

CORTADORA DE SECTORES



Modelo SS-4

Corta los embutidos y producto a lo largo en mitades, cuartos y octavos.

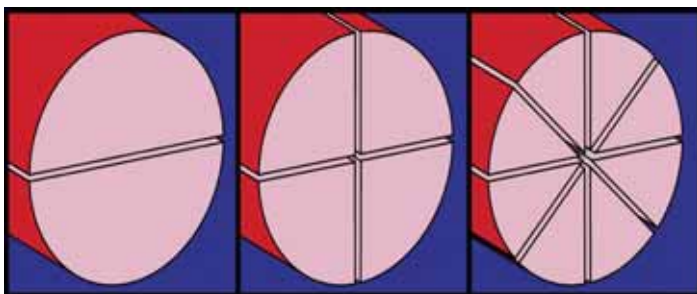
Modelos

Las Cortadoras de Sectores Grote pueden fabricarse en los modelos siguientes:

SS-2: Corta en mitades los embutidos y troncos de un producto

SS-4: Corta en cuartos los embutidos y troncos de un producto

SS-8: Corta en octavos los embutidos y troncos de un producto



La Cortadora Grote de Sectores divide los troncos de producto o embutidos en forma longitudinal en cortes de mitad, cuartos y/u octavos para convertirlos en pedazos múltiples. Al dividir los embutidos se evita que los embutidos se doblen, se corten mal o se cuelguen de manera no adecuada. Esta máquina es ideal para cortes de peperoni para pizzas de pan Francés.

Embutidos o troncos de un producto que tengan desde 1 a 5 pulgadas de diámetro pueden ser cortados, como un embutido de diámetro pequeño como el peperoni o de mayores diámetros como la mortadela y otros embutidos o troncos de producto de 5 pulgadas de diámetro. Los cortes por sector pueden efectuarse a velocidades de hasta 500 embutidos por hora. El producto tiene que ser deshuesado y no congelado. Si se desea se pueden cortar los embutidos en "sectores mariposa" para su almacenamiento adecuado.

La operación de esta máquina es muy sencilla. El operador coloca simplemente los embutidos al equipo y esta máquina hace el resto. No se necesita empujar el embutido manualmente porque las cuchillas del equipo se encargan de la operación. Este proceso tarda al rededor de dos segundos por cada embutido con un corte final óptimo y dividido con exactitud.

Las cuchillas de acero inoxidable con bordes de filo de navaja cortan cualquier producto sin hueso de una forma limpia, precisa y consistente. Adicionalmente, la entrada de los embutidos a la máquina hace que el centro del embutido esté perfectamente alineado para una división y corte preciso.

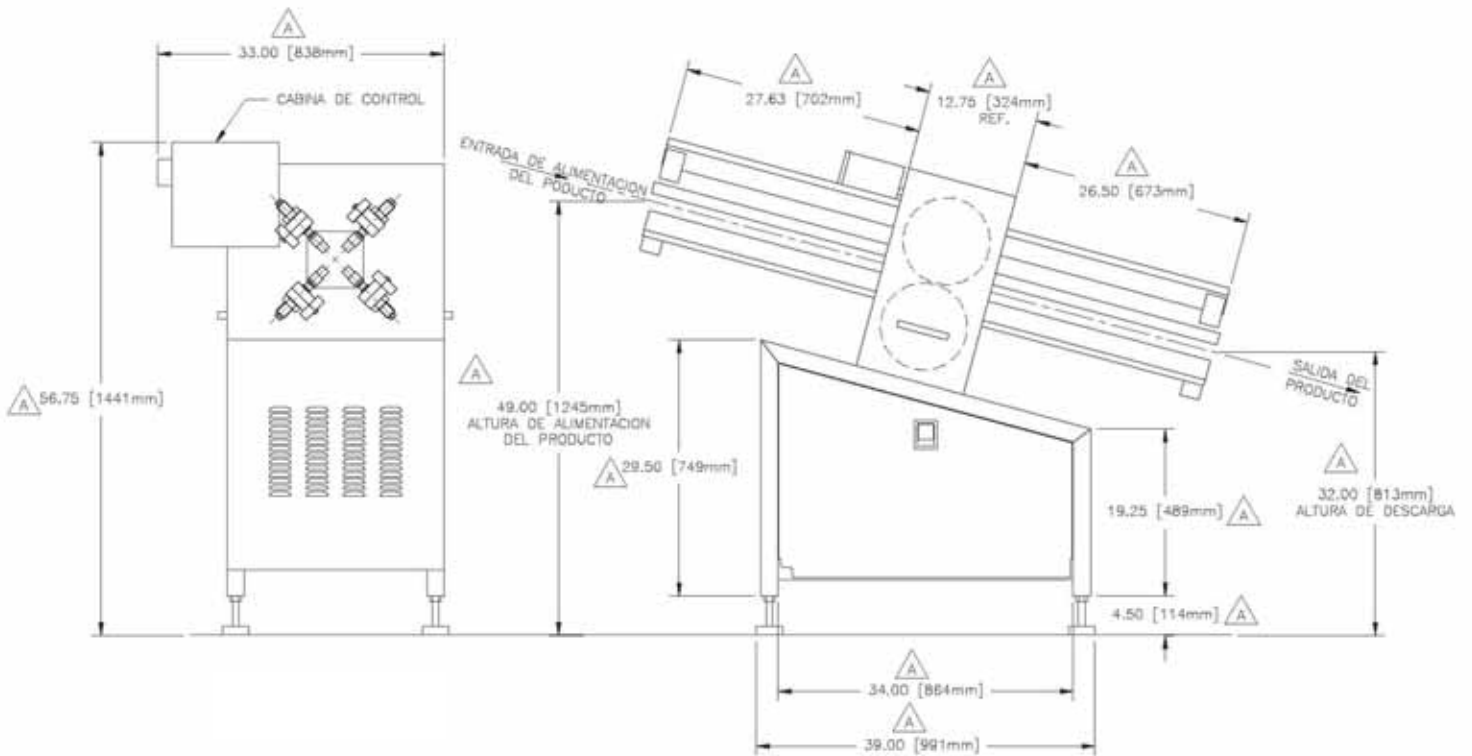
Luego se puede optar para un cortado adicional en tajadas usando las máquinas de rebanado/colocación Grote que depositan las tajadas directamente en el objetivo, como ser una bandeja de empaque o masa de pizza.



GROTE

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

Modelo SS-4



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Características

- Corta hasta 500 embutidos o troncos de producto por hora
- Fuente hidráulica propia
- Acomoda embutidos o troncos de producto desde 1" a 5" de diámetro
- Capaz de crear sectores de corte tipo mariposa
- Control de velocidad
- Válvula interruptora hidráulica de operación manual
- Cabina de control eléctrico para varios interruptores
- Interruptores de seguridad
- Patas de nivel ajustable
- Electricidad: desde 200 a 575 VAC, 3 Fases, 50/60 Hz.

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