

Manual derinder



RST 520 P



RST 520 P Scotennatrice manuale

- Larghezza di lavoro utile di 520 mm.
- Zona e piano di lavoro libero da impedimenti per la migliore manipolazione.
- Albero dentato in acciaio ad alta resistenza e cuscinetti speciali garantiscono una maggior durata e un rendimento costante nel tempo.
- Sistema di cambio rapido della lama senza l'uso di utensili permette di ridurre i tempi morti.
- Leva esterna per la regolazione dello spessore cotenna
- Pedale solidale con la macchina.
- Vari tipi di piani prodotto per applicazioni specifiche
- 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 un unico pannello frontale.
- Certificate CE, USDA e TÜV-GS.
- Sistema di sicurezza "CLO" disponibile come opzione
- DOPPIA LAMA accessoria per scotennare e sgrassare in una unica operazione cosce e spalle di maiale

RST 520 P Manual derinder

- Useable width: 520 mm.
- Ergonomic operating height and infeed area to improve product handling and safety.
- Tempered toothroller and heavy duty bearings to ensure durability and longevity.
- Quick blade change system enables blade changes without the use of tools, consequently minimising "down time".
- External skin thickness control lever.
- Integral foot pedal.
- Multiple infeed tray profiles options to suit specific applications.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid efficient sanitation.

- Machine chassis made entirely of 6-mm plate stainless steel, tested and certificated as being non-radioactive.
- All major mechanical and electrical components are accessible through a single access panel.
- CE, USDA and TÜV-GS acceptances.
- Optional "CLO" safety system available on request.
- Optional DOUBLE BLADE system to derind and defat pork legs and shoulders.



RST 520 P Descortezadora

- Anchura de trabajo útil de 520 mm.
- Zona y plano de trabajo libre de impedimentos para una mejor manipulación del producto durante la elaboración.
- Un eje dentado de acero de alta resistencia y cojinetes especiales garantizan una mayor duración y un rendimiento constante en el tiempo.
- Un sistema de cambio rápido de la cuchilla sin utilización de herramientas permite reducir los tiempos muertos.
- Palanca externa para la regulación del espesor de la piel.
- Pedal de arranque integrado a la máquina.
- Distintos tipos de planos de producto para aplicaciones específicas.
- 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 un único panel frontal.
- Con certificación CE, USDA y TÜV-GS.
- Sistema de seguridad “CLO” disponible como opcional.
- DOBLE CUCHILLA accesoria para descortezar y desgrasar en una única operación el pernil y la paleta del cerdo.

RST 520 P Découenneuse

- Largeur de travail utile de 520 mm.
- Zone et plan de travail libres de tout obstacle pour une manipulation optimale du produit pendant le travail.
- Arbre denté en acier haute résistance et roulements spécifiques garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps.
- Système de changement rapide de la lame, sans besoin d'outils, permettant de réduire les temps morts.
- Levier externe pour le réglage de l'épaisseur de la couenne.
- Pédale de mise en route solidaire avec la machine.
- Différents types de plans produit pour des applications spécifiques.
- Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène parfaite.

- Embase de la machine en inox de 6mm d'épaisseur contrôlée et certifiée non radioactif.
- Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal.
- Certifiées CE, USDA, et TÜV-GS.
- Système de sécurité « CLO » disponible en option
- DOUBLE LAME : accessoire pour découenner et dégraisser cuisses et épaules de porc en une seule opération

RST 520 P



RST 520 P Abschwarzer

- Arbeitsbreite 520 mm.
- Freier Arbeitsbereich um eine ausgezeichnete Handhabung des Produkts bei der Verarbeitung zu ermöglichen.
- Hochbelastbare Zugwalze und Speziallager garantieren eine längere Lebensdauer und eine dauerhafte Leistungsfähigkeit.
- Ein Messerschnellwechselsystem, ohne Werkzeugeinsatz, verringert die Betriebsstillstandszeiten der Maschine.
- Hebel für die Einstellung der Schwartenstärke.
- Integriertes Fußpedal.
- Verschiedene Produktauflagen für Spezialwendungen.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Reinigung.
- Rahmen der Maschine ganz aus Edelstahl (6 mm Stärke),

kontrollierte Strahlungsfreiheit.

- Zugriff auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile erfolgt über ein einziges Frontpaneel.
- CE-, USDA und TÜV-GS Zertifikat.
- CLO-Sicherheitssystem als Zusatzausstattung verfügbar.
- Zusätzliches DOPPELMESSER, um in einem einzigen Arbeitsgang die Teilstücke zu entschwarzen und zu entfetten.

RST 520 P Шкуроеъемная машина

- Полезная рабочая ширина 520 мм.
 - Свободная рабочая зона и поверхность для лучшей манипуляции продуктом в процессе обработки.
 - Зубчатый вал из высокопрочной стали и специальные подшипники обеспечивают большую долговечность и постоянство производительности на протяжении всего срока эксплуатации.
 - Система быстрой смены ножа без использования инструментов позволяет сократить простой машины.
 - Внешний рычаг для регулировки толщины среза.
 - Жесткое крепление пусковой педали к машине
- Различные типы расположения продукта для специфических видов применения
- Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами

и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.

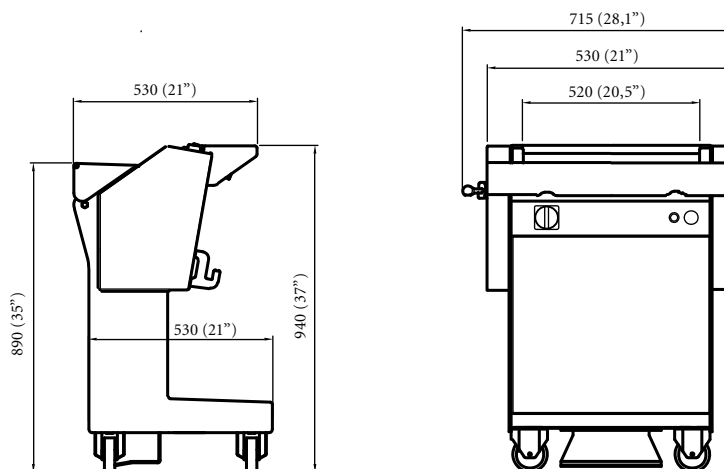
- Станина машины полностью выполнена из нержавеющей стали толщиной 6 мм, прошедшей проверку и сертификацию, подтверждающую отсутствие радиоактивности.
- Доступ к двигателю, электроустановке и механическим частям через единую фронтальную панель.
- Сертификаты CE, USDA и TÜV-GS.
- Предохранительная система «CLO» в качестве опции.
- Дополнительный ДВОЙНОЙ НОЖ для снятия шкуры и слоя жира с задней и спинной части свиной туши в один прием.



Dati tecnici / Technical Data RST 520 P

Height	940 mm	37,40"
Width	790 mm	28,11"
Depth	530 mm	22,44"
Weight	162 Kg	162 Kg
Motor Power (KW)	0,73 Kw	0,73 Kw
Noise Level	68 db	68 db
Maximum working width	520 mm	20,47"
Operator control circuit	24 V	24 V

Layout



RST 800 P



RST 800 P Scotennatrice

- Larghezza di lavoro utile di 800 mm.
- Ideale per scotennare e sgrassare lombi con osso e collo attaccato.
- Zona e piano di lavoro libero da impedimenti per la migliore manipolazione.
- Albero dentato in acciaio ad alta resistenza e cuscinetti speciali garantiscono una maggior durata e un rendimento costante nel tempo.
- Leva esterna per la regolazione dello spessore cotenna.
- Pedale solidale con la macchina.
- Vari tipi di piani prodotto per applicazioni specifiche.
- 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 un unico pannello frontale.
- Certificate CE, USDA e TÜV-GS.
- Sistema di sicurezza "CLO" disponibile come opzione.

RST 800 P pork derinder

- Useable width 800 mm.
- Ideal for derinding and defatting bone-in pork loins with neck.
- Ergonomic operating height and infeed area to improve product handling and safety.
- Tempered toothroller and heavy duty bearings to ensure durability and longevity.
- External cut/skin thickness control lever.
- Integral foot pedal.
- Multiple infeed tray profiles options to suit specific products/ applications.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid efficient sanitation.
- Machine chassis made entirely of 6-mm plate stainless steel, tested and certificated as being non-radioactive.
- All major mechanical and electrical components are accessible through a single access panel.
- CE, USDA and TÜV-GS acceptances.
- Optional "CLO" safety system available on request.



RST 800 P Descortezadora

- Anchura de trabajo útil de 800 mm.
- Para descortezar y desgrasar lomos con hueso y cuello.
- Zona y plano de trabajo libre de impedimentos para una mejor manipulación del producto durante la elaboración.
- Un eje dentado de acero de alta resistencia y cojinetes especiales garantizan una mayor duración y un rendimiento constante en el tiempo.
- Palanca externa para la regulación del espesor de la piel.
- Pedal de arranque integrado a la máquina.
- Distintos tipos de planos de producto para aplicaciones específicas.
- 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 un único panel frontal.
- Con certificación CE, USDA y TÜV-GS.
- Sistema de seguridad “CLO” disponible como opcional.

RST 800 P Découenneuse

- Largeur de travail utile de 800 mm.
- Idéal pour découenner et dégraisser carrés avec os et cou.
- Zone et plan de travail libres de tout obstacle pour une manipulation optimale du produit pendant le travail.
- Arbre denté en acier haute résistance et roulements spécifiques garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps.
- Levier externe pour le réglage de l'épaisseur de la couenne.
- Pédale de mise en route solidaire avec la machine.
- Différents types de plans produit pour des applications spécifiques.
- Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène parfaite.
- Embase de la machine en inox de 6mm d'épaisseur contrôlée et certifiée non radioactif.
- Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal.
- certifiées CE, USDA, et TÜV-GS.
- Système de sécurité « CLO » disponible en option.

RST 800 P



RST 800 P Abschwarzer

- Arbeitsbreite 800 mm.
- Dient zum Abschwarzen und Entfetten von Lenden mit Knochen und anhängendem Schulterstück.
- Freier Arbeitsbereich um eine ausgezeichnete Handhabung des Produkts bei der Verarbeitung zu ermöglichen.
- Hochbelastbare Zugwalze und Speziallager garantieren eine längere Lebensdauer und eine dauerhafte Leistungsfähigkeit.
- Hebel für die Einstellung der Schwartenstärke.
- Integriertes Fußpedal.
- Verschiedene Produktauflagen für Spezialwendungen.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Reinigung.
- Rahmen der Maschine ganz aus Edelstahl (6 mm Stärke),

kontrollierte Strahlungsfreiheit.

- Zugriff auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile erfolgt über ein einziges Frontpaneel.
- CE-, USDA und TÜV-GS Zertifikat.
- CLO-Sicherheitssystem als Zusatzausstattung verfügbar.

RST 800 P Шкуроеъемная машина

- Полезная рабочая ширина 800 мм.
- Машина для обесшкуривания и снятия пленки с костного мяса
- Свободная рабочая зона и поверхность для лучшей манипуляции продуктом в процессе обработки
- Зубчатый вал из высокопрочной стали и специальные подшипники обеспечивают большую долговечность и постоянство производительности на протяжении всего срока эксплуатации.
- Внешний рычаг для регулировки толщины среза
- Жесткое крепление пусковой педали к машине.
- Различные типы расположения продукта для специфических видов применения.

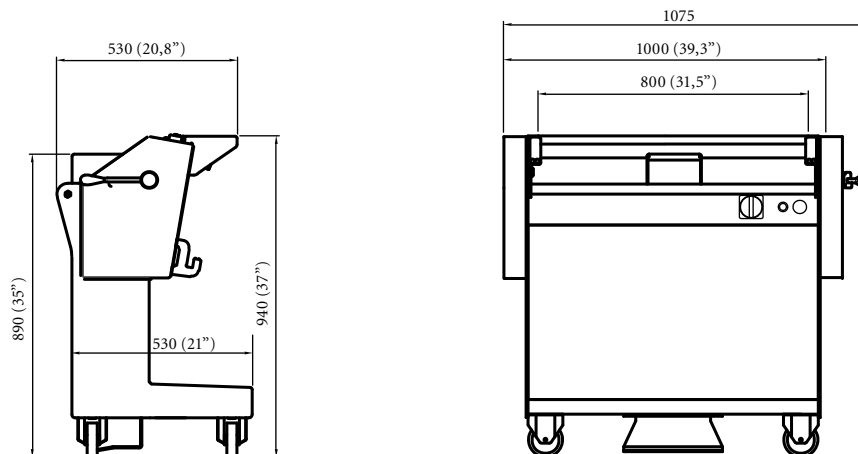
- Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.
- Станина машины полностью выполнена из нержавеющей стали толщиной 6 мм, прошедшей проверку и сертификацию, подтверждающую отсутствие радиоактивности.
- Доступ к двигателю, электроустановке и механическим частям через единую фронтальную панель.
- Сертификаты CE, USDA и TÜV-GS.
- Предохранительная система «CLO» в качестве опции.



Dati tecnici / Technical Data RST 520 P

Height	940 mm	37,00"
Width	1075 mm	39,30"
Depth	530 mm	20,80"
Weight	252 Kg	240 Kg
Motor Power (KW)	0,75 Kw	0,75 Kw
Noise Level	79 db	79 db
Maximum working width	800 mm	31,5"
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

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