

## TAJADORA GROTE 613-VS



**MARCA:**  
GROTE

**PROCEDENCIA:**  
ESTADOS UNIDOS

**FUNCIÓN:**

La Tajadora Grote 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 Tajadora Grote 613-VS es capaz de cortar carnes deshuesadas/no congeladas, quesos, pan, frutas y verduras a una velocidad de 60 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 Tajadora Grote 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.

**ACCUBAND:**

La Tajadora Grote 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 mayor parte de las cuchillas duran un día sometidas entre 8 a 10 horas de trabajo, algunas pueden durar hasta dos días. Todo depende del tipo de producto, temperatura y condición de la máquina.**

**Lo importante es cambiar la cuchilla cuando pierde el filo, de lo contrario se corre el riesgo de dañar otras partes del equipo.**

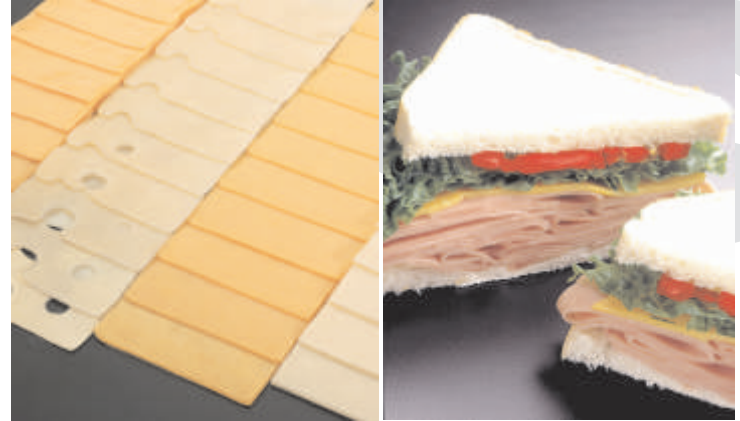
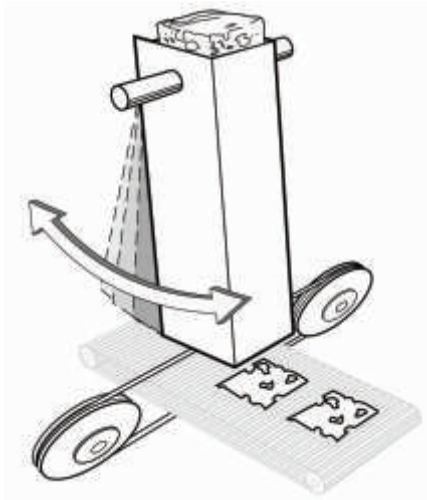
**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)

## TAJADORA GROTE 613-VS



### **CARACTERÍSTICAS:**

Velocidad de corte de 60 golpes por minuto.  
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 escalar el producto.  
Cinta continua de salida.  
Cinta transportadora de velocidad variable.  
Sistema de corte Accuband®  
Carga continua del producto durante el funcionamiento.  
Método de alimentación del producto por gravedad.  
Cinta para apilar incluida.  
Patas ajustables.

### **CONSTRUCCIÓN:**

En acero inoxidable.

### **CAPACIDAD:**

**Pepperoni/Salami:** de 68 a 225 kilos por hora.

**Tocino/Bacon:** de 54 a 82 kilos por hora.

**Fiambres** de 100 a 450 kilos por hora.

(\* Las capacidades dependen del tamaño del producto y del grosor de las tajadas).

### **MOTOR DE LA CUCHILLA:**

¾ HP.

### **MOTOR CONTENEDOR DE PRODUCTO:**

1/3 HP.

### **MOTOR DE LA CINTA TRANSPORTADORA:**

Velocidad variable.

### **PROTECCIÓN SOBRE CARGA:**

Reactivado manualmente.

### **PARADA DE EMERGENCIA:**

Situada al lado del panel de control.

### **CONTROLES:**

Selección de tajada continua, seleccionada o apilada.

Contador de tajadas para agruparlas.

Control de velocidad de la cinta transportadora.

Control de ajuste del espacio entre tajadas.

Control de ajuste del espacio de escalonamiento.

Control de ajuste de lubricación.

Panel de control en varios idiomas.

### **"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"**



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

## TAJADORA GROTE 613-VS

### VENTAJAS:

Dos ruedas giratorias con bloqueo, y dos ruedas fijas.

Alimentación continua por gravedad.

Alto rendimiento, corta la totalidad de la barra del producto.

Modelo unitario de acero inoxidable, compacto e higiénico.

Fácil acceso para la limpieza de partes en contacto con el producto.

Uso y limpieza fácil y segura.

Velocidad de la cinta transportadora ajustable.

Fácil alimentación continua.

Fácil movilidad.

### DIMENSIONES:

1574 x 930 x 610 mm (alto, ancho largo).

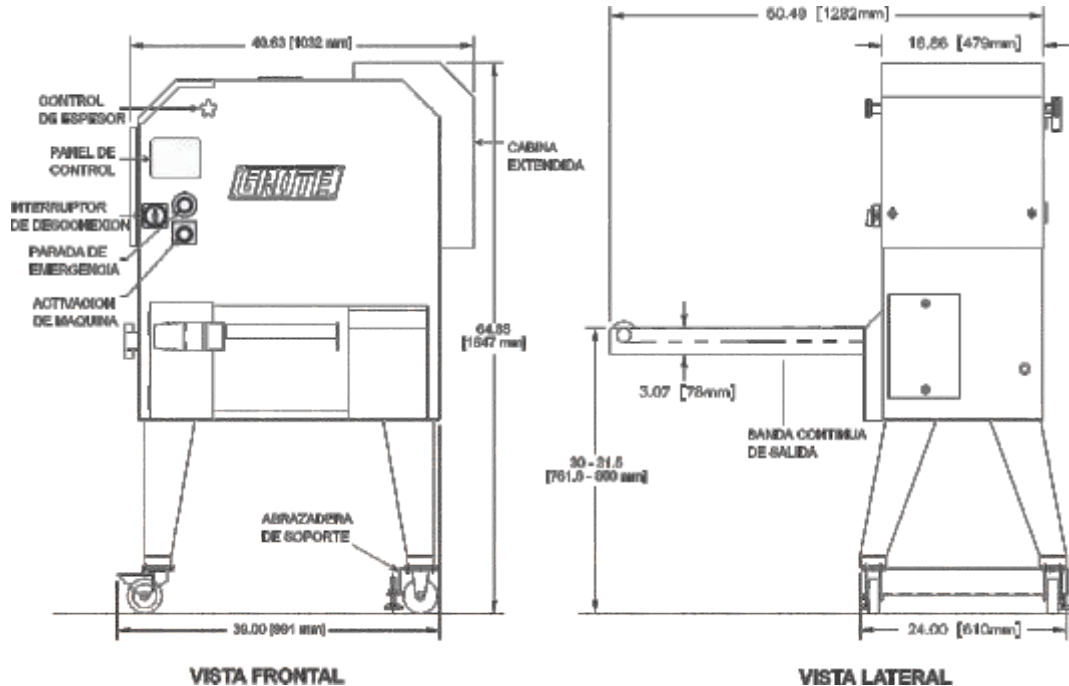
### PESO:

272 kg.

### ALIMENTACIÓN:

220V 60 Hz monofásico.

### DIAGRAMA



### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

mantenimientopreventivo@citalsa.com