



GRASSELLI



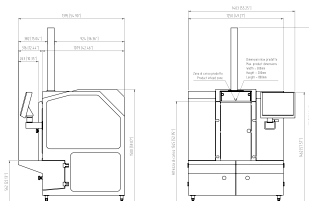
GBS800 нарезка подмороженного мяса и мяса с костью, система порционирования

- Нарезающая способность 3600 порций в час - обеспечивает высокую производительность.
- Длина обрабатываемого продукта 800 мм.
- Регулируемая ширина нарезаемой порции от 6 мм до 340 мм.
- Нарезание однородных параллельных ломтиков мяса с костью и подмороженного мяса при помощи одного ножа.
- Высококачественный срез с чистой поверхностью – нет необходимости в очистке – нарезание без осколков и опилок от кости.
- Нет необходимости подмораживать продукт перед нарезкой.
- Возможность складывать ломтики мяса друг на друга или выхлест и регулировать расположение в зависимости от необходимой упаковки продукта.

- Контроль производственного процесса на протяжении всего цикла нарезки.
- Система автоматического натяжения ножей.
- Система централизованной смазки.
- Устройство для быстрой смены ножей.
- Разнообразные профили зубчатых ножей для улучшения работы.
- Полная безопасность работающего персонала.
- Легкое 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	2307 mm	90,84 "
Width	1403 mm	55,25 "
Depth	1395 mm	54,90 "
Weight	700 Kg	700 Kg
Maximum working width	340 mm	13,39 "
Maximum working lenght	800 mm	31,5 "
Water consumption	6 lt/min	6 lt/min
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 scottatrici, asportatrici di membrane e tagliatelle 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.

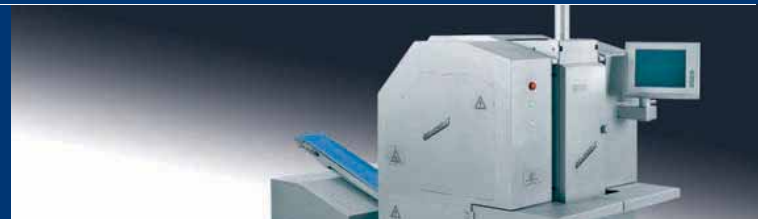
SERVICE

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.

Bone-in and frozen meat slicing
and portioning system



GRASSELLI

GRASSELLI


GBS800 Tagliafettine porzionatrice per carni fresche con osso o congelate

- Capacità di taglio di oltre 3600 fette ora.
- Altezza massima del prodotto fino a 800 mm.
- Fino a 340 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di 6 mm.
- Taglio di fette singole perfettamente parallele con una singola lama.
- Può tagliare prodotti con osso freschi o congelati.
- Fette nitide senza presenza di polvere d'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.
- Sistema di controllo prodotto durante il taglio.
- Sistema di tensione lama automatizzato con circuito idraulico.
- Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- Cambio lama in pochi minuti e senza l'ausilio di alcun utensile.
- Vari profili di lame dentellate per le diverse applicazioni e maggiori rendimenti.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Uso facile ed intuitivo.
- Vani tecnici totalmente accessibili.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- Certificata CE e USDA.

GBS800 Bone-in and frozen meat slicing and portioning system

- Slicing capacity of up 3600 slice/hour - High volume production capacity.
- Full 800 mm product length.
- Up to 340 mm of useable cutting width and minimum cutting thickness of 6 mm.
- Slicing system that cuts parallel slices with one single blade. Slices bone-in fresh or frozen meat.
- High quality slice with clean slice surface – no need to scrape - no bone chips, splinters or wedges.
- No chilling needed prior to slicing.
- Stack, shingle or style slices.
- Product control system throughout slicing.
- Automatic blade tension system.
- Automatic self lubrication system.
- Tool less blade change.
- Variety of toothed blade profiles for improved performance.
- Total operator safety.
- User friendly.
- Total access for sanitation and maintenance.
- Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- CE and USDA approvals.


GBS800 Fileteadora de carne con hueso y congelada y sistema de porcionado

- Capacidad de fileteado de hasta 3,600 lonchas por hora – Capacidad de producción de alto volumen.
- Largo del producto a filetear de hasta 800 mm.
- Ancho del producto a filetear de hasta 340 mm y espesor mínimo de fileteado de 6 mm.
- Sistema de fileteado que ofrece cortes paralelos con una sola cuchilla. Porciones de carne fresca con hueso o carne congelada.
- Alta calidad de fileteado con la superficie de la loncha limpia y libre de aserrín, sin necesidad de raspar y limpiar de manera posterior.
- No se requiere un primer proceso costoso de congelado.
- El fileteado se puede obtener apilado, en "shingle" o con un estilo específico de acuerdo al requerimiento.
- Control de corte volumétrico.
- Sistema automático de tensión de la cuchilla.
- Sistema automático de lubricación.
- No requiere herramientas para el cambio de cuchilla.
- Diferentes tipos de dientes en la cuchilla adecuados a cualquier necesidad de los productos.
- 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.

GBS800 Système de portionnement de viandes fraîches avec os ou congelés

- Capacité de coupe : plus de 3600 tranches/heure.
- Hauteur maximum du produit jusqu'à 800 mm.
- Jusqu'à 340 mm de largeur de coupe utile et une épaisseur minimum de 6 mm.
- Portionnement de tranches individuelles parfaitement parallèles avec une seule lame. Ce système peut trancher des produits frais avec os ou congelés.
- Tranchage net et exceptionnel.
- En option, convoyeur synchronisé pour la mise en barquettes des produits tranchés, main d'oeuvre très réduite.
- Système de contrôle du produit pendant la coupe.
- Système de tension de lame automatique par circuit hydraulique.
- Système de lubrification intégré automatique.
- Changement de la lame sans aucun outillage.
- Plusieurs types de lames dentelées possibles.
- Sécurité totale pour l'opérateur.
- Utilisation très facile.
- Châssis entièrement en acier inoxydable contrôlé et certifié.
- Certifié CE et USDA.


GBS800 Schneide- und Portioniersystem für frisches Fleisch mit Knochen und/oder gefrorenes Fleisch

- Hohe Durchsatzmenge, - mehr als 3600 Schnitte / Stunde = 60 Schnitte / min.
- Produktlänge bis 800 mm.
- Bis zu 340 mm nutzbare Breite und Mindestschnittstärke von 6 mm.
- Schneidesystem das einheitliche Parallelschnitte mit einer Klinge schneidet. Schneidet frisches Fleisch mit Knochen und/oder gefrorenes Fleisch.
- Höchste Schnittqualität durch Klingenoberflächenreinigung – Produkte sind frei von Knochenmehl, Knochenplitter und Abrieb
- Vor dem Schneiden ist kein Anfrosten notwendig.
- Scheiben können gestapelt, gefächert oder kundenspezifisch angeordnet werden.
- Ein Produktführungssystem führt und hält das Produkt während des Schneidens auf Position.
- Automatisches Klingenspannsystem.
- Die automatische Selbstschmierung gewährt eine lange Lebensdauer.
- Klingenswechsel ohne Werkzeug.
- Eine große Auswahl an gezahnten Klingenschnitten gewährt beste Schnittqualität.
- Völlige Bedienericherheit.
- 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.

