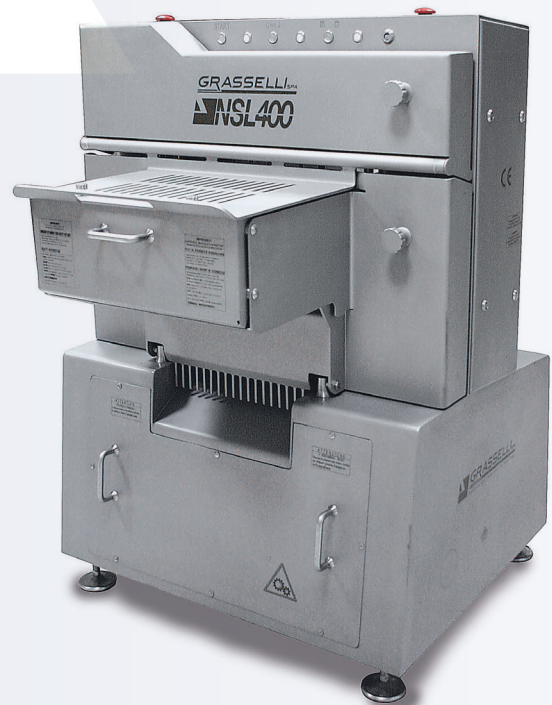


NSL - NSA Series

Slicing machines
for fresh meat





NSL 400-600-800-1000



| Technical Data | NSL400 | NSL600 | NSL800 | NSL1000 |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Height | 1410 mm / 55.50" | 1410 mm / 55.50" | 1410 mm / 55.50" | 1410 mm / 55.50" |
| Width | 986 mm / 38.82" | 1200 mm / 47.24" | 1382 mm / 54.40" | 1558 mm / 61.34" |
| Depth | 1450 mm / 57.09" | 1450 mm / 57.09" | 1450 mm / 57.09" | 1595 mm / 68.80" |
| Weight | 590 Kg / 1300 lb | 700 Kg / 1534 lb | 810 Kg / 1785 lb | 920 Kg / 2028 lb |
| Motor Power | 4.2/5.5 Kw | 4.2/5.5 Kw | 5.5 Kw | 5.5 Kw |
| Noise Level | 68 db | 68 db | 68 db | 68 db |
| Maximum working width | 396 mm / 15.59" | 610 mm / 24.02" | 792 mm / 31.20" | 990 mm / 38.98" |
| Operator control circuit | 24 V | 24 V | 24 V | 24 V |
| Minimum slicing pitch bone-in | 10 mm / 0.39" | 10 mm / 0.39" | 10 mm / 0.39" | 12 mm / 0.47" |
| Minimum slicing pitch boneless | 2.5 mm / 0.09" | 3 mm / 0.12" | 6.5 mm / 0.26" | 10 mm / 0.39" |
| Air consumption | 30 l/min | 30 l/min | 30 l/min | 30 l/min |

IT NSL Tagliafettine verticale

- ▶ Taglio di fettine di carne perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
 - ▶ Capacità di taglio fino a 2.000 kg/ora.
 - ▶ Possibilità di tagliare sia carni senza osso che carni con osso con spessori minimi come da dati tecnici in tabella. Possibilità di tagliare anche carni superficialmente congelate a -4/-5 gradi (crust-frozen).
 - ▶ Sistema di pressore prodotto frazionato per il taglio di prodotti con osso sulle versioni BI.
 - ▶ Taglio di carni con osso senza produzione di schegge di osso, pericolose per il consumo e deleterie per l'imballaggio.
 - ▶ Parametri di taglio regolabili in modo da consentire la massima resa sul prodotto.
 - ▶ Macchina di elevatissima flessibilità con moltissime opzioni di taglio.
- ▶ Soluzioni speciali disponibili su richiesta del cliente (es. camere di taglio con spessori di taglio differenziati).
 - ▶ Svartati profili di lame dentellate per i diversi prodotti.
 - ▶ Nastro di uscita prodotto con certificazione NSF.
 - ▶ Sistema di tensione delle lame automatizzato.
 - ▶ Sistema integrato di lubrificazione automatica.
 - ▶ Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
 - ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
 - ▶ Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato non radioattivo.
 - ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.

EN NSL Boneless slicer

- ▶ Slicing machine that cuts perfectly parallel slices thanks to the Grasselli multi-blade cutting system.
 - ▶ Slicing capacity up to 2,000 kg/hour.
 - ▶ Slices bone-in or boneless fresh meat (minimum thickness as indicated in the technical data table) and crust-frozen meat at -4/-5 degrees Celsius.
 - ▶ Fractioned product hold down system for cutting bone-in meat for BI version.
 - ▶ Cuts fresh bone-in product without causing potentially dangerous bone chips or splinters.
 - ▶ Cutting parameters can be specifically adjusted to allow maximum performance.
 - ▶ Extremely versatile machines with a variety of slicing options for different types of product.
- ▶ Customized solutions available upon customer request (i.e. slicing chambers with varying cutting thicknesses).
 - ▶ Variety of blade profiles to maximize performance.
 - ▶ Outfeed belt with NSF certification.
 - ▶ Automatic blade tension system (available upon request).
 - ▶ Automatic self lubrication system.
 - ▶ Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete cutting set in just minutes. (the automatic blade tension system is indispensable)
 - ▶ Modern design with seamless welding and rounded edges to aid in efficient sanitation.
 - ▶ Frame made entirely of tested and certificated non-radioactive stainless steel.
 - ▶ No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set change.





ES NSL Filetadora

- ▶ Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- ▶ Capacidad de corte hasta 2.000 kg/h.
- ▶ Posibilidad de cortar tanto carnes sin hueso como carnes con hueso (grosor mínimo según la tabla). Posibilidad de cortar incluso carnes congeladas en su superficie a -4/-5 grados (crust-frozen).
- ▶ Sistema de presión de producto fraccionado para el corte de productos con hueso para las versiones BI.
- ▶ Corte de carnes con hueso sin producción de astillas de hueso, peligrosas para el consumo y dañinas para el embalaje.
- ▶ Los parámetros de corte se pueden regular para permitir el máximo rendimiento del producto.
- ▶ Máquinas de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte.
- ▶ Soluciones especiales disponibles bajo pedido del cliente (por ej. cámaras de corte con espesores de corte diferenciados).
- ▶ Diversos perfiles de cuchillas dentadas para los diferentes productos.
- ▶ Cinta de salida de producto con certificación NSF.
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas.
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática.
- ▶ Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos (el sistema automatizado de tensión de cuchillas es indispensable).
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- ▶ Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado no radioactivo.
- ▶ No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas.

