



KSL Машина для горизонтальной нарезки мяса на ломтики

- Многослойная система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- Полезная ширина нарезки до 380 мм, минимальная толщина нарезки
- 2,5 мм, максимальная высота продукта
- 100 мм.

- Производительность более 2.000 кг/ч, машина предназначена исключительно для нарезки свежего и вареного бескостного мяса.
- Регулируемая рабочая скорость ± 40%.
- Регулируемая скорость нарезки, высота камеры реза и давление, воздействующее на продукт.

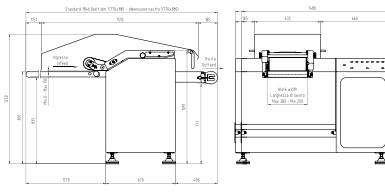
- Машина отличается высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки (версия с двумя независимыми лезвиями нарезки поставляется по заказке).
- Полностью регулируемая система контроля продукта в процессе нарезки, также для особо хрустящих продуктов (включая опцию «THROUGH SLICING» для обеспечения 100% выхода продукции).

- Разнообразные формы ножей для различных видов применения.

- Поверхности вращающихся лент с различной степенью сцепления.
- Возможность включения в ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ линии.
- Автоматизированная система натяжения ножей.
- Для подготовки к санитарной обработке не требуются специальных инструментов.
- Встроенная система автоматической смазки движущихся частей.
- Полная безопасность оператора.
- Санитарная обработка производится без демонтажа деталей.
- Все детали, подверженные механическому напряжению, изготавливаются из специальных видов стали и проходят термическую обработку.
- Легкий доступ к двигателю, электроустановке и механическим деталям через люк.
- Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.
- Сертификаты CE и USDA.

Dati tecnici / Technical data

Height	1250 mm	49,21 "
Width	1480 mm	58,27 "
Depth	1840 mm	72,44 "
Weight	550 Kg	550 Kg
Motor Power	2,2 Kw	2,2 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	380 mm	14,96 "
Operator control circuit	24 V	24 V
Maximum working height	100 mm	3,94 "
Minimum slicing pitch	2,5 mm	0,10 "
Air Consumption	10 U/min	10 U/min



GRASSELLI
SPA

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, apsortatrici 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





KSL Tagliafettine orizzontale

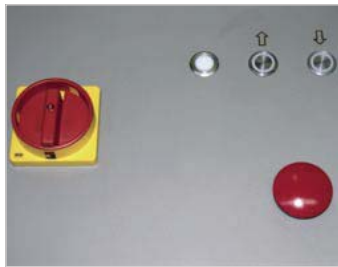
- Fettine orizzontali perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- Fino a 380 mm di larghezza utile di taglio a spessore minimo di 2,5 mm e con altezza massima del prodotto di 100 mm.
- Capacità di taglio oltre 2.000 kg/ora esclusivamente di carni fresche o cotte senz'osso.
- Velocità di lavoro regolabile \pm 40%.
- Velocità di taglio, altezza della camera di taglio e pressione di controllo prodotto regolabili.
- Macchina di elevatissima flessibilità con moltissime opzioni di taglio (una versione a due linee indipendenti di taglio è disponibile a richiesta).
- Sistema di controllo prodotto durante il taglio completamente regolabile anche per prodotti particolarmente delicati (inclusa l'opzione "THROUGH SLICING" per il rendimento del 100%).
- Svariati profili di lama per le più diverse applicazioni.

- Superfici dei nastri di introduzione con gradi di aderenza differenziati.
- Possibilità di inserimento in linee COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATE.
- Sistema di tensionamento delle lame automatizzato.
- Non sono richiesti utensili per la preparazione alla sanificazione.
- Sistema integrato di lubrificazione automatica delle parti in movimento.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Nessuna parte da smontare per la sanificazione.
- Tutti i particolari soggetti a stress meccanico sono prodotti con acciai speciali e trattati termicamente.
- Motore, impianto elettrico e parti meccaniche accessibili da pannelli facilmente accessibili.
- Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato
- Certificate CE e USDA.

KSL Horizontal slicer

- Slicing machine that cuts perfectly parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- Up to 380 mm of useable cutting width with minimum slices of 2.5 mm and maximum product height of 100 mm.
- Cutting capacity of over 2,000 kg/hour for fresh meat or cooked boneless meat.
- Adjustable operating speed \pm 40%.
- Cutting speed, cutting chamber height and product control pressure are all adjustable.
- Total versatility with multiple slicing options (a version with two independent slicing heads is available on request).
- Fully adjustable - enables total product control and gives the ability to slice delicate products. "THROUGH SLICING" option gives 100% yield).
- Variety of blade profiles for a wide range of applications.
- Multiple feed belt surface texture options enables the KSL to be customized to specific products.

- Designed for integration into TOTALLY AUTOMATED production lines.
- Automated blade tensioning system.
- No tools needed to prepare for cleaning.
- Built-in automatic lubrication system for all major dynamic parts.
- Total operator safety.
- All parts remain attached to the slicer for sanitation preventing potential loss or damage.
- All major mechanical components produced from extra high grade heat-treated steel.
- Motor, electrical system and mechanical components all accessible through specific easy access panels.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- CE and USDA approvals

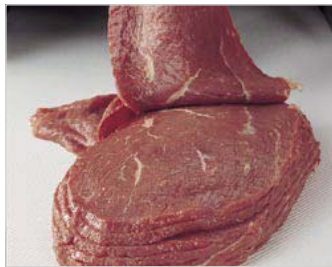


KSL Rebanadora horizontal

- Corte de rebanadas perfectamente paralelas con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- Hasta 380 mm de anchura útil de corte con espesor mínimo de 2,5 mm y altura máxima del producto de 100 mm.
- Capacidad de corte de más de 2.000 kg/h exclusivamente de carnes frescas o cocidas sin hueso.
- Velocidad de trabajo regulable \pm 40%.
- Velocidad de corte, altura de la cámara de corte y presión de control de producto regulables.
- Máquina de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte (está disponible bajo pedido una versión con dos líneas independientes de corte).
- Sistema de control de producto durante el corte, totalmente regulable incluso para productos especialmente delicados (incluida la opción "THROUGH SLICING" para un rendimiento del 100%).
- Diversos perfiles de cuchilla para las más variadas aplicaciones.

KSL Trancheuse horizontale

- Trancheuse pour tranches parfaitement parallèles grâce au système de coupe à plusieurs lames Grasselli.
- Jusqu'à 380 mm de largeur utile de coupe pour une épaisseur minimale de 2,5 mm et hauteur maxi du produit de 100 mm.
- Débit de coupe : plus de 2 000 kg/heure, viandes fraîches ou cuites sans os uniquement.
- Vitesse de travail réglable \pm 40%.
- Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
- Machine extrêmement flexible et nombreuses options de coupe (une version à deux lignes de coupe indépendantes disponible sur demande).
- Système de contrôle du produit pendant la coupe complètement réglable même pour des produits particulièrement délicats (option « THROUGH SLICING » incluse pour un rendement à 100%).
- Divers profils de lame pour toutes sortes d'applications.



- Superficies de cintas de introducción con grados diferenciados de adherencia.
- Posibilidad de introducción en líneas TOTALMENTE AUTOMATIZADAS.
- Sistema automatizado de tensión de las cuchillas.
- No se requieren herramientas para la preparación para la esterilización.
- Sistema integrado de lubricación automática de las piezas en movimiento.
- Seguridad total para el operador.
- No es necesario desmontar piezas para la esterilización.
- Todas las piezas sujetas a stress mecánico son fabricadas con aceros especiales y tratadas térmicamente.
- Motor, instalación eléctrica y piezas mecánicas accesibles desde paneles de fácil acceso.
- Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.
- Con certificación CE y USDA.

- Surfaces des tapis introduction à degrés d'adhérence différenciés.
- Possibilité d'ajouter à des lignes COMPLETÈMENT AUTOMATISÉES.
- Système de tension des lames automatisé.
- Aucun besoin d'outils pour la préparation à l'assainissement.
- Système de lubrification automatique des parties en mouvement intégré.
- Sécurité totale pour l'opérateur.
- Aucune partie à démonter pour l'assainissement.
- Toutes les parties sujettes au stress mécanique sont en acier spécial et ont été traitées par un procédé thermique.
- Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par des panneaux que l'on peut atteindre facilement.
- Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- Châssis en inox contrôlé et certifié.
- Certifiées CE, USDA.



KSL Horizontale Gattermessermachine

- Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Multimesssystem von Grasselli.
- Bis zu 380 mm Schnittbreite und eine Mindestschnittstärke von 2,5 mm für frisches Fleisch mit einer maximalen Höhe von 100 mm.
- Schneidleistung über 2000 kg/Stunde, für frisches oder gekochtes Fleisch ohne Knochen.
- Einstellbare Durchlaufgeschwindigkeit \pm 40%.
- Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck auf das Produkt sind einstellbar.
- Ausgesprochen flexible Maschine mit vielen Schnittoptionen (eine Version mit zwei unabhängigen Schneidbereichen ist auf Anfrage erhältlich).
- Produktkontrolle während des Schnitts ist stufenlos einstellbar, auch für besonders empfindliche Produkte (einschließlich der Option THROUGH SLICING, für 100% Leistung).
- Unterschiedliche Messerprofile für verschiedene Anwendungen.



- Oberflächen der Transportbänder mit unterschiedlichem Haftgrad.
- Möglichkeit der Einfügung in VOLLSTÄNDIG AUTOMATISIERTE Anlagen.
- Automatisches Hydraulik-Spannungssystem der Messer.
- Es werden keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung benötigt.
- Integriertes und automatisches Schmieresystem aller beweglichen Teile
- Umfassende Sicherheit für Bediener der Anlage.
- Keine Demontage von Teilen für die Reinigung.
- Alle Teile, die mechanischen Belastungen ausgesetzt werden, wurden thermisch behandelt.
- Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über einfach zugängliche Frontpaneele zugegriffen werden.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Reinigung.
- Der Rahmen besteht vollständig aus geprüfem Edelstahl.
- CE- und USDA Zertifikat.