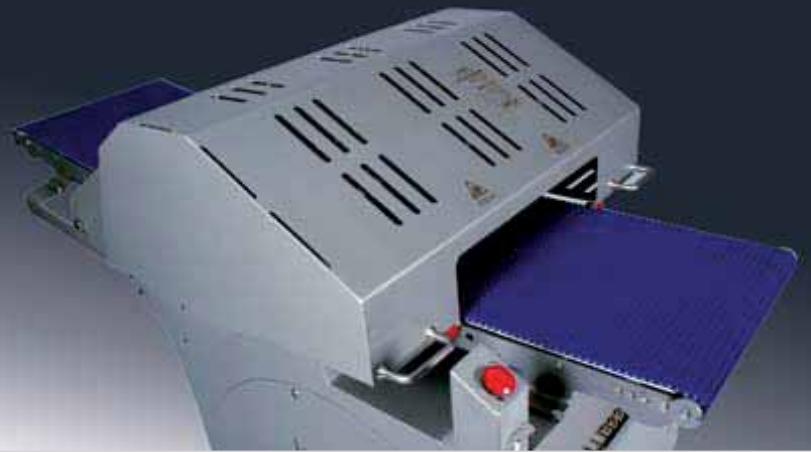


Automatic skinners  
and derinders



# NAB 520



## NAB 520 Scotennatrice automatica

- Larghezza di lavoro utile di 520 mm.
- Comandi incorporati in una colonna laterale per il minimo ingombro, per non interferire con la zona di lavoro ed evitare contaminazioni dei prodotti in ingresso.
- Volantino di regolazione spessore di scotennatura (incluso la sgrassatura) incorporato.
- Albero dentato in acciaio speciale ad alta resistenza e tripli cuscinetti per garantire una maggiore durata e un rendimento costante nel tempo.
- Sistema di scotennatura con sistema pneumatico di movimentazione dell'albero dentato che garantisce un inizio di scotennatura perfetto con tutti i prodotti.
- Testata di pressione prodotto con controllo pneumatico completamente regolabile e svariati tipi di rulli in gomma atossica per le varie applicazioni su diversi prodotti.
- Carter di protezione incernierato (non smontabile) e ammortizzato tramite molle a gas in acciaio inox.
- Nastri modulari in plastica blu per la migliore sanificazione (nastri

in uscita regolabili in altezza) - opzioni di nastri con copertura tappeti in PVC.

- Nastro raccolta prodotto-cotenne solidale (accessorio a richiesta).
- Macchine completamente automatica per soluzioni IN LINEA.
- Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- Basamento macchina costruito completamente in acciaio inox di 6 mm di spessore, controllato e certificato non radioattivo.
- Motore, impianto elettrico e parti meccaniche accessibili da due pannelli laterali facilmente accessibili.
- Possibilità di lavaggio di tutte le parti senza l'uso di chiavi.
- Certificate CE e USDA.

Disponibile nella versione 720 con larghezza di lavoro utile di 720 mm.

## NAB 520 Automatic derinding machine

- Useable width 520 mm.
- All controls integrated into a side control column ensuring a compact sanitary design and prevents contamination or interference of the controls through contact with the product.
- Built-in derinding (including defatting) thickness adjustment control.
- Toothroller machined from special high-resistance steel and installed with triple bearings to tempered drive chain and heavy duty bearings to ensure durability and longevity.
- Toothroller "Skin Start System" pneumatic controlled to ensure perfect start to skinning operation for all products.
- Product hold down head with fully adjustable pneumatic control plus multiple rubber roller variants to customizable to specific applications.
- Hinged guard (non removable), with stainless steel gas strut/shock absorbing system.
- Modular blue plastic belts for better sanitation (height-adjustable outfeed belts) – belt options with PVC lining.
- All-in-one rind/skin/product collection belt (accessory available on

request).

- Totally automatic machines for IN LINE solutions.
- Machine base made entirely of 6-mm plate stainless steel, tested and certificated as being non-radioactive.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid efficient sanitation.
- All major mechanical and electrical components are accessible through two side access panels.
- Tool less preparation for sanitation.
- CE, USDA and TÜV-GS certificates.