FR NSL Trancheur

- ▶ Trancheur à épaisseur constante grâce au système multilames Grasselli.
- ▶ Jusqu'à 2 000 Kg/h de tranchage, selon la dimension et les conditions du produit.
- ▶ Possibilité de couper aussi bien des viandes sans os que des viandes avec os (épaisseur minimale reportée dans le tableau).
- ▶ Possibilité de couper également des viandes congelées en surface à 4/5 degrés (crust-frozen).
- ▶ Système de maintien du produit fractionné pour la coupe de produits avec os sur les versions BI.
- ▶ Coupe de viandes avec os sans production d'éclats d'os, dangereuses lors de la consommation du produit et pouvant endommager les emballages.
- ▶ Les paramètres de coupe sont réglables afin de permettre un rendu maximal sur le produit.
- ▶ Systèmes de tranchage extrêmement flexibles et pourvues de nombreuses épaisseurs de tranchage.
- ▶ Des solutions spécifiques disponibles à la demande du client (par ex. chambres de coupe avec épaisseurs de coupe différentes).
- ▶ Différents profils de lames pour les différents produits.
- ▶ Convoyeur de sortie produit avec certification NSF.
- ▶ Système de tension des lames automatisé.
- ▶ Lubrification automatique intégrée.
- ▶ Système de CHANGEMENT DE LAMES RAPIDE EN OPTION pour remplacer le jeu de lames en quelques minutes seulement (le système de tension des lames automatique est indispensable).
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Châssis entièrement en inox contrôlé et certifié non radioactif.
- ▶ Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames.



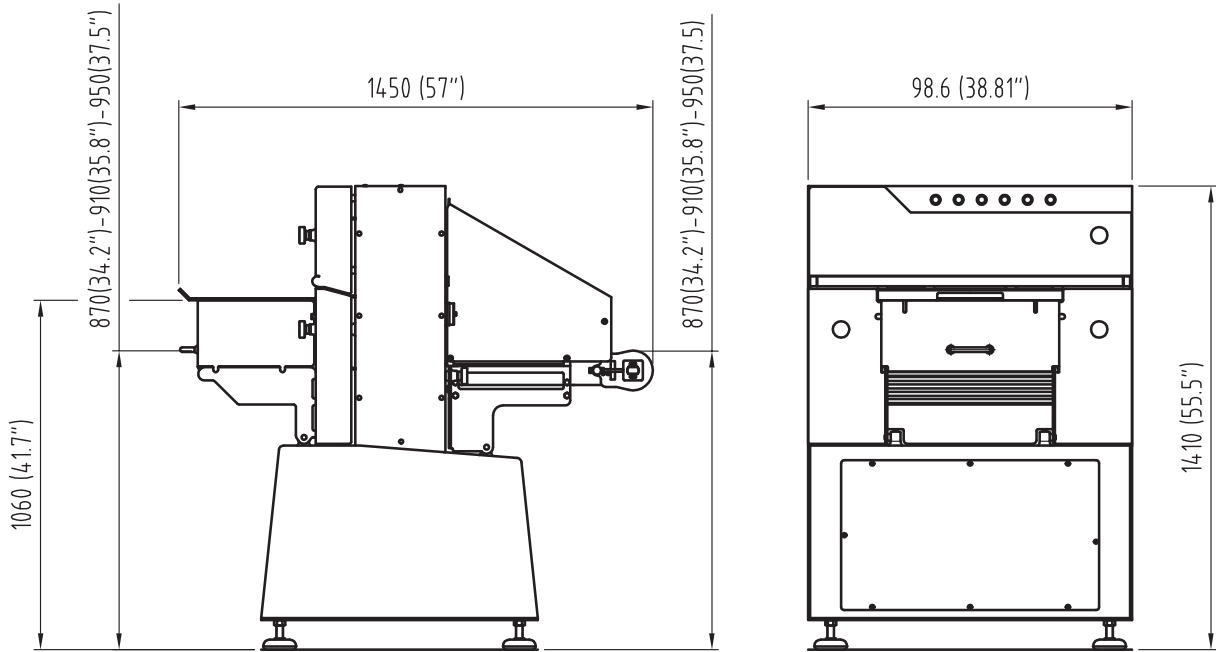
DE NSL Gattermessermaschine für Fleisch

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- ▶ Schneidkapazität bis zu 2.000 kg/Stunde, Je nach Abmessungen und Zustand des Produkts.
- ▶ Möglichkeit, sowohl Fleisch mit als auch ohne Knochen zu schneiden (Mindeststärke siehe Tabelle). Möglichkeit, auch Fleisch zu schneiden, dessen Oberfläche auf -4/-5 Grad gefroren ist (crust-frozen).
- ▶ Getrenntes Andrucksystem für den Schnitt von Fleisch mit Knochen für BI-Versionen.
- ▶ Schnitt von Fleisch mit Knochen, ohne dass Splitter erzeugt werden, die zum Essen gefährlich und zum Einpacken ungeeignet sind.
- ▶ Die Schnittparameter sind so einstellbar, dass die maximale Ergiebigkeit erzielt wird.
- ▶ Auf Kundenwunsch sind Sonderlösungen möglich (zum Beispiel Schneidkammern mit unterschiedlichen Schnittstärken).
- ▶ Unterschiedlich gezahnte Messer für die verschiedenen Produkte.
- ▶ Transportband für den Produktabtransport mit NSFZertifizierung.
- ▶ Automatisches Spannungssystem der Messer.
- ▶ Integriertes System für automatische Schmierung.
- ▶ Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln (das automatische Klingenspannsystem ist Voraussetzung).
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und als nicht radioaktiv zertifiziertem Edelstahl.
- ▶ Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.

