

# MULTI-REBANADORA 613-VS

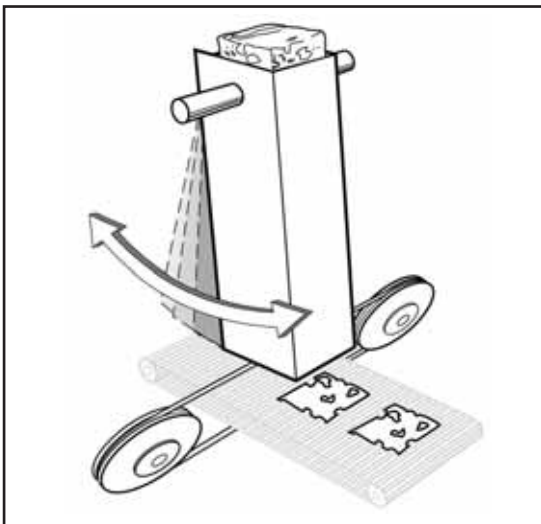


Modelo 613-VS

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

## AccuBand

La Multi-Rebanadora 613-VS utiliza el sistema patentado de corte Accuband® de Grote, que proporciona la mejor calidad y la mayor cantidad posible de rebanadas. Accuband® corta con una cuchilla de 13 mm de ancho extremadamente afilada, que se mueve de forma constante entre dos poleas. Esta cuchilla corta de forma limpia y uniforme el producto, extremos incluidos, para producir la máxima cantidad de tajadas aprovechables. Asimismo, puede cortar la mayoría de productos deshuesados y no congelados. Al ser desechables, estas cuchillas no necesitan ser afiladas y simplifican el proceso de limpieza.



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

La Multi-Rebanadora 613-VS es capaz de cortar carnes deshuesadas/no congeladas, quesos, pan, frutas y verduras a una velocidad desde 37 a 90 cortes por minuto y por carril. La carga del producto puede realizarse de forma continua y mientras la máquina está en funcionamiento.