Available version NAB 720 with useable width 720 mm.



## NAB 520 Descortezadora automática

- Anchura de trabajo útil de 520 mm.
- Mandos incorporados en una columna lateral para ocupar el menor espacio posible a los fines de no interferir con la zona de trabajo y no contaminar los productos en ingreso.
- Volante de regulación del espesor de descortezado (incluido el desgrasado) incorporado.
- Eje dentado de acero especial de alta resistencia y cojinetes triples para una mayor duración y para garantizar un rendimiento constante en el tiempo.
- Sistema de descortezado con sistema neumático de movilización del eje dentado que garantiza un inicio de descortezado perfecto para todos los productos.
- Cabezal de presión del producto con control neumático totalmente regulable y variados tipos de rodillos de goma atóxica para distintas aplicaciones en diferentes productos.
- Cáster de protección abisagrado (no desmontable) y amortiguado con muelles a gas de acero inoxidable.
- Cintas modulares de plástico azul para una mejor esterilización

(cintas de salida regulables en altura - opcionales de cintas con cubierta cintas de PVC.

- Cinta de recolección de producto - piel integrada (accesorio bajo pedido).
- Máquina totalmente automática para soluciones EN LÍNEA.
- Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- Bancada de la máquina construida totalmente de acero inoxidable de 6 mm de espesor controlado y certificado no radiactivo.
- Motor, instalación eléctrica y piezas mecánicas accesibles desde dos paneles laterales de fácil acceso.
- Posibilidad de limpieza de todas las piezas sin el uso de llaves.

**Disponible en versión NAB 720 con anchura de trabajo útil 720 mm.**

## NAB 520 Découenneuse automatique

- Largeur de travail utile de 520 mm.
- Commandes incorporées dans une colonne latérale pour un encombrement minimal et pour ne pas interférer avec la zone de travail et ne pas contaminer les produits en entrée.
- Volant de réglage de l'épaisseur de découennage (dégraissage inclus) incorporé.
- Arbre denté en acier spécial haute résistance et triples roulements garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps.
- Système de découennage à système pneumatique de mouvement de l'arbre denté garantissant un début de découennage parfait avec tous les produits.
- Tête de pression produit à contrôle pneumatique complètement réglable et divers rouleaux en caoutchouc non toxique pour les différentes applications sur les produits.
- Protection montée sur charnières (non démontable) et amortie par des ressorts à gaz en inox.
- Tapis modulaires en plastique bleu pour une meilleure hygiène (tapis

en sortie réglables en hauteur) - option de tapis munis de protections en PVC.

- Tapis récolte produit - couenne solidaire (accessoire sur demande).
- Machines complètement automatiques pour des solutions EN LIGNE.
- Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- Embase de la machine en inox de 6mm d'épaisseur contrôlée et certifiée non radioactif.
- Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par deux panneaux latéraux que l'on peut atteindre facilement.
- Possibilité de nettoyer toutes les parties sans l'aide de clés.
- Certifiées CE, USDA.

**Disponible la version NAB 720 avec largeur de travail utile de 720 mm.**



## NAB 520 automatischer Entschwartzungsmaschine

- Arbeitsbreite 520 mm
- In eine seitliche Säule eingefügte Steuerung für Platzersparnis, um den Arbeitsbereich nicht zu behindern und damit keine Flüssigkeiten auf die zugeführten Produkte tropfen.
- Einstellrad für die Entschwartzungsstärke (einschließlich Entfetten) ist integriert.
- Ausgesprochen haltbare Zahnwelle und dreifache Lager für eine längere Lebensdauer und dauerhafte Leistung.
- Ein Entschwartzungssystem mit pneumatischer Bewegung der Zahnwelle, das eine perfekte Entschwartzung für alle Produkte bedeutet.
- Kopf für den Produktdruck mit vollständig regelbarer pneumatischer Steuerung und verschiedenen Walzentypen aus ungiftigem Gummi für die verschiedenen Anwendungen für verschiedene Produktarten.
- Mit Scharnieren verbundenes Schutzgehäuse (nicht demontierbar), Stoßdämpfung mit Gasfedern aus Edelstahl.
- Modularbänder aus blauem Kunststoff für eine bessere Keimfreimachung (Auslaufbänder sind höhenverstellbar). Bänder mit

- PVC-Decke als Sonderzubehör
- Fest mit der Maschine verbundenes Produkt-Schwartzensammelband (Zubehör auf Anfrage)
- Vollautomatische Maschine, die vollständig in die FERTIGUNGSLINIE INTEGRIERT werden kann.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere Hygienisierung.
- Grundrahmen der Maschine ganz aus Edelstahl (6 mm Stärke), kontrollierte und zertifizierte Strahlungsfreiheit.
- Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über zwei einfach zugängliche Frontpaneele zugegriffen werden.
- Alle Maschinenteile können gereinigt werden, ohne dass Schlüssel notwendig sind.
- CE- und USDA-Zertifizierung.

**Vorhandene Version NAB 720 mit Arbeitsbreite 720 mm.**

## NAB 520 автоматическая шкуроемная автоматическая машина

- Полезная рабочая ширина 520 мм.
- Механизмы управления встроены в боковую колонну для минимизации занимаемой площади, для освобождения рабочей зоны, а также для предотвращения стекания жидкостей на продукты, находящиеся на входе.
- Встроенный маховичок регулировки толщины срезаемой шкуры (включая снятие слоя жира).
- Зубчатый вал из особого вида высокопрочной стали с тройными подшипниками для обеспечения большей долговечности и постоянства производительности на протяжении всего срока эксплуатации.
- Шкуроемная система с пневматической системой перемещения зубчатого вала, гарантирующая идеальное начало процесса снятия шкуры со всех продуктов.
- Толловка, прижимающая продукт, с пневматическим, полностью регулируемым механизмом управления и разнообразными типами роликов, выполненных из нетоксичной резины для разнообразных видов применения на различных продуктах.
- Предохранительный картер с шарнирным креплением (несъемный) с газовыми амортизаторами из нержавеющей стали.

- Модульные ленты из синего пластика для лучшей санитарной обработки (выходные ленточные конвейеры регулируются по высоте).
- возможность поставки конвейерных лент с покрытием рабочей поверхности из ПЧХ.
- Лента для сбора продукта-шкур с жестким креплением (принадлежность, поставляемая по заявке).
- Полностью автоматическая машина может быть включена В СОСТАВ ЛИНИИ.
- Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- Станина машины полностью выполнена из нержавеющей стали толщиной 6 мм, прошедшей проверку и сертификацию, подтверждающую отсутствие радиоактивности.
- Легкий доступ к двигателю, электроустановке и механическим деталям через две боковые панели.
- Возможность мойки всех деталей без использования ключей.
- Сертификаты CE и USDA.

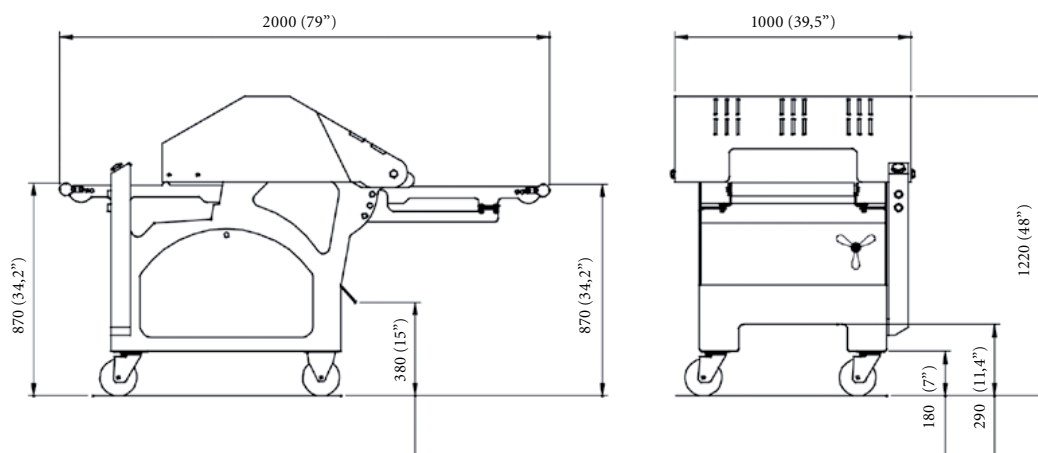
**Модель NAB 720 с рабочей шириной 720 мм**



### Dati tecnici / Technical Data NAB 520

Height	1220 mm	48,03"
Width	1000 mm	39,37"
Depth	2000 mm	78,74"
Weight	470 Kg	470 Kg
Motor Power (KW)	2,2 Kw	2,2 Kw
Noise Level	78,5 db	78,5 db
Maximum working width	520 mm	20,47"
Operator control circuit	24 V	24 V

### Layout



# NAB 520 DD



## NAB 520 DD

- Larghezza di lavoro utile di 520 mm
- Il modello Grasselli NAB 520 DD è specificamente ideato per scotennare e sgrassare ad uno spessore preselezionato, con la massima efficienza e controllo di resa, tagli di maiale quali lombi, pancette e spalle.

## NAB 520 DD

- Useable width 520 mm
- The Grasselli model NAB 520 DD pork Derinder and Defatter automatically derinds and defats to pre-selected fat depth, boneless pork loins, backs, bellies and shoulder meat for efficient fat depth and yield control.

## NAB 520 DD

- Largeur de travail utile de 520 mm
- Le modèle Grasselli NAB 520 DD a été spécialement conçu pour permettre les opérations d'écorchement et de retrait de la graisse sur une épaisseur préétablie tout en garantissant une efficacité maximum et un contrôle des rendements; ainsi permet-il d'effectuer des coupes de viande de porc telles que longes, lard et épaules.

## NAB 520 DD

- Anchura de trabajo útil de 520 mm
- El modelo Grasselli NAB 520 DD está específicamente pensado para desollar y desgrasar a un espesor previamente seleccionado, con la máxima eficiencia y control del rendimiento, cortes de carne de cerdo como lomos, panceta y paletillas.

## NAB 520 DD

- Arbeitsbreite 520 mm.
- Das Modell Grasselli NAB 520 DD wurde speziell für das Entschwarten und Entfetten von Schweinefleischschnitten wie Lenden-, Bauch- und Schulterstücken mit einer voreingestellten Schichtdicke konstruiert.

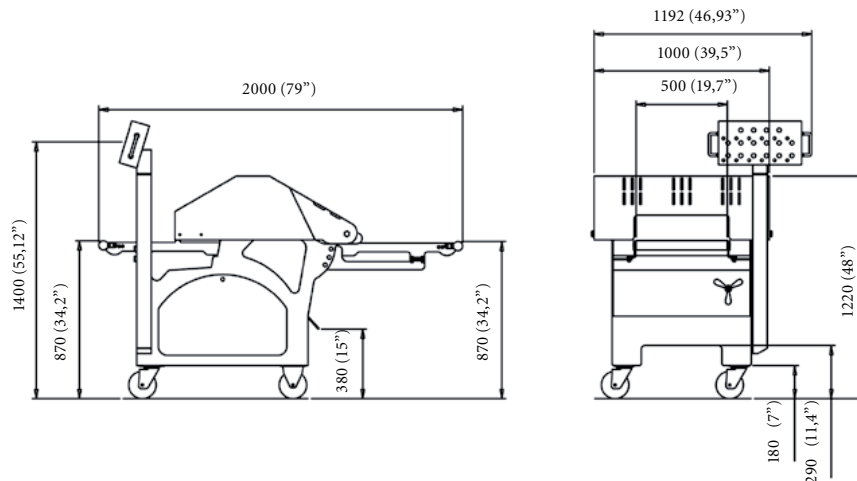
## NAB 520 DD

- Полезная рабочая ширина 520 мм.
- Мод. Grasselli NAB 520 DD для обесшкуривания автоматически обесшкуривает и снимает шпик на заданную величину среза с бескостных частей, спинной и лопаточной части.

### Dati tecnici / Technical Data NAB 520 DD

Height	1400 mm	48,03"
Width	1192 mm	46,93"
Depth	2000 mm	78,74"
Weight	470 Kg	470 Kg
Motor Power (KW)	2,2 Kw	2,2 Kw
Noise Level	78,5 db	78,5 db
Maximum working width	520 mm	20,47"
Operator control circuit	24 V	24 V

### Layout



# NAB 520 P



## NAB 520 P

- Larghezza di lavoro utile di 520 mm.
- Il modello Grasselli NAB 520 P è specificamente ideato per scotennare prosciutti crudi stagionati e disossati.

## NAB 520 P

- Useable width 520 mm.
- The Grasselli model NAB 520 P was especially designed to allow the operations of skinning on the dry hams.

## NAB 520 P

- Largeur de travail utile de 520 mm.
- Le modèle Grasselli NAB 520 P a été spécialement conçu pour permettre les opérations d'écorchement sur les jambons crus secs.

## NAB 520 P

- Anchura de trabajo útil de 520 mm.
- El modelo Grasselli NAB 520 P está específicamente pensado para desollar jamones crús de cerdo.



## NAB 520 P

- Arbeitsbreite 520 mm.
- Das Modell Grasselli NAB 520 P wurde speziell für das Entschwarten von des trockene Schinken konstruiert.

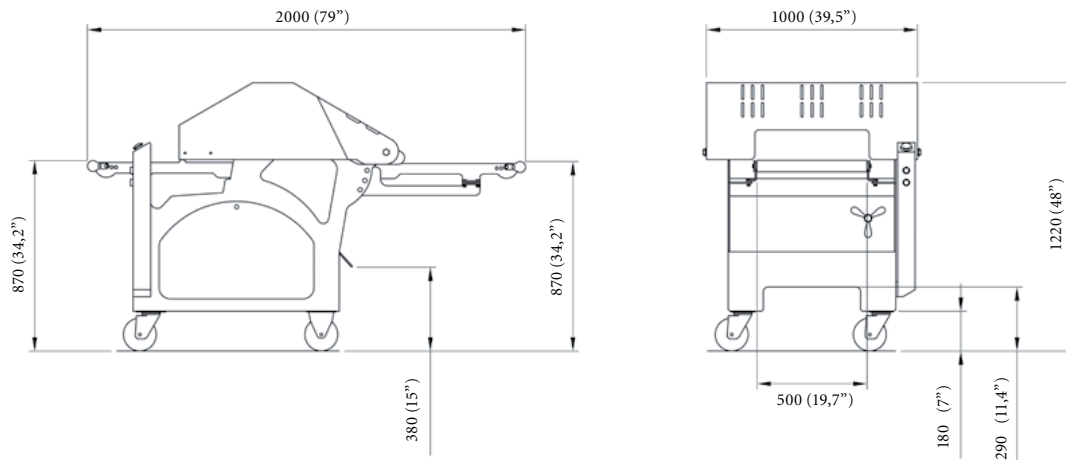
## NAB 520 P

- Полезная рабочая ширина 520 мм.
- Мод. Grasselli NAB 520 P специально спроектирована для обесшкуривания сыровяленной ветчины.

### Dati tecnici / Technical Data NAB 520 P

Height	1220 mm	48,03"
Width	1000 mm	39,37"
Depth	2000 mm	78,74"
Weight	470 Kg	470 Kg
Motor Power (KW)	2,2 Kw	2,2 Kw
Noise Level	78,5 db	78,5 db
Maximum working width	520 mm	20,47"
Operator control circuit	24 V	24 V

### Layout



# NAB 520 M



## NAB 520 M

- Larghezza di lavoro utile di 520 mm.
- Le NAB in versione M adottano diversi elementi interni e svariate soluzioni di rulli di gomma, per applicazioni nella lavorazione di prodotti delicati. Regolando la pressione della testata, è possibile asportare membrane, senza danneggiare minimamente il delicato prodotto.

## NAB 520 M

- Useable width 520 mm
- Part of the NAB series the M version has different internals for perfect skinning of delicate products. Special product hold down roller moulds to the shape of the products which eliminates damages to the meat.

## NAB 520 M

- Largeur de travail utile de 520 mm
- Les modèles NAB en version M sont équipés de différents éléments internes et de divers types de rouleaux en caoutchouc pour le traitement de produits délicats; à travers le réglage de la pression, il est possible d'éplucher les produits sans les endommager de la moindre manière.

## NAB 520 M

- Anchura de trabajo útil de 520 mm
- Las NAB en versión M adoptan diferentes elementos internos y varias soluciones de rodillos de goma, para aplicaciones en el tratamiento de productos delicados. Regulando la presión del cabezal, se puede eliminar la membrana, sin dañar mínimamente el costoso y delicado producto.

## NAB 520 M

- Arbeitsbreite 520 mm
- Die Modelle NAB in der Ausführung M sind mit verschiedenen Innenelementen und unterschiedlichen Gummirollen für die Bearbeitung von empfindlichen Produkten ausgestattet. Durch das Regeln des Kopfdrucks können Haut und darunterliegendes Fettgewebe entfernt werden, ohne dass dem teuren und empfindlichen Produkt zugefügt wird.

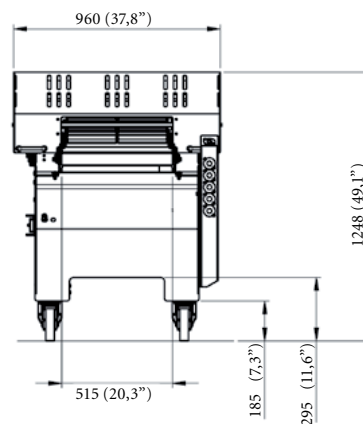
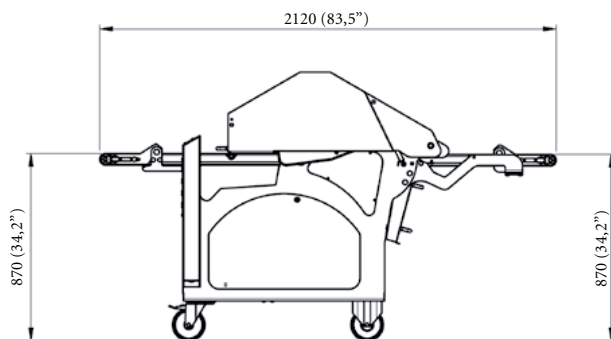
## NAB 520 M

- Полезная рабочая ширина 520 мм.
- На мод. NAB версии М установлены компоненты, обеспечивающие идеальное обесшкуривание деликатных продуктов. Специальный ролик подстраивается под форму продукта, что исключает повреждение мяса при обесшкуривании.

### Dati tecnici / Technical Data NAB 520 M

Height	1248 mm	49,13"
Width	960 mm	37,80"
Depth	2120 mm	83,46"
Weight	470 Kg	470 Kg
Motor Power (KW)	2,2 Kw	2,2 Kw
Noise Level	78,5 db	78,5 db
Maximum working width	520 mm	20,47"
Operator control circuit	24 V	24 V

### Layout





**Grasselli S.p.A.**  
**Via Salvo D'Acquisto, 2/c**  
**42020 Albinea (RE) - Italy**

**Tel. +39 0522.1714100**

**Fax +39 0522.598147**

**[www.grasselli.com](http://www.grasselli.com)**

**[info@grasselli.com](mailto:info@grasselli.com)**

#### 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.

#### SERVICE

*Grasselli design and manufacture 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.*

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

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