

## TAJADORA GROTE 713-SS



**MARCA:**  
GROTE

**REFERENCIA:**  
713-SS

### **DESCRIPCIÓN:**

La Multi-Rebanadora 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.

### **APLICACIONES:**

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 lineal 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 7" x 13" 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.

### **SISTEMA DE CORTE 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 13 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.

***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.***

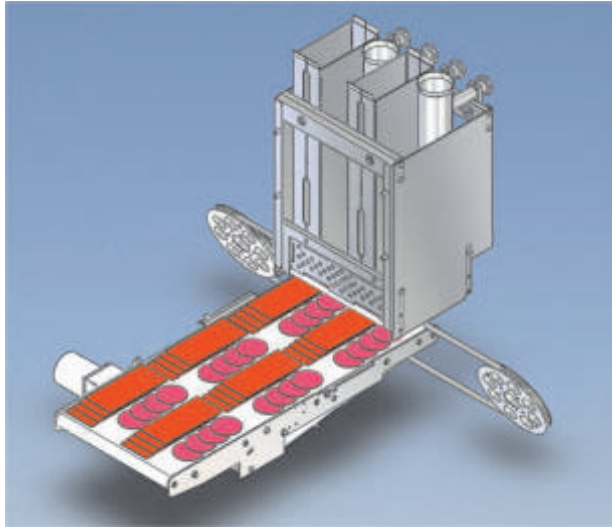
### **"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"**

"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 713-SS



- Requisitos eléctricos: 230 VAC, 50/60 Hz, 1 Fase.
- Utiliza el sistema de corte Accuband.
- Método de alimentación del producto por gravedad.

### **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 3" (76 mm) de altura.
- Transportador de salida de velocidad variable.
- Zona de corte, 7"x 13" (177mm x 330 mm).
- Moldes de producto para la 713-SS.
- Guías de cuchilla intercambiables con la 713-SS.
- Grosor de tajadas variable, desde .02" a .5" (.5mm a 12.5mm). Es posible cortar productos más gruesos con algunas modificaciones a la máquina.



### **"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)