

CWS, portion control slicer.

The new Grasselli CWS is the ultimate solution in fresh meat portion control slicing. The CWS is the only system that gives the combination of one weight and one thickness without the need to temper the meat. Regardless of the target weight per slice, the result will be near perfect parallel, even slices throughout the cut/primal. Yes, **all the same thickness!**

With a maximum output of 11,000 slices per hour the CWS is the only logical solution in portion control slicing without tempering.

GRASSELLI

SKINNING AND SLICING SYSTEMS

Look inside for further information

GRASSELLI
SKINNING AND SLICING SYSTEMS

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

Tel. +39 0522.1714100
Fax +39 0522.598147

www.grasselli.com
info@grasselli.com

SERVIZIO

La Grasselli progetta e produce macchine scottatrici, asportatrici di membrane e tagliatoline per industrie specializzate nel settore lavorazione carni, 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. Contattarci 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

Portion control slicer
for fresh boneless meat



GRASSELLI

GRASSELLI

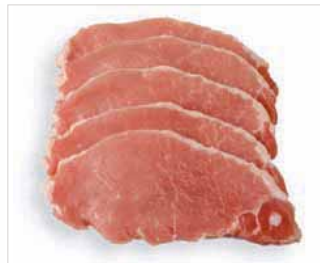


CWS offers

- Constant correlation means "One-weight=one-thickness".
- Up to 10.500 slices per hour (up to 6 cycles per minute).
- Extreme accuracy in portioning (± 2 gr. regardless the targeted weight) plus excellent slice quality.
- No trimming needed prior to slicing, no need for weight grading systems afterwards.
- Yields in the high 90% range.
- Programmable slicing, variable slices throughout each piece.
- User friendly control and visual interface software for all species of meats plus customized "recipes" including no-waste cutting option.
- Full diagnostics through onboard computer.
- Fresh products can be sliced from as small as 30 gr./1 oz. and upwards
- "In line" product flow.
- Ergonomic horizontal, not vertical feed position.
- The whole product is discharged intact and sliced.
- Easy installation and start-up.
- Total access for sanitation & maintenance.

La CWS offre

- Peso e spessore costante
- Max capacità di taglio di 10500 fette/ora (fino a 6 cicli per minuto)
- Estrema accuratezza del peso / Tolleranza +/- 2 gr. tra le fette unita ad un'eccellente qualità di taglio.
- Nessuna preparazione necessaria prima della lavorazione, nessuna selezione dopo il taglio.
- Alta produttività
- Possibilità di variare il peso delle fette all'interno dello stesso pezzo.
- Facilità di impostazione comandi attraverso il video touchscreen; programmi dedicati per tutti i tipi di carne.
- Diagnosi macchina computerizzata e disponibile su schermo.
- Taglio calibrato a partire da 30 gr. / 1 oncia.
- Integra linee di processo automatizzate.
- Comodità di caricamento prodotto
- Uscita compatta del prodotto
- Facilità di installazione e messa in funzione.
- Completamente apribile e accessibile per il lavaggio e l'igienizzazione



CWS bietet

- Konstanter soll / ist Abgleich garantiert "ein Gewicht = eine Scheibenstärke"
- Bis zu 10.500 Schnitte pro Stunde bei bis zu 6 Kammerfüllungen pro Minute
- Extrem genau in der Portionierung (± 2 Gramm – unabhängig vom gewählten Gewicht) sowie herausragende Scheibenqualität
- Kein Zuschneiden und Anfrosten der Teilstücke notwendig, Kontrollwiegen der Portionen entfällt
- Weit über 90 % Ausbeute
- Unterschiedliche Gewichte / Scheibenstärken je Teilstück
- programmierbar
- Benutzerfreundliche Bedienung und Optische-Interface-Software für alle Fleischsorten plus kundenspezifische Programme inklusive der "Null-Abschnitt" Option
- Interne Diagnose über Maschinenstatus
- Mindestscheibengewicht ab 30 Gramm aufwärts
- "In line" Produktdurchlauf
- Ergonomische, horizontale Beschickung
- Produktausgabe als komplettes, geschnittenes Teilstück
- Einfache Installation und Inbetriebnahme
- Totaler Zugang für optimale Reinigung und Service

La CWS ofrece

- "Un peso = un espesor" correspondencia perfecta y constante
- Hasta 10.500 lonchas por hora (hasta 6 ciclos / minuto)
- Precisión extrema en porcionar (± 2 gr. no importa el peso requerido) junto con calidad excelente de las lonchas.
- No hay que arreglar los cortes antes de cortar, ni sirve seleccionar el peso después
- Rendimiento mínimo 90%.
- Cortes programables: se logran lonchas de distintos calibres de la misma pieza.
- Mandos disponible en la sencilla pantalla táctil y programas específicos por todos los tipos de carnes; inclusive "recetas" a medida cliente y con opción "corte merma cero".
- Diagnosi máquina por medio del ordenador y visible en pantalla.
- Cortes de carnes fresca a partir de 30 gr./1 oz. hacia arriba
- Complementar a líneas de proceso automatizadas.
- Posición de carga horizontal ergonómica y fácil.
- El producto sale íntegro y cortado.
- Instalación y puesta en marcha sencilla y rápida.
- Acceso total para sanificación y mantenimiento.



CWS offre

- Poids et épaisseur constants
- Capacité de coupe maximum de 10.500 tranches/heure (jusqu'à 6 cycles par minute)
- Précision extrême du poids / Tolérance +/- 2 gr. entre les tranches, unie à une excellente qualité de coupe.
- Aucune préparation n'est nécessaire avant le travail, aucune sélection après le tranchage.
- Productivité élevée
- Possibilité de varier le poids des tranches à l'intérieur du même morceau.
- Facilité de réglage des commandes au moyen du vidéo touchscreen; programmes pour tous types de viande.
- Diagnostic du système, assisté par ordinateur, disponible sur écran.
- Tranchage calibré à partir de 30 gr.
- Peut intégrer des lignes automatisées de procédé.
- Facilité de chargement du produit
- Sortie compacte du produit
- Facilité d'installation et mise en marche.
- Complètement accessible pour le lavage.

Dati tecnici / Technical data

Height	139,6 cm	54,96 "
Width	314,3 cm	123,74 "
Depth	102,5 cm	40,35 "
Work width	55 cm	21,65 "
Maximum electrical supply	21 KVA	21 KVA
Air Consumption	1000 U/min	1000 U/min
	con ingresso aria da 1/2"	with air inlet 1/2"
Weight	1750 kg	1750 Kg
Noise level	71 db	71 db