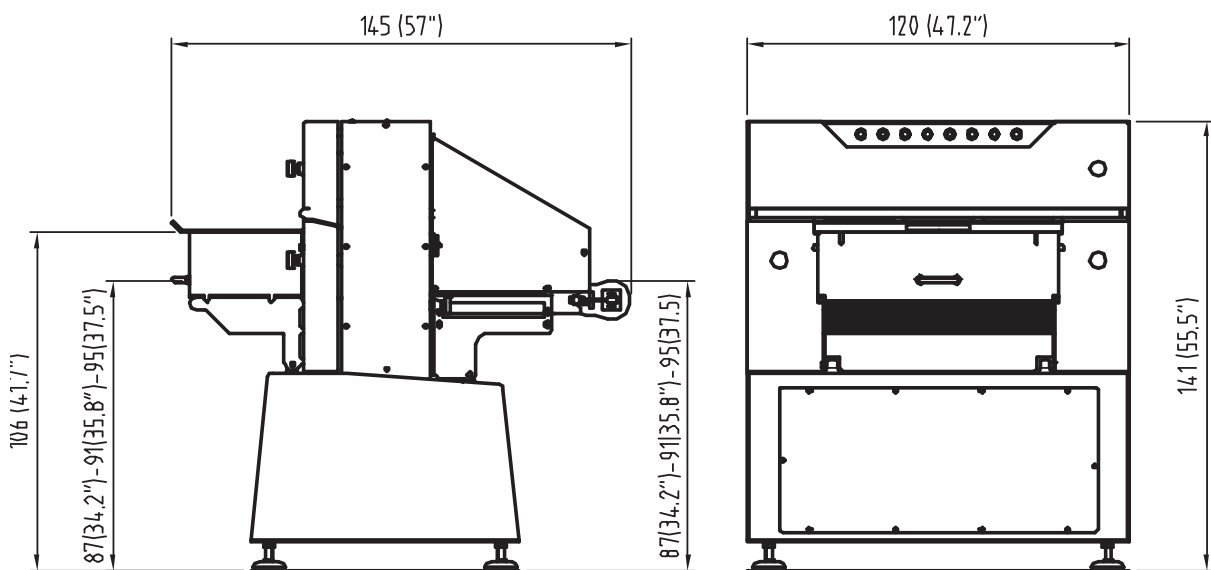
RU NSL Машина для нарезки ломтиками

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ Производительность до 2.000 кг/час.
- ▶ Возможность резки для мяса без кости, так и мяса с костью (минимальная толщина согласно таблице). Возможность резки мяса с поверхностным замораживанием -4/-5 градуса (мёрзлая корка).
- ▶ Сегментная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью для BI версий.
- ▶ Нарезка мяса с костью без осколков, которые делают продукт опасными для потребления и могут повредить упаковку.
- ▶ Параметры резки регулируются таким образом, чтобы обеспечить максимальный выход продукции.
- ▶ Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки.
- ▶ Специальные решения, разработанные по индивидуальному заказу клиента (например, камеры резки для нарезки на ломтики различной толщины)
- ▶ Различные формы зубчатых ножей для обеспечения пер диверсии продукты
- ▶ Лента для отвода продукта с сертификатом NSF.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей.
- ▶ Встроенная система автоматической смазки.
- ▶ Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМЕНЫ НОЖЕЙ для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут (обязательна автоматизированная система натяжения ножей).
- ▶ Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали и не радиоактивной.
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.

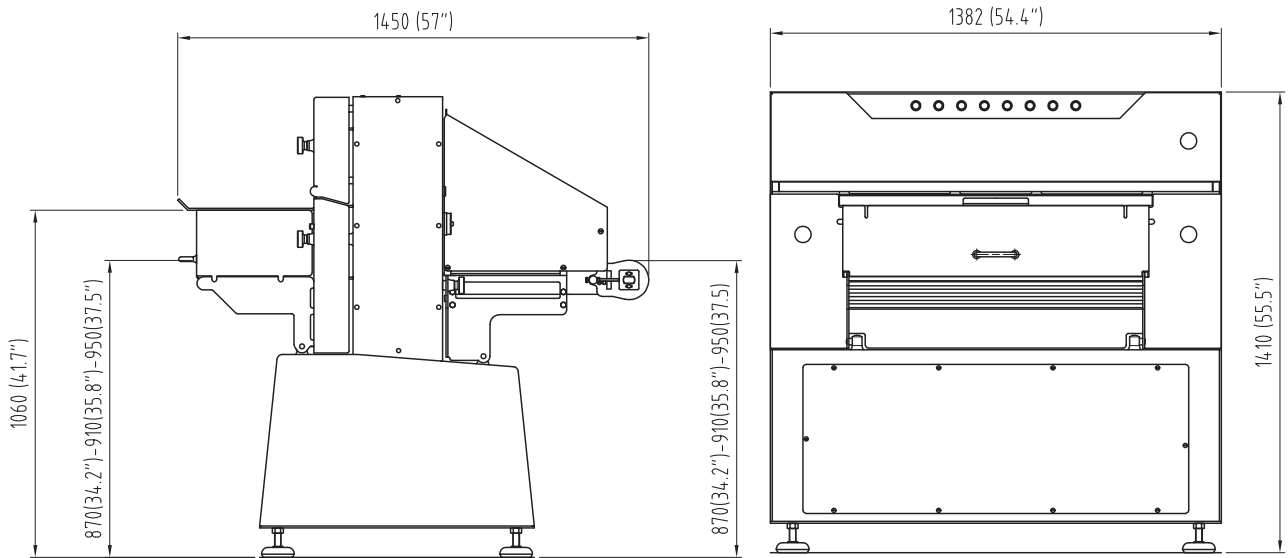
NSL 400 - Layout



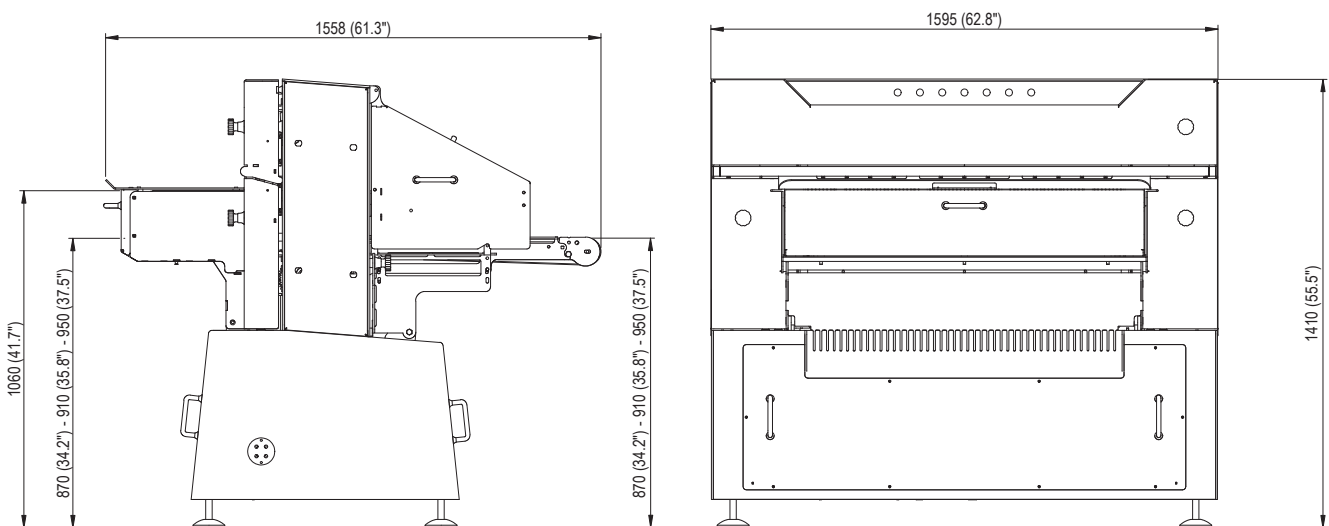
NSL 600 - Layout



NSL 800 - Layout



NSL 1000 - Layout

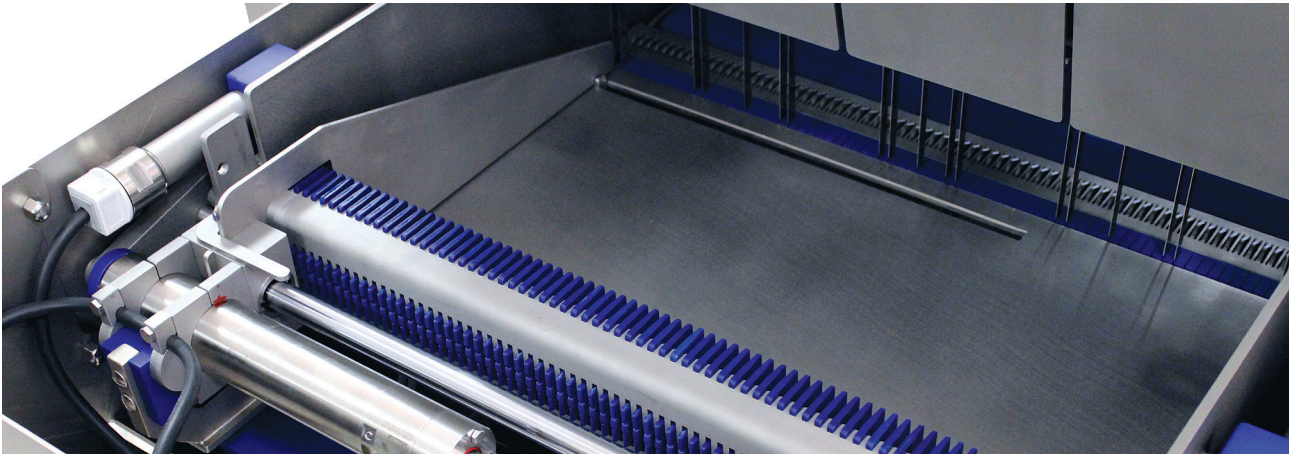




FSL 600



| Technical Data | FSL600 | with Yield Control |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| Height | 1520 mm / 59.85" | 1520 mm / 59.85" |
| Width | 1856 mm / 73.07" | 1856 mm / 73.071" |
| Depth | 1557,3 mm / 61.31" | 1809 mm / 71.22" |
| Weight | 800 Kg / 1102 lb | / |
| Motor Power | 4.2/5.5 Kw | 4.2/5.5 Kw |
| Noise Level | 68 db | 68 db |
| Maximum working width | 550 mm / 21.65" | 550 mm / 21.65" |
| Operator control circuit | 24 V | 24 V |
| Minimum slicing pitch bone-in | 10 mm / 0.39" | 10 mm / 0.39" |
| Minimum slicing pitch boneless | 2.5 mm / 0.09" | 2.5 mm / 0.09" |
| Air consumption | 30 l/min | 30 l/min |



IT FSL600

- ▶ Il vano motore della FSL600 consente un'agevole igienizzazione dell'intera macchina.
- ▶ Tutti i componenti sono dotati di grado di protezione IP69K e possono essere lavati con acqua con pressione a 6 bar.
- ▶ La FSL può essere equipaggiata con il sistema automatico di pressatura laterale del prodotto, che permette di aumentare notevolmente la resa del processo di taglio.
- ▶ Controlli elettronici ed elettrici esterni di facile accessibilità.
- ▶ Sistema waterproof per una totale e completa sanificazione.
- ▶ Sistema di Cambio Rapido Lame opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- ▶ Sistema di lubrificazione centralizzato.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.
- ▶ I parametri di taglio sono regolabili elettronicamente in modo da garantire la massima resa sul prodotto.

EN FSL600

- ▶ The FSL600's frame allows for thorough and easy sanitation of the whole machine.
- ▶ All components bear the IP69K rating protection and can be cleaned using high pressure water.
- ▶ The FSL can be equipped with a moving slicing chamber-wall, that allows you to reduce waste during the slicing process to virtually nothing.
- ▶ Total sanitary design for internal and external hygiene.
- ▶ External electrical/electronic controls.
- ▶ Waterproof drive systems for total and thorough sanitation.
- ▶ Optional Quick Blade Change (QBC) system enables slicing set change in just minutes.
- ▶ Centralized lubrication systems.
- ▶ Tool less preparation for sanitation and blade change.
- ▶ Cutting parameters can be specifically adjusted to allow maximum performance.

FR FSL600

- ▶ L'espace moteur de la version FSL600 permet la désinfection complète de toute la machine.
- ▶ Tous les composants présentent un degré de protection IP69K et peuvent être lavés avec de l'eau sous pression à 6 bars.
- ▶ La FSL peut être équipée du système automatique de pressage latéral du produit, qui permet d'augmenter le rendu du processus de coupe.
- ▶ Design adapté pour une désinfection interne et externe optimale.
- ▶ Commandes électriques/electroniques externes.
- ▶ Systemes d'entraînement etanches pour un assainissement total et complet.
- ▶ Le système en option de changement rapide de la lame (Quick Blade Change, QBC) permet le changement de l'ensemble de coupe en quelques minutes.
- ▶ Systemes de lubrification centralisés.
- ▶ Outil ne nécessitant pas de preparation pour l'assainissement et le changement de lame.
- ▶ Les paramètres de coupe sont réglables afin de permettre un rendu maximal sur le produit.



ES FSL600

- ▶ La sede del motor de la versión FSL600 permite higienizar completamente toda la máquina.
- ▶ Todos los componentes tienen un grado de protección IP69K y pueden lavarse con agua a una presión de 6 bar.
- ▶ FSL puede equiparse con el sistema automático de prensado lateral del producto, que permite aumentar el rendimiento del proceso de corte.
- ▶ Diseño adecuado para obtener la mejor higienización.
- ▶ Controles eléctricos/electrónicos externos.
- ▶ Sistemas de accionamiento impermeables para una perfecta desinfección.
- ▶ Sistema de cambio de cuchilla rápido que permite regular el corte en pocos minutos.
- ▶ Sistemas de lubricación centralizada.
- ▶ Preparación sin herramientas para la desinfección y el cambio de cuchilla.
- ▶ Los parámetros de corte se pueden regular para permitir el máximo rendimiento del producto.

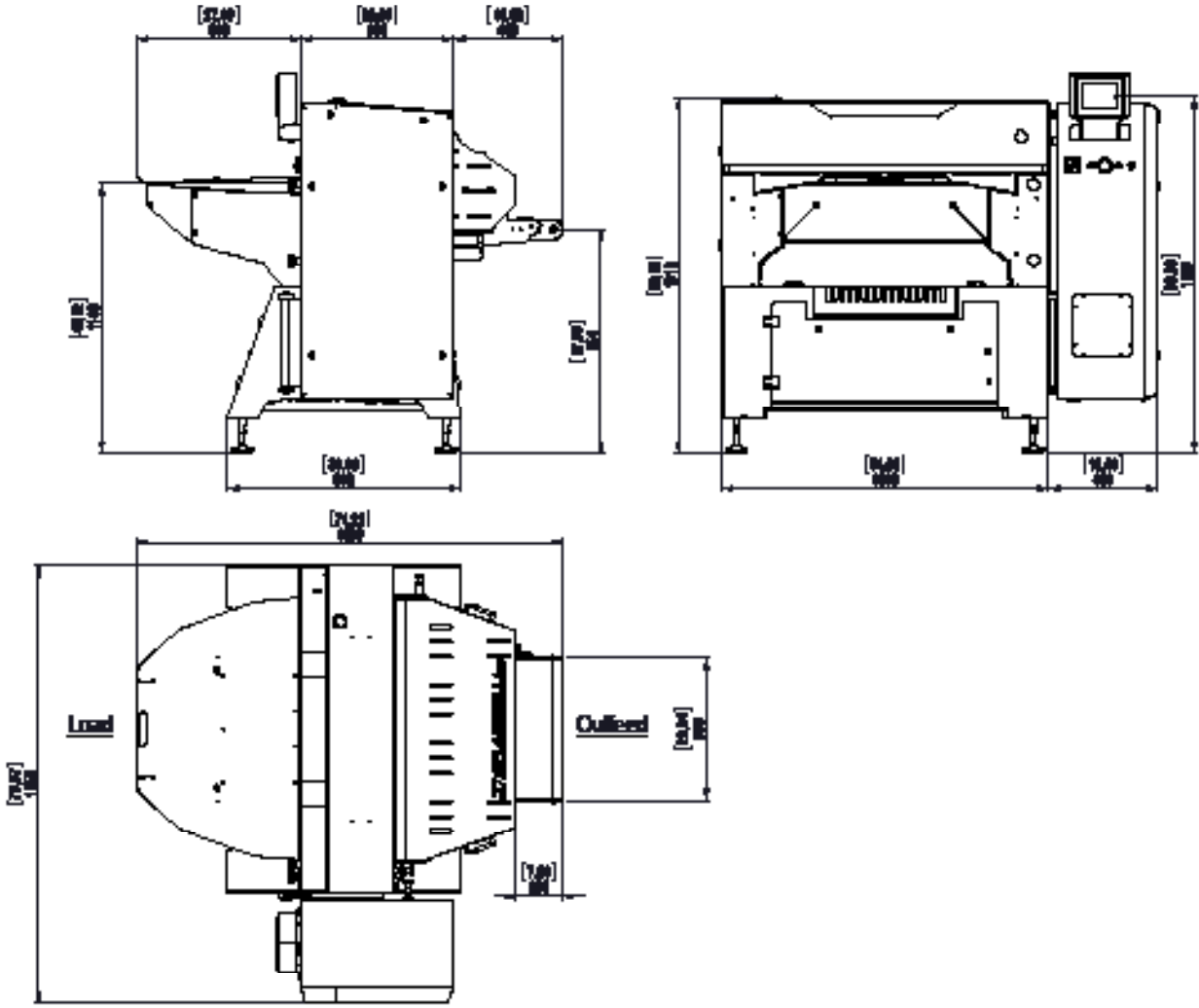
DE FSL600

- ▶ Der Motorraum der Version FSL600 ermöglicht die komplette Desinfizierung der gesamten Maschine.
- ▶ Alle Komponenten haben den Schutzgrad IP69K und können mit Wasser mit einem Druck von 6 bar gewaschen werden.
- ▶ Die FSL kann mit einem automatischen seitlichen Andrucksystem für das Produkt ausgestattet werden, dies ermöglicht es, die Ergiebigkeit des Schneideprozesses zu optimieren.
- ▶ Für die bestmögliche Desinfizierung innen und außen geeignetes Design.
- ▶ Externe elektrische/elektronische Steuerungen.
- ▶ Wasserdichte Antriebssysteme für vollständige und sorgfältige Hygiene.
- ▶ Das optionale Quick Blade Change (QBC) System ermöglicht den Klingenswechsel in nur wenigen Minuten.
- ▶ Zentralisierte Schmiersysteme.
- ▶ Werkzeuglose Vorbereitung für die Desinfektion und den Klingenswechsel.
- ▶ Die Schnittparameter sind so einstellbar, dass die maximale Ergiebigkeit erzielt wird.

RU FSL600

- ▶ Отсек двигателя версии FSL600 позволяет провести полную санитарную обработку всей машины.
- ▶ Все компоненты имеют степень защиты IP69K и могут быть промыты водой при давлении 6 бар.
- ▶ FSL может быть оснащена автоматической системой бокового прижима продукта, которая позволяет увеличить выход процесса резки.
- ▶ Дизайн обеспечивает высокое качество внутренней или внешней санитарной обработки;
- ▶ Внешнее электронное/электрическое управление.
- ▶ Параметры резки регулируются таким образом, чтобы обеспечить максимальный выход продукции.
- ▶ Водонепроницаемые приводные системы для полной и тщательной санификации.
- ▶ Опциональная система Quick Blade Change (QBC — быстрая смена лезвия) обеспечивает изменение установок нарезки всего за несколько минут.
- ▶ Централизованные системы смазки.
- ▶ Более ёмкий процесс подготовки инструмента для санификации и смены лезвия.

FSL600 YC - Layout





NSA 600-1000



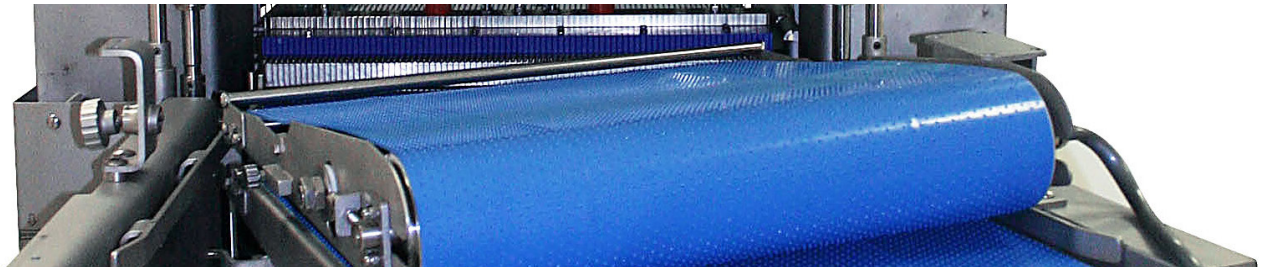
| Technical Data | NSA600 | | NSA1000 | |
|--------------------------|----------|------------|----------|-----------|
| Height | 1422 mm | 55.98" | 1415 mm | 55.71" |
| Width | 1200 mm | 47.24" | 1600 mm | 62.99" |
| Depth | 2173 mm | 85.55" | 2178 mm | 85.75" |
| Weight | 880 Kg | 1940,07 lb | 1190 Kg | 2623,5 lb |
| Motor Power | 4,6 Kw | / | 6,5 Kw | / |
| Noise Level | 71 db | / | 71 db | / |
| Maximum working width | 600 mm | 24.02" | 1000 mm | 39.37" |
| Operator control circuit | 24 V | / | 24 V | / |
| Minimum slicing pitch | 3 mm | 0,12" | 5 mm | 0,2" |
| Air consumption | 20 l/min | / | 20 l/min | / |

IT NSA Tagliafettine automatica

- ▶ Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- ▶ 600 mm o 1000 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo come da dati tecnici per carni fresche e cotte (calde - max 80 °C - o raffreddate - min 0 °C) senz'osso.
- ▶ Ingresso e uscita prodotto completamente automatica per una soluzione completamente IN LINEA.
- ▶ Velocità di taglio e pressione sul prodotto regolabili.
- ▶ Diversi profili di lame per il miglior rendimento.
- ▶ Sistema di tensione delle lame automatizzato.
- ▶ Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- ▶ Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- ▶ Superfici dei nastri di alimentazione con gradi di aderenza differenziati.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- ▶ Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato non radioattivo.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione, alla sostituzione delle lame e dei tappeti.
- ▶ Motore, quadro elettrico e parti meccaniche facilmente accessibili.
- ▶ Separatore del prodotto tagliato per un migliore e più rapido congelamento del prodotto (opzionale).
- ▶ Disponibile anche in versione "B": completamente igienizzabile anche internamente; controlli elettrici ed elettronici esterni e di facile accessibilità; parametri di taglio regolabili elettronicamente per garantire la massima resa del prodotto; consigliata per gli ambienti dove si processano prodotti "Pronti per il consumo" (RTE).

EN NSA Automatic slicing machine

- ▶ Slicing machine that cuts uniform parallel, slices with the Grasselli multi-blade cutting system.
- ▶ 600 or 1000 mm of useable width (minimum slice thickness as indicated in the technical data sheet) for fresh and cooked (hot - max 80°C - or chilled - min 0°C) boneless meat.
- ▶ Totally automatic product infeed and outfeed for a TOTAL IN LINE solution.
- ▶ Slicing speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- ▶ Variety of blade profiles to maximize performance.
- ▶ Unique automatic blade tension system.
- ▶ Automatic self lubrication system.
- ▶ Optional Quick Blade Change system to change the complete slicing set in just minutes.
- ▶ Multiple belt texture options enables the NSA to be customised to specific products.
- ▶ Modern design with seamless welding and rounded edges to aid in efficient sanitation.
- ▶ Frame made entirely of tested and certificated non-radioactive stainless steel.
- ▶ No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set and belt change.
- ▶ Motor, electrical control panel and drive mechanism are easily accessible.
- ▶ Available on request: splitter for sliced product for better and quicker freezing.
- ▶ "B" version also available: easy and thorough sanitation of all internal and external components; equipped with external electrical/electronic controls; cutting parameters can be specifically adjusted to allow maximum performance; perfect for integration into Ready to Eat (RTE) products processing environments.





ES NSA Fileteadora automática

- ▶ Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- ▶ 600 mm o 1000 mm de longitud útil del corte (grosor mínimo del corte según la tabla) para carnes frescas o cocidas (calientes, a una temperatura máxima de 80°C, o enfriadas, a una temperatura mínima de 0°C) y sin hueso.
- ▶ Entrada y salida de producto totalmente automática para una solución completamente EN LÍNEA.
- ▶ Velocidad de corte, altura de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables.
- ▶ Diversos perfiles de cuchillas dentadas para un mejor rendimiento.
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico.
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática.
- ▶ Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos.
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- ▶ Superficies de cintas de introducción con grados diferenciados de adherencia.
- ▶ Bastidor fabricado totalmente en acero inoxidable controlado y certificado no radioactivo.
- ▶ No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza y la sustitución de las cuchillas y cintas.
- ▶ Motor, cuadro eléctrico y piezas mecánicas fácilmente accesibles.
- ▶ Disponibilidad de un separador del producto cortado para una congelación del producto final mejor y más rápida (opcional).
- ▶ NSA también está disponible en su versión "B": I) completamente higienizable tanto por fuera como por dentro, II) dotada de controles eléctricos y electrónicos externos a los que puede accederse con facilidad, III) parámetros de corte regulables para permitir el máximo rendimiento del producto, IV) aconsejada para los ambientes en los que se procesan productos "listos para consumir" (RTE).

FR NSA Trancheuse automatique

- ▶ Trancheur à épaisseur constante grâce à un système multilames Grasselli.
- ▶ 600 mm ou 1000 mm de largeur utile de coupe (épaisseur minimale de coupe reportée dans le tableau) pour des viandes fraîches ou cuites (chaudes, à une température maximale de 80°C, ou refroidies, à une température minimale de 0°C) et sans os.
- ▶ Alimentation et évacuation des produits complètement automatiques pour une intégration EN LIGNE.
- ▶ Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
- ▶ Différents profils de lames pour une coupe parfaite.
- ▶ Système de tension des lames automatisé.
- ▶ Lubrification automatique intégrée.
- ▶ Système de CHANGEMENT RAPIDE DES LAMES en option pour remplacer le jeu de lames complet en quelques minutes seulement.
- ▶ Surfaces des tapis introduction à degrés d'adhérence différenciés.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Châssis entièrement en inox contrôlé non radioactif.
- ▶ Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames et des tapis
- ▶ Moteur, tableau électrique et parties mécaniques facilement accessibles.
- ▶ Disponibilité d'un séparateur du produit coupé pour une congélation meilleure et plus rapide du produit final.
- ▶ La NSA est également disponible en version « B » : I) totalement désinfectable aussi à l'extérieur qu'à l'intérieur, II) dotée de contrôles électriques et électroniques externes facilement accessibles, III) paramètres de coupe réglables électroniquement, pour permettre un rendu maximal sur le produit, IV) conseillée pour les milieux où l'on traite des produits « prêts à la consommation » (RTE).



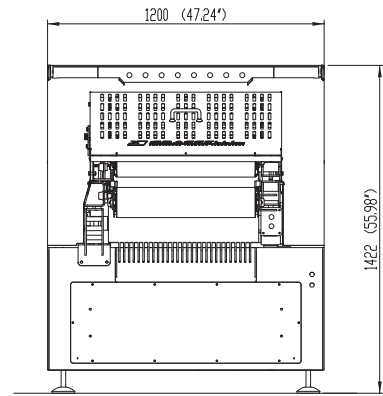
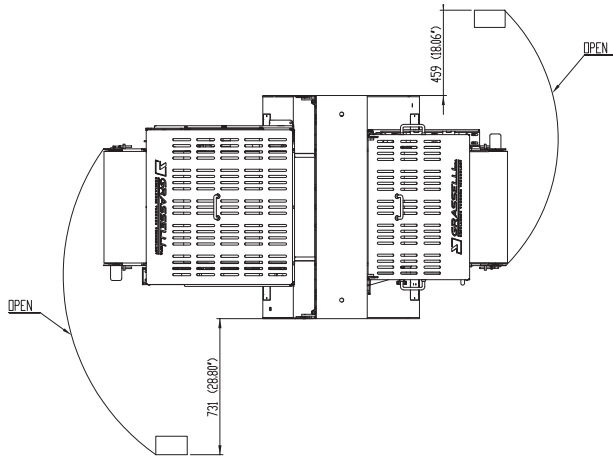
DE NSA Автоматическая Fleischschneidemaschine

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- ▶ 600 mm oder 1000 mm Nutzbreite des Schnitts (Mindeststärke des Schnitts siehe Tabelle) für frisches oder gegartes Fleisch (warm bei einer max. Temperatur von 80 °C, oder kalt bei einer Mindesttemperatur von 0 °C) und ohne Knochen.
- ▶ Produktzufuhr und -auslauf vollautomatisch für eine Lösung, die vollständig IN DIE FERTIGUNGSLINIE INTEGRIERT werden kann.
- ▶ Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- ▶ Unterschiedliche gezähnte Messer für die beste Leistung.
- ▶ Spannungssystem der Messer mit Hydraulikkreislauf automatisiert.
- ▶ Integriertes System für automatische Schmierung.
- ▶ Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- ▶ Oberflächen der Transportbänder mit unterschiedlichem Haftgrad.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüfem und als nicht radioaktiv zertifiziertem Edelstahl.
- ▶ Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.
- ▶ Motor, elektrische Anlage und mechanischen Teile einfach zugänglich.
- ▶ Eine Trennvorrichtung für das bereits geschnittene Fleisch ist erhältlich, damit das Endprodukt besser und schneller tiefgefroren werden kann (optional).
- ▶ Die NSA ist auch in der Version „B“ verfügbar: I) sowohl innen als auch außen vollkommen desinfizierbar, II) leicht zugängliche, außen angebrachte elektrische und elektronische Steuerungen, III) elektronisch einstellbare Schnittparameter für eine maximale Produktergiebigkeit, IV) empfehlenswert für Arbeitsbereiche, wo “verbrauchsfertige” Produkte (RTE) verarbeitet werden.

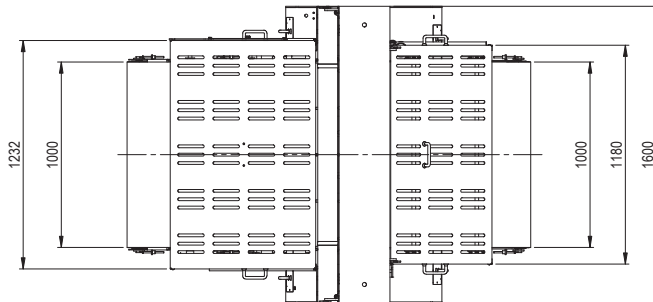
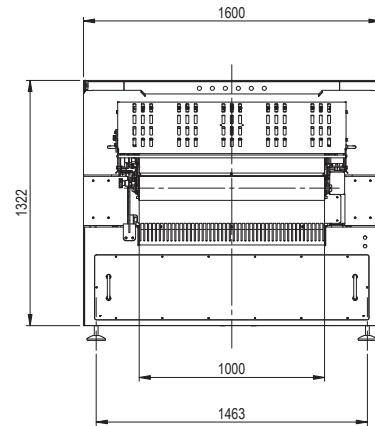
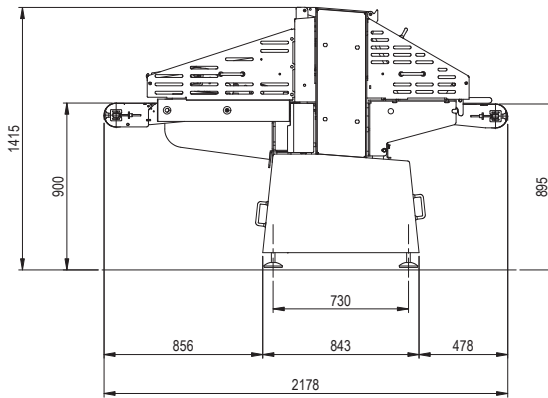
RU NSA Машина для нарезки

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ 600 мм или 1000 мм полезной ширины резки (минимальная толщина резки согласно таблицы) для свежего или варенного мяса (горячее, при температуре не выше 80°C, или охлажденное, при температуре не ниже 0°C) или без кости.
- ▶ Полностью автоматическая подача и выход продукта позволяет включить машину ‘СОСТА’ ЛИНИИ.
- ▶ Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт.
- ▶ Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки.
- ▶ Различные формы зубчатых ножей для обеспечения лучшей производительности.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой.
- ▶ ‘строенная система автоматической смазки.
- ▶ Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМ-НЫ НО-Й для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут.
- ▶ Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали и не радиоактивной.
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.
- ▶ “оступ к двигателю, электрошлиту и механическим деталям через единую фронтальную панель.
- ▶ Наличие бака для разрезанного продукта для более лучшего и более быстрого замораживания конечного продукта (опция).
- ▶ NSA в наличии также для версии “B”: I) полностью подвергается внутренней и внешней санитарной обработке, II) оснащена внешними электрическими и электронными контроллерами с лёгким доступом, III) параметры резки с электронным регулированием для максимального выхода продукта, IV) рекомендуется для среды, где обрабатывается продукция “готовая для потребления” (RTE).

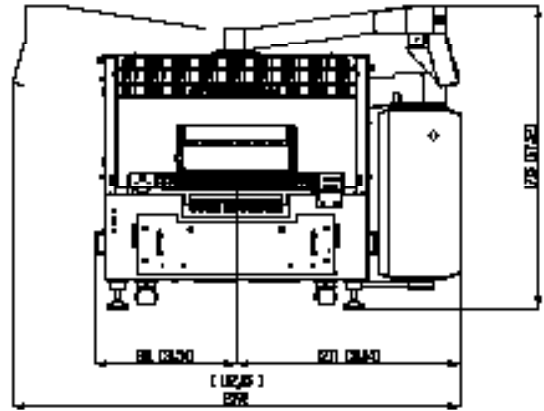
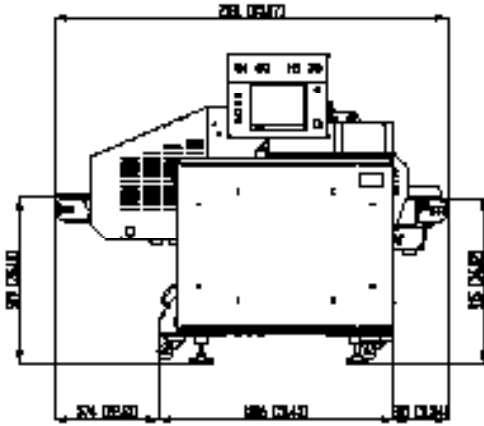
NSA 600 - Layout



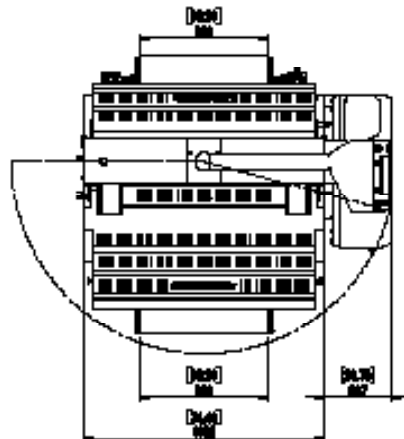
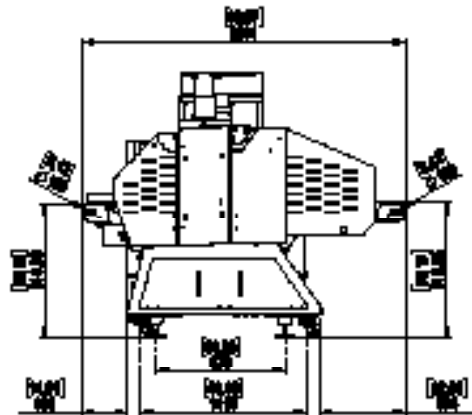
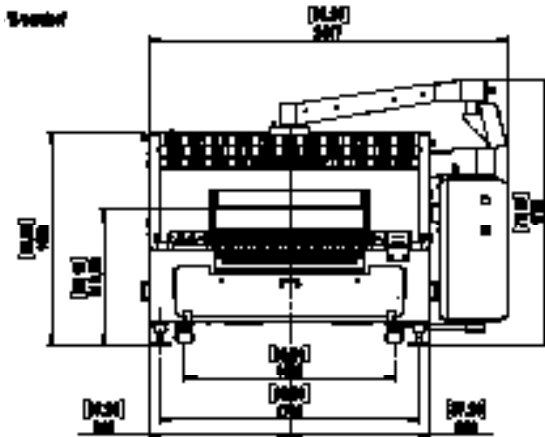
NSA 1000 - Layout



NSA 600 B - Layout



NSA 1000 B - Layout



SERVIZIO

La Grasselli progetta e produce macchine scotennatrici, asportatrici di membrane e tagliafettine per industrie specializzate nel settore lavorazione carne, pollame e pesce. Le nostre macchine sono vendute in oltre 50 paesi.

I distributori specializzati sono individualmente preparati dalla Grasselli SpA per il servizio vendita e post vendita. Contattateci per ulteriori informazioni sul Vostro locale distributore.

I dati e le illustrazioni sono forniti dalla Grasselli spa solo a titolo indicativo e possono essere variati in qualsiasi momento e senza preavviso

SERVICE

Grasselli designs and manufactures skinning and slicing machines for the meat, poultry and fish industries. Our machinery is operating in more than 50 countries.

Factory trained sales and service distributors are located in most countries. Contact us for details of your local distributor.

Data and pictures are supplied by Grasselli spa as indication only, and are subject to change without notice