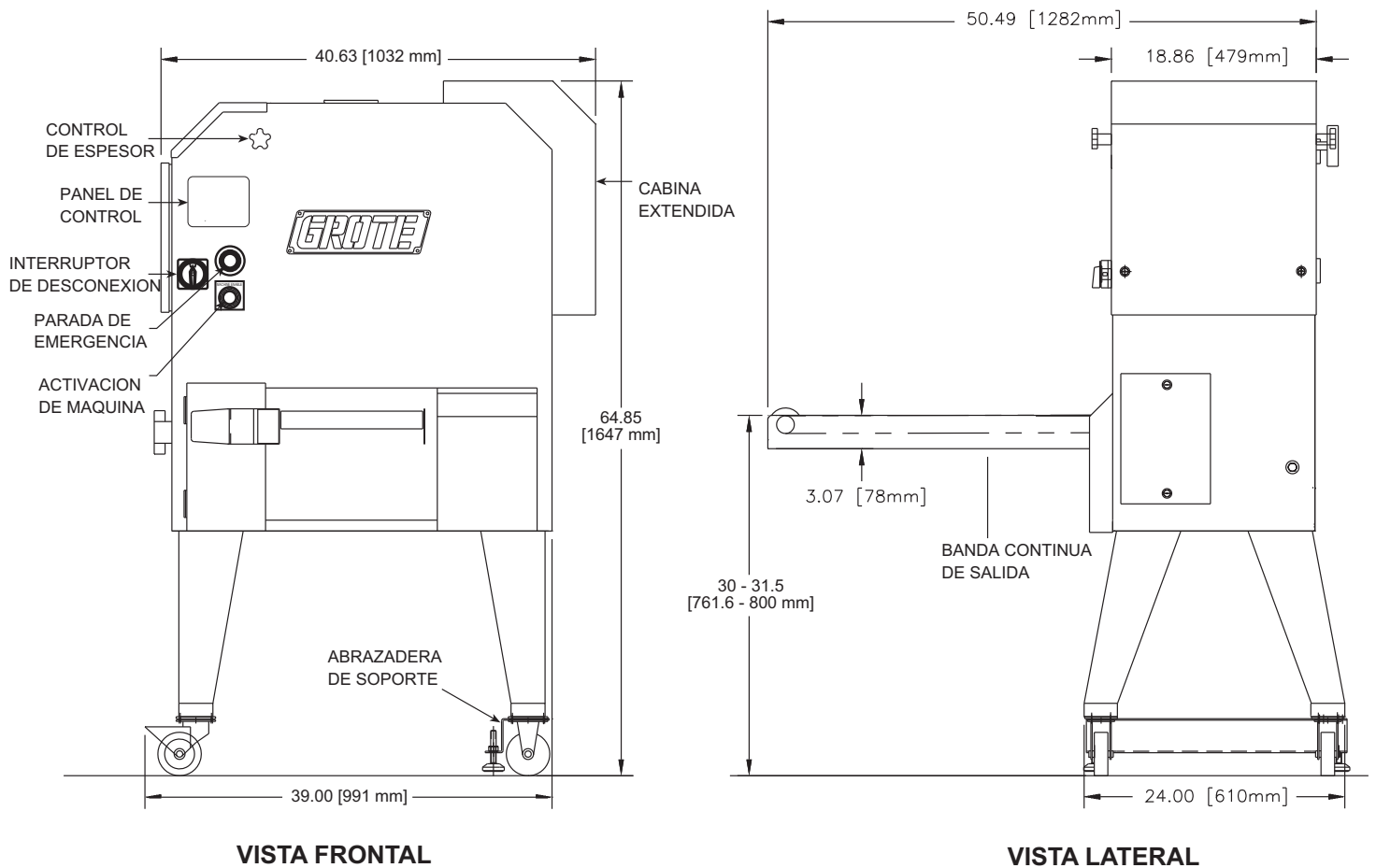
El control de la máquina se realiza mediante un teclado que utiliza símbolos de fácil identificación para así simplificar la selección de funciones. Asimismo, gracias a la ligera inclinación de las superficies y la facilidad con la que se desmontan las piezas, es posible realizar sin complicaciones una limpieza a fondo de la máquina.

La Multi-Rebanadora 613-VS es la máquina ideal para automatizar sus operaciones de procesamiento de alimentos. La calidad excepcional del rebanado, la facilidad de uso y la consistencia de las porciones la convierten en un producto destacado en la industria alimenticia.



# GROTE

¡Cuente con Grote para *todos* sus cortes en tajadas!



1\_09

## Características

- Desde 37 a 90 cortes por minuto y por carril.
- Modos de cortado continuo, apilado y escalonado.
- Área de corte 152 mm x 330 mm (6" x 12.88").
- Contenedores de producto de 660mm (26") de altura.
- Altura de apilado de hasta 57 mm (2").
- Grosor variable de rebanadas de 0,5 a 12,5 mm para modo apilado y escalonado; hasta 25mm (1") en modo continuo.
- Contador de cortes para grupos de rebanado.
- Espacio variable entre grupos.
- Cinta lanzadera para apilar o escalonar el producto
- Cinta continua de salida
- Cinta transportadora de velocidad variable
- Requisitos eléctricos: 220-240 VAC, 1 Fase, 50/60 Hz.
- Sistema de corte Accuband®
- Carga continua del producto durante el funcionamiento
- Método de alimentación del producto por gravedad
- Cinta para apilar opcional.

### Oficina Corporativa

1160 Gahanna Parkway  
Columbus, OH 43230  
Estados Unidos  
Tel.: 614-868-8414  
Fax: 614-863-1647

Email: sales@grotecompany.com



Sistemas de corte en rebanadas y colocación de gran precisión

www.grotecompany.com

### Ventas y Servicios Europeos

Wrexham Technology Park  
Wrexham, North Wales LL137YP  
Reino Unido

Tel.: 44 (0) 1978-362243  
Fax: 44 (0) 1978-362255

Email: sales@intl.grotecompany.com