

Slicers for fresh boneless
and bone-in meats





NSL 400 Tagliafettine

- Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- Capacità di taglio fino a 2.000 kg./ora.
- Fino a 400 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di taglio a 2,5 mm per carni fresche.
- Possibilità di tagliare sia carni fresche che carni con osso e congelate; in questo caso, lo spessore minimo è di 10 mm (NSL 400 BI).
- Sistema di pressore prodotto sezionale per il taglio di prodotti con osso (NSL 400 BI).
- Taglio di prodotti freschi con osso senza produzione di scaglie di osso, fastidiose per il consumo e deleterie per l'imballaggio.
- Velocità di taglio, altezza della camera di taglio e pressione di controllo prodotto regolabili.
- Macchine di elevatissima flessibilità con moltissime opzioni di taglio.
- Soluzioni speciali disponibili su richiesta del cliente (es. camere di taglio con spessori di taglio differenziati).
- Svariati profili di lame dentellate per il miglior rendimento.
- Nastro modulare di uscita prodotto opzionale (anche con certificazione NSF).

- Sistema di tensione delle lame automatizzato con circuito idraulico (accessorio disponibile su richiesta).
- Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti (il sistema di tensione lame automatizzato è indispensabile).
- Tutti i particolare soggetti a stress meccanico sono trattati termicamente per la maggior durata possibile.
- Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Motore, quadro elettrico e parti meccaniche accessibili da un unico pannello frontale.
- Certificate CE, USDA e NSF.

NSL 400 Slicing machine

- Slicing machine that cuts perfectly parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- Slicing machine that cuts uniform parallel slices, with Grasselli multi-blade cutting system.
- Slicing capacity of up to 2,000 kg/hour.
- Up to 400 mm of useable cutting width and minimum cut thickness of 2,5 mm for fresh meat, 10 mm for bone-in and frozen (NSL 400 BI).
- Slices bone-in or boneless fresh meat and frozen meat.
- Sectional product hold down system for cutting bone-in meat (NSL 400 BI).
- Cuts fresh bone-in product without causing potentially dangerous bone chips or splinters.
- Slice speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- Extremely versatile machines with a variety of slicing options.
- Customized solutions available upon customer request (i.e. slice chambers with varying cut thicknesses).
- Variety of blade profiles to maximise performance.
- Optional modular outfeed belt (also with NSF certification).

- Unique automatic blade tension system (available upon request).
- Automatic self lubrication system.
- Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete cutting set in just minutes. (the automatic blade tension system is indispensable)
- All major dynamic components are heat-treated to extend durability.
- Modern design with seamless welding and radiused edges to aid in efficient sanitation.
- Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set change.
- Motor, electrical control panel and drive mechanism accessed from just one cover.
- Total operator safety.
- CE, USDA and NSF certificated.



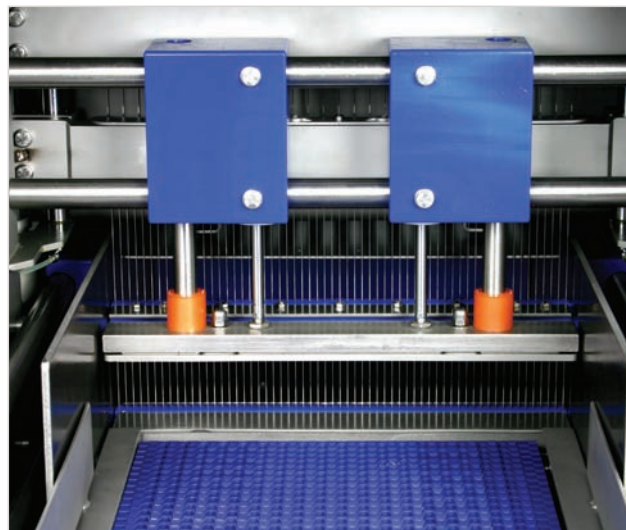
NSL 400 Filetadora

- Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- Capacidad de corte hasta 2.000 kg/h.
- Hasta 400 mm de ancho útil de corte y espesor mínimo de corte de 2,5 mm para carnes frescas y sin hueso.
- Posibilidad de cortar tanto carnes frescas como carnes con hueso y congeladas; en este caso, el espesor mínimo es de 10 mm (NSL400BI).
- Sistema de presión de producto seccional para el corte de productos con hueso (NSL400BI).
- Corte de productos frescos con hueso sin producción de astillas de hueso, desagradables para el consumo y peligrosas para el embalaje.
- Velocidad de corte, alto de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables.
- Máquinas de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte.
- Soluciones especiales disponibles bajo pedido del cliente (por ej. cámaras de corte con espesores de corte diferenciados).
- Diversos perfiles de cuchillas dentadas para un mejor rendimiento.
- Cinta modular de salida de producto opcional (también con certificación NSF).
- Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico (accesorio disponible bajo pedido).
- Sistema integrado de lubricación automática.
- Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos (el sistema automatizado de tensión de cuchillas es indispensable).
- Todas las piezas expuestas a stress mecánico son tratadas térmicamente para lograr la mayor duración posible.
- Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.
- No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas.
- Seguridad total para el operador.
- Motor, cuadro eléctrico y piezas mecánicas accesibles desde un único panel frontal.
- Con certificación CE, USDA y NSF.

NSL 400 Trancheur

- Trancheur à épaisseur constante grâce au système multilames Grasselli.
- Jusqu'à 2 000 Kg/h de tranchage.
- Largeur de la chambre maximum 400 mm utile et épaisseur de coupe minimum de 2,5 mm pour les produits frais.
- Tranchage des viandes avec os ou congelées d'une épaisseur de coupe minimum de 10 mm (NSL400BI).
- Système de maintien du produit avec os dans la chambre de tranchage par sections (NSL400BI).
- Coupe de produits frais avec os sans production de la poudre d'os, désagréables lors de la consommation du produit et pouvant endommager les emballages.
- Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
- Systèmes de tranchage extrêmement flexibles et pourvus de nombreuses épaisseurs de tranchage.
- Des solutions spécifiques disponibles à la demande du client (par ex. chambres de coupe avec épaisseurs de coupe différentes).
- Différents profils de lames pour une coupe parfaite.
- Convoyeur de sortie produit modulaire en option (certification NSF).
- Système de tension des lames automatique à circuit hydraulique (accessoire disponible sur demande).
- Lubrification automatique intégrée.
- Système de CHANGEMENT DE LAMES RAPIDE EN OPTION pour remplacer le jeu de lames en quelques minutes seulement (le système de tension des lames automatique est indispensable).
- Toutes les pièces mécaniques ont été traitées avec un procédé thermique.
- Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- Châssis en inox contrôlé et certifié.
- Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames.
- Moteur, tableau électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal.
- Sécurité totale pour l'opérateur.
- Certifiées CE, USDA et NSF.

NSL 400



NSL 400 Gattermessermaschine für Fleisch

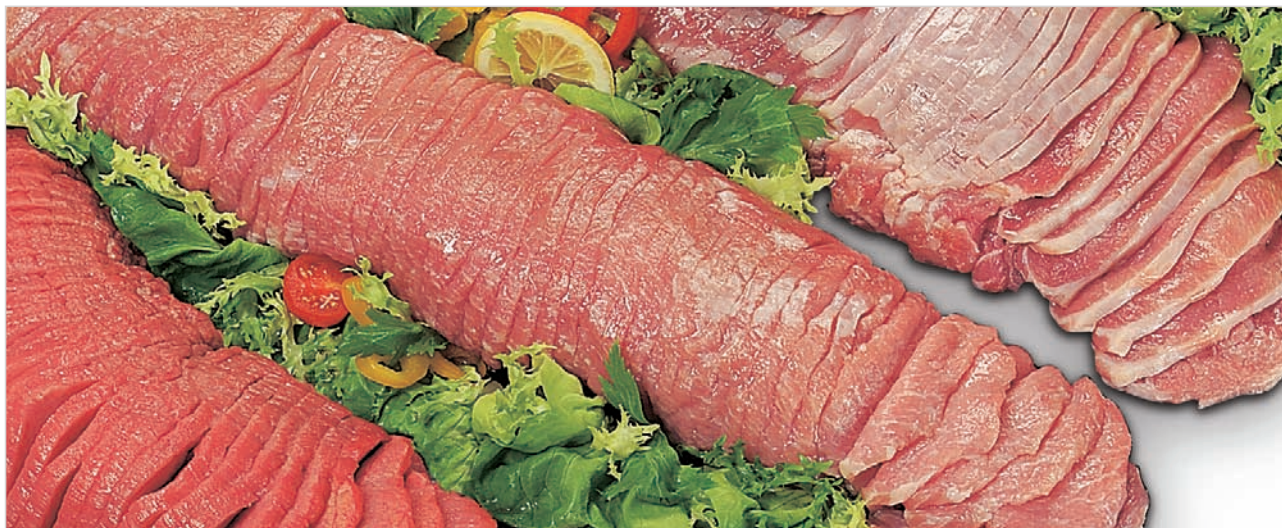
- Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- Schneidkapazität bis zu 2.000 kg/Stunde.
- Bis zu 400 mm Schnittbreite und eine Mindestschnittstärke von 2,5 mm für frisches Fleisch.
- Möglichkeit sowohl frisches Fleisch als auch Fleisch mit Knochen und oder gefrorenes Fleisch zu schneiden,- die Mindeststärke beträgt in diesem Fall 10 mm (NSL400BI).
- Separates Andrucksystem für den Schnitt von Fleisch mit Knochen (NSL400BI).
- Splitterfreier Schnitt von Fleisch mit Knochen.
- Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- Auf Kundenwunsch sind Sonderlösungen möglich (zum Beispiel Schneidkammern mit unterschiedlichen Schnittstärken).
- Unterschiedlich gezahnte Messer für eine optimale Leistung.
- Modulares Transportband für den Produktabtransport als Sonderzubehör (auch mit NSF-Zertifizierung).

- Hydraulisches Klingenspannsystem (auf Anfrage verfügbares Zubehör).
- Integriertes System für automatische Schmierung
- Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln (das automatische Klingenspannsystem ist Voraussetzung).
- Alle Teile die einer mechanischen Belastung ausgesetzt sind, wurden thermisch behandelt um eine höhere Lebensdauer zu garantieren.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl.
- Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.
- Umfassende Bediener-sicherheit.
- Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über ein einziges Frontpaneel zugegriffen werden.
- CE, NSF- und USDA-Zertifizierung.

NSL 400 Машина для нарезки ломтиками

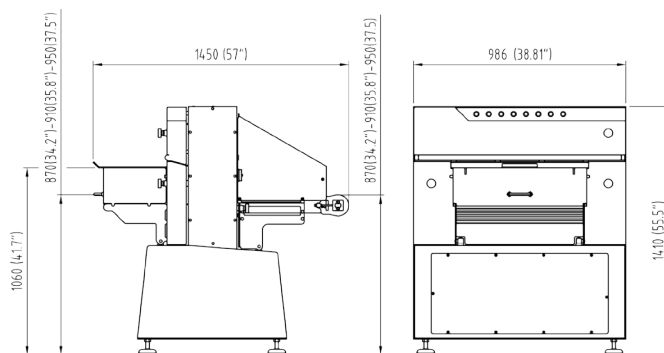
- Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- Производительность до 2.000 кг/час.
- Полезная ширина нарезки до 400 мм, минимальная толщина нарезки свежего мяса - 2,5 мм.
- Возможность нарезки свежего мяса, а также мяса с костью и замороженного мяса; в этом случае минимальная толщина нарезки - 10 мм (NSL400BI).
- Секционная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью (NSL400BI).
- Нарезка свежих продуктов с костью без осколков, которые делают продукт неприятным для потребления и могут повредить упаковку.
- Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт.
- Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки.
- Специальные решения, разработанные по индивидуальному заказу клиента (например, камеры резки для нарезки на ломтики различной толщины)
- Различные формы зубчатых ножей для обеспечения лучшей производительности.
- Опционально - модульная лента для отвода продукта (также с

- сертификатом NSF).
- Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой (принадлежность поставляется по заявке).
- Встроенная система автоматической смазки.
- Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМЕНЫ НОЖЕЙ для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут (обязательна автоматизированная система натяжения ножей).
- Все детали, подверженные механическому напряжению, проходят термическую обработку для продления срока эксплуатации
- Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.
- Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.
- Полная безопасность оператора.
- Доступ к двигателю, электрошлиту и механическим деталям через единую фронтальную панель.
- Сертификаты CE, USDA и NSF.



Dati tecnici / Technical Data NSL 400

Height	1410 mm	55,50"
Width	986 mm	38,81"
Depth	1450 mm	57,09"
Weight	590 Kg	590 Kg
Motor Power (KW)	4,2 Kw	4,2 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	396 mm	15,59"
Operator control circuit	24 V	24 V
Minimum slicing pitch bone-in	10 mm	0,39"
Minimum slicing pitch boneless	2,5 mm	0,09"
Air consumption	30 l/min	30 l/min





NSL 600 Tagliafettine

- Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- Capacità di taglio fino a 2.000 kg./ora.
- Fino a 600 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di taglio a 3 mm per carni fresche.
- Possibilità di tagliare sia carni fresche che carni con osso e congelate; in questo caso, lo spessore minimo è di 10 mm (NSL 600 BI).
- Sistema di pressione prodotto sezionale per il taglio di prodotti con osso (NSL 600 BI).
- Taglio di prodotti freschi con osso senza produzione di scaglie di osso, fastidiose per il consumo e deleterie per l'imballaggio.
- Velocità di taglio, altezza della camera di taglio e pressione di controllo prodotto regolabili.
- Macchine estremamente flessibili con moltissime opzioni di taglio.
- Soluzioni speciali disponibili su richiesta del cliente (es. camere di taglio con spessori di taglio differenziati).
- Svariati profili di lame dentellate per il miglior rendimento.
- Nastro modulare di uscita prodotto opzionale (anche con certificazione NSF).
- Sistema di tensione delle lame automatizzato con circuito idraulico.
- Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- Tutti i particolare soggetti a stress meccanico sono trattati termicamente per la maggior durata possibile.
- Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Motore, quadro elettrico e parti meccaniche accessibili da un unico pannello frontale.
- Certificate CE, USDA e NSF.

NSL 600 Slicing machine

- Slicing machine that cuts uniform parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- Slicing capacity of up to 2,000 kg/hour.
- Up to 600 mm of useable cutting width and minimum cut thickness of 3 mm for fresh meat, 10 mm for bone-in and frozen (NSL600BI).
- Slices bone-in or boneless fresh meat and frozen meat.
- Sectional product pressing system for cutting meat with bones (NSL600BI).
- Can cut fresh product with bone without causing bone chips, which could be nasty if eaten and which could compromise packaging.
- Slice speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- Extremely versatile machines with a variety of slicing options.
- Customized solutions available upon customer request (i.e. slice chambers with varying cut thicknesses).
- Variety of toothed blade profiles for improved performance.
- Optional modular outfeed belt (also with NSF certification).
- Unique automatic blade tension system.
- Automatic self lubrication system.
- Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete cutting set in just minutes.
- All major dynamic components are heat-treated to extend durability.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set change.
- Motor, electrical control panel and drive mechanism accessed from just one cover.
- Total operator safety.
- CE, USDA and NSF approvals.



NSL 600 Filetadora

- Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
 - Capacidad de corte hasta 2.000 kg/h.
 - Hasta 600 mm de ancho útil de corte y espesor mínimo de corte de 3 mm para carnes frescas y sin hueso.
 - Posibilidad de cortar tanto carnes frescas como carnes con hueso y congeladas; en este caso, el espesor mínimo es de 10 mm (NSL600BI).
 - Sistema de presión de producto seccional para el corte de productos con hueso (NSL600BI).
 - Corte de productos frescos con hueso sin producción de astillas de hueso, desagradables para el consumo y peligrosas para el embalaje.
 - Velocidad de corte, alto de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables.
 - Máquinas de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte.
 - Soluciones especiales disponibles bajo pedido del cliente (por ej. cámaras de corte con espesores de corte diferenciados).
 - Diversos perfiles de cuchillas dentadas para un mejor rendimiento.
 - Cinta modular de salida de producto opcional
- (también con certificación NSF).
 - Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico.
 - Sistema integrado de lubricación automática.
 - Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos.
 - Todas las piezas expuestas a stress mecánico son tratadas térmicamente para lograr la mayor duración posible.
 - Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
 - Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.
 - No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas.
 - Seguridad total para el operador.
 - Motor, cuadro eléctrico y piezas mecánicas accesibles desde un único panel frontal.
 - Con certificación CE, USDA y NSF.

NSL 600 Trancheur

- Trancheur à épaisseur constante grâce au système multilames Grasselli.
 - Jusqu'à 2 000 Kg/h de tranchage.
 - Largeur de la chambre maximum 600 mm utile et épaisseur de coupe minimum 3 mm pour les produits frais.
 - Tranchage des viandes avec os ou congelées d'une épaisseur de coupe minimum de 10 mm (NSL600BI).
 - Système de maintien du produit avec os dans la chambre de tranchage par sections (NSL600BI).
 - Coupe de produits frais avec os sans production de la poudre d'os, désagréables lors de la consommation du produit et pouvant endommager les emballages.
 - Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
 - Systèmes de tranchage extrêmement flexibles et pourvus de nombreuses épaisseurs de tranchage.
 - Des solutions spécifiques disponibles à la demande du client (par ex. chambres de coupe avec épaisseurs de coupe différentes).
 - Différents profils de lames pour une coupe parfaite.
- Convoyeur de sortie produit modulaire en option (même avec certification NSF).
 - Système de tension des lames automatique à circuit hydraulique.
 - Lubrification automatique intégrée.
 - Système de CHANGEMENT DE LAMES RAPIDE EN OPTION pour remplacer le jeu de lames.
 - Toutes les pièces mécaniques ont été traitées avec un procédé thermique.
 - Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
 - Châssis en inox contrôlé et certifié.
 - Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames.
 - Moteur, tableau électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal.
 - Sécurité totale pour l'opérateur.
 - Certifiées CE, USDA et NSF.



NSL 600 Gattermessermaschine für Fleisch

- Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- Schneidkapazität bis zu 2.000 kg/Stunde.
- Bis zu 600 mm Schnittbreite und eine Mindestschnittstärke von 3 mm für frisches Fleisch.
- Möglichkeit sowohl frisches Fleisch als auch Fleisch mit Knochen oder gefrorenes Fleisch zu schneiden,- die Mindeststärke beträgt in diesem Fall 10 mm (NSL600BI).
- Separates Produktdrucksystem für den Schnitt von Fleisch mit Knochen (NSL600BI).
- Splitterfreier Schnitt von Fleisch mit Knochen.
- Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- Auf Kundenwunsch sind Sonderlösungen möglich (zum Beispiel Schneidkammern mit unterschiedlichen Schnittstärken).
- Unterschiedlich gezahnte Messer für eine optimale Leistung.
- Modulares Transportband für den Produktabtransport als Sonderzubehör (auch mit NSF-Zertifizierung).

- Hydraulