



GRASSELLI

MTS



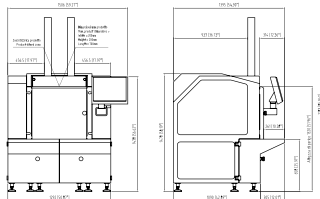
MTS нарезка свежего мяса с системой порционирования

- Производительность нарезки - до 7000 шт/мин - высокая производительность.
- Длина обрабатываемого продукта 700 мм.
- Регулируемая ширина нарезаемой порции от 5 мм до 450 мм.
- Использование туннелей различного диаметра.
- Нарезание однородных параллельных ломтиков свежего бескостного мяса.
- Нет необходимости подмораживать продукт перед нарезкой.
- Возможность складывать ломтики мяса друг на друга или вывалест и регулировать расположение в зависимости от необходимой упаковки продукта.
- Система централизованной смазки.
- Система автоматического натяжения ножей.

- Устройство для быстрой смены ножей.
- Полная безопасность работающего персонала.
- Лёгкое управление производственным процессом.
- Полный доступ к узлам машины для чистки и обслуживания.
- Рама полностью изготовлена из качественной нержавеющей стали.
- Соответствие CE и USDA.

Dati tecnici / Technical data

Height	2183 mm	85,94 "
Width	1506 mm	59,27 "
Depth	1395 mm	54,90 "
Weight	663 Kg	663 Kg
Maximum working width	450 mm	17,72 "
Maximum working lenght	700 mm	27,56 "
Maximum working diameter	200 mm	7,87 "
Maximum electrical supply	17 Kw	17 Kw
Air Consumption	1000 l/min	1000 l/min
Operator control circuit	24 V	24 V



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, asportatrici di membrane e tagliatelline 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.

per saperne di più

Fresh meat slicing and portioning system



GRASSELLI

GRASSELLI



MTS Tagliafettine porzionatrice per carni fresche senz'osso

- Capacità di taglio fin'oltre 7000 fette ora.
- Altezza massima del prodotto fino a 700 mm.
- Fino a 450 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di 5 mm.
- Diverse sezioni di tubi disponibili per i vari prodotti.
- Taglio continuo e automatico di fettine singole perfettamente parallele di prodotti freschi e senz'osso.
- Nessuna necessità di abbassare la temperatura della carne prima del taglio.
- Nastro opzionale indexato di uscita prodotto per la preparazione di fette per il confezionamento diretto senza ulteriori manipolazioni e riduzione dei costi di manodopera.
- Carico prodotto in tubi dedicati con sistema volumetrico di

- controllo durante il taglio.
- Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- Cambio lama in pochi minuti e senza l'ausilio di alcun utensile.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Uso facile ed intuitivo.
- Vani tecnici totalmente accessibili; non sono richiesti utensili per la preparazione alla sanificazione.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- Certificata CE e USDA.

MTS Fresh meat slicing and portioning system

- Slicing capacity of up 7000 slice/hour - High volume production capacity.
- Full 700 mm product length.
- Up to 450 mm of useable cutting width and minimum cutting thickness of 5 mm.
- Different tube available.
- Slicing machines that cuts uniform parallel slices. Slices boneless fresh meat.
- No chilling needed prior to slicing.
- Stack, shingle or style slices.
- Volumetric slice control.
- Automatic self lubrication system.
- Tool less blade change.

- Total operator safety.
- User friendly.
- Total access for sanitation and maintenance.
- Frame made entirely of tested and certified stainless steel.
- CE and USDA approvals.



MTS Fileteadora de carne fresca y sistema de porcionado

- Capacidad de fileteado de hasta 7000 lonchas por hora - Capacidad de producción de alto volumen.
- Largo máximo del producto a filetear de hasta 700 mm.
- Ancho del producto a filetear de hasta 450 mm; espesor mínimo de fileteado de 5 mm.
- Disponibilidad de diferentes tubos.
- Fileteadora de cortes paralelos y uniformes. Fileteadora para carne fresca y sin hueso.
- No se requiere un primer proceso costoso de congelado.
- El fileteado se puede obtener aplado, en "shingle" o con un estilo específico de acuerdo al requerimiento.
- Control de corte volumétrico.
- Sistema automático de lubricación.

- Menos herramientas para el cambio de cuchilla.
- Seguridad total del operador.
- Fácil operación.
- Accesible totalmente para sanitización y mantenimiento.
- Estructura hecha al 100% de acero inoxidable aprobado y certificado.
- Certificación de la USDA y CE.

MTS Système de portionnement pour les viandes fraîches sans os

- Capacité de coupe jusqu'à 7000 tranches / heure.
- Hauteur maximum du produit jusqu'à 700 mm.
- Jusqu'à 450 mm de largeur de coupe utile et épaisseur minimum de 5 mm.
- Différentes sections de magasins disponibles pour divers produits.
- Coupe en continu et automatique de tranches seules parfaitement parallèles de produits frais et sans os.
- Il n'est pas nécessaire d'abaisser la température de la viande avant le tranchage.
- En option, convoyeur synchronisé pour la mise en barquettes des produits tranchés, main d'oeuvre très réduite.
- Chargement des produits dans les magasins avec système volumétrique du contrôle pendant la coupe.

- Système de lubrification intégré automatique.
- Changement de la lame sans aucun outillage.
- Sécurité totale pour l'opérateur.
- Utilisation très facile.
- Châssis entièrement en acier inoxydable contrôlé et certifié.
- Certifié CE et USDA.



MTS Schneide- und Portioniersystem für frisches Fleisch

- Hohe Durchsatzmenge, - mehr als 7000 Schnitte/ Stunde.
- Produktlänge bis 700 mm.
- Bis zu 450 mm nutzbare Breite und Mindestschnittstärke von 5 mm.
- Verschiedene Produktaufnahmen.
- Schneidet frisches Fleisch auf konstant parallele Schnitte vor dem Schneiden ist kein Anfrosten notwendig.
- Scheiben können gestapelt, gefächert oder kundenspezifisch angeordnet werden.
- Automatisches Klingenspannsystem.
- Die automatische Selbstschmierung gewährt eine lange Lebensdauer.
- Klingenswechsel ohne Werkzeug.
- Vollige Bediensicherheit.
- Benutzerfreundlich.

- Einfacher Zugang zu allen Positionen ermöglicht ein einfaches und optimales Reinigen.
- Wartungsfreundlich durch uneingeschränkten Zugriff.
- Das Gehäuse ist aus getestetem und zertifiziertem Edelstahl.
- Die Anlage besitzt die notwendige CE-Konformität.