

Chicken and turkey
breast slicer

Tagliafettine automatica
longitudinale

GRASSELLI
SPA
SKINNING AND SLICING SYSTEMS

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

Tel. +39 0522.1714100
Fax +39 0522.1714101

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.

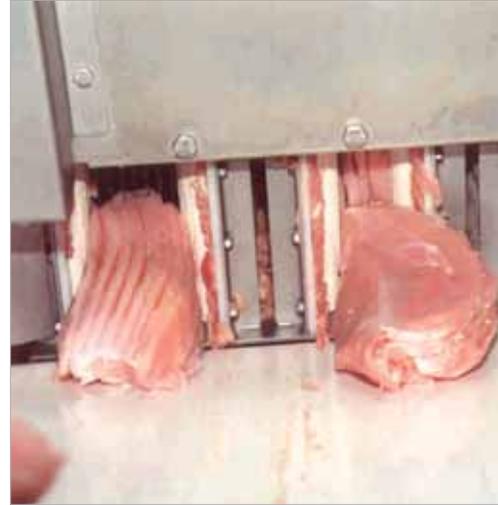
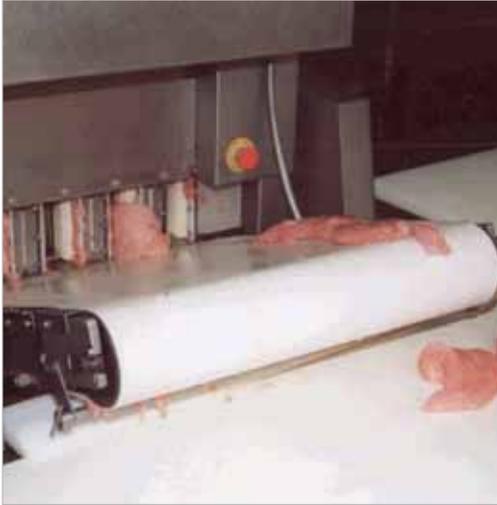
I dati e le illustrazioni sono forniti dalla Grasselli SpA solo a titolo indicativo e possono essere variati in qualsiasi momento e senza preavviso

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



GRASSELLI

GRASSELLI



Caratteristiche

Le tagliafettine BS4 Grasselli sono progettate come il modello SL per soddisfare la richiesta sempre più esigente della massima qualità di taglio. Questa tecnologia permette tagli di petti di pollo di tacchino e di carne fresca. I prodotti affettati possono essere impacchettati singolarmente o integralmente senza che vengano contaminati dall'ambiente.

BS 4 Flessibilità

La flessibilità di questa macchina è completa; con 4 bocche di alimentazione e la possibilità di installare spessori diversi in ogni settore, risolve completamente tutti i problemi di taglio relativi alle applicazioni possibili.

Applications

Grasselli BS4 Slicers are designed, like our established SL model, to meet today's demand for top quality slices. This includes all fresh boneless meats and poultry plus, many cooked products e.g. roasts, ham, sausage, pate etc. Sliced product can be packed as slices or as complete, intact sliced primal.

BS 4 Flexibility

Complete flexibility offered by four infeeds, plus the possibility of different slice thicknesses for each, which give solutions for all slicing problems. All at temperatures from -2° C to +10° C.

Sistema di taglio multilame

Con il nostro sistema di taglio speciale, riusciamo a tagliare da uno spessore minimo di 2,5 mm (anche 1,5 mm per alcune applicazioni) con temperature del prodotto comprese da -2° C a +10° C e forniamo tutte le misure di taglio richieste.

Alimentazione automatica

Facile e veloce da utilizzare, inserendo il prodotto nell'apposito alimentatore, i petti di pollo, di tacchino e i tranci di carne vengono velocemente tagliati e fuoriescono sul nastro trasportatore di scarico o sulla unità di confezionamento (optional) senza il minimo scarto con le fettine matematicamente dello stesso spessore.

Multiblade slicing system

Our special slicing system mean that slice thickness from minimum 2.5 mm is available. For some applications 1.5 mm may be available. Other slice thicknesses on request.

Automatic infeed

Quick and easy to use. Place product in correct infeed and chicken breasts, turkey breasts or other meats are quickly sliced. They emerge on the outfeed conveyor surfaces. Waste will be minimal.

Costruzione totalmente accessibile

Poichè non sono richiesti utensili, il sistema di pulizia è semplice e veloce. Viene richiesto un solo utensile per il cambio delle lame o dello spessore di taglio. È costruita interamente in acciaio inossidabile ed altri materiali approvati per il contatto con carni od altri alimenti! Approvata USDA e conforme alle direttive CEE 98/37.



Total access design and construction

No tools required which means cleaning is quick and easy. Only one tool required for blade changing or changing slice thickness. Constructed of stainless steel and other approved materials. Conforms to CE and USDA regulations.

Dati tecnici / Technical data

Weight	490 Kg	490 Kg
Length	108 cm.	42.51 "
Maximum height	180 cm.	70.86 "
Depth	120 cm.	47.24 "
Work speed	7.3 m/min	7.3 m/min
Push button	24 V	24 V
Engine HP	3	3

