Slicer con nuevas tecnologías que incluyen controles eléctricos modernos y un diseño sanitario muy superior. El nuevo diseño sanitario incluye superficies en desnivel, construcción de acero inoxidable y un gabinete sellado para un lavado completo y protección de las partes interiores del equipo.

La 713-SS corta en tajadas una variedad de aplicaciones que incluyen rebanado continuo, apilado y escalonado en raciones. Por otra parte, la acción y movimiento linear de corte hace que la 713-SS sea una máquina perfecta para aplicaciones especiales de corte, como ser el corte en ángulo y la zona de colocación de los moldes del producto de 177 mm x 330 sean ideales para cortar productos de carne de músculo enteras. Productos de carne deshuesados/ no congelados, quesos, verduras, frutas y panes son rebanados con precisión a una velocidad de 60 cortes por minuto por carril. La operación, lavado e higienización de la máquina son muy simples. Los símbolos fáciles del teclado de los controles son fácilmente identificados para una rápida selección de funciones. El producto puede ser introducido en los moldes de forma continua y el grosor del corte controlado por una perilla mientras la máquina está en funcionamiento.

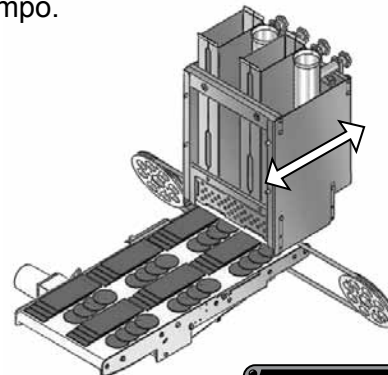


Modelo 713-SS

Corte continuo, apilado y escalonado en porciones a una velocidad de 60 cortes por minuto, por carril.

AccuBand®

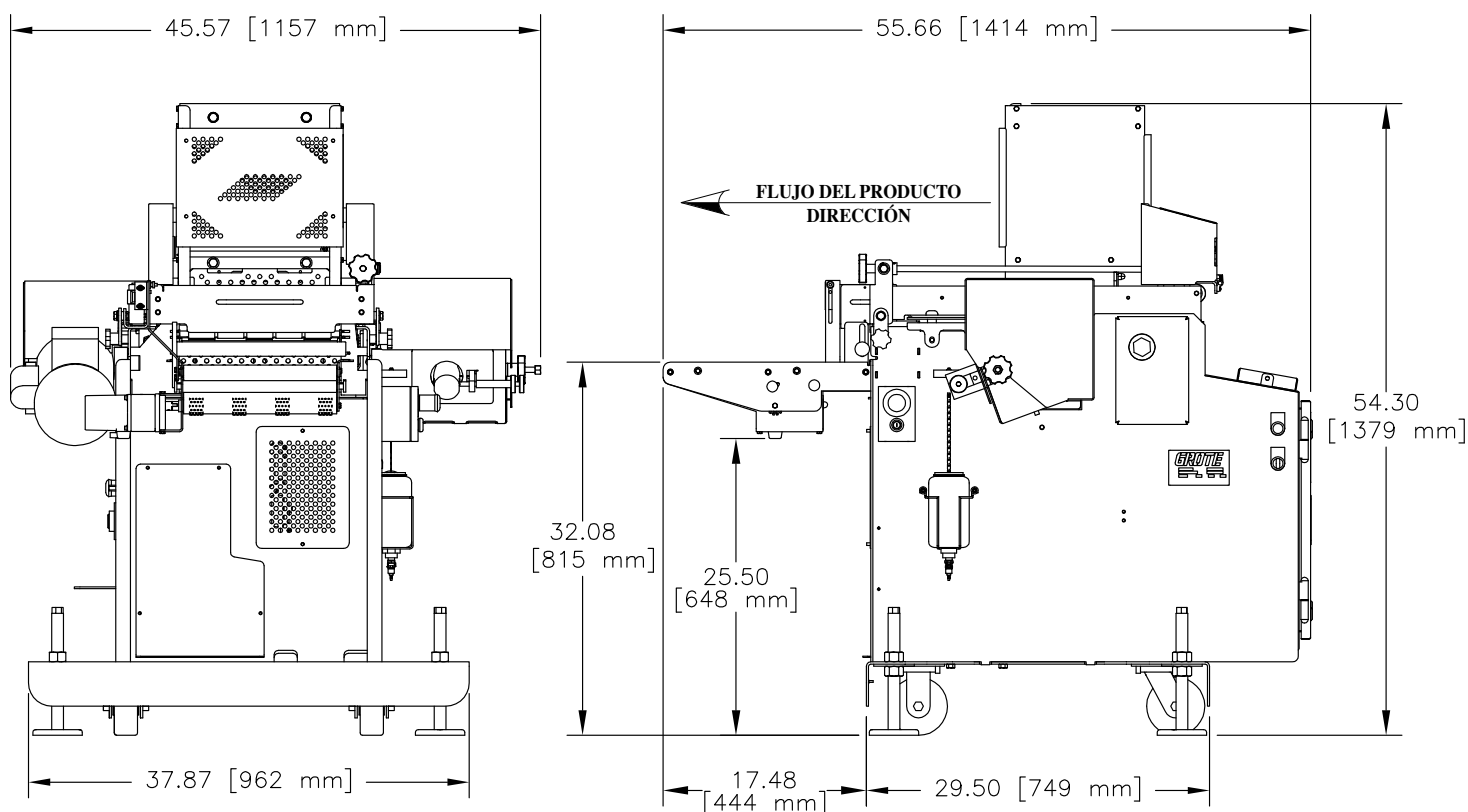
La Multi-Rebanadora Grote 713-SS utiliza el sistema patentado de corte Accuband®, optimizando la mejor calidad, eficiencia y cantidad de rebanadas. Accuband corta con una cuchilla de 12,7 mm de ancho, tipo navaja, extremadamente afilada, que se mueve de forma constante entre dos poleas que a la vez son activadas por un motor. La cuchilla corta los productos de una forma limpia y uniforme, extremos incluidos, para producir la máxima cantidad de tajadas aprovechables. Las cuchillas al ser desechables no requieren de ser afiladas, simplificando el proceso de limpieza al mismo tiempo.



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



Dibujos Dimensionales



TODAS LAS DIMENSIONES SON APROXIMADAS
DIMENSIONES PRINCIPALES EN PULGADAS

Características

- 60 cortes por minuto por carril
- Cortado en forma continua, apilado y escalonado
- Indicador de número de cortes para agrupamiento de porciones
- Cinta lanzadera para apilar o escalonar el producto
- Apilado hasta 57 mm de altura
- Transportador de salida de velocidad variable
- Zona de corte, 177 mm x 330 mm
- Moldes de producto para la 713-SS
- Guías de cuchilla intercambiables con la 713-SS
- Grosor de tajadas variable, desde .5 mm a 12,7 mm. Es posible cortar productos más gruesos con modificaciones a la máquina
- Requisitos eléctricos: 200-240 VAC/ 50/60 Hz/ 1 Fase
- Utiliza el sistema de corte Accuband
- Método de alimentación del producto por gravedad

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



*Gran Precisión en la Colocación sobre un Objetivo
de los Productos Loncheados/Rebanados*

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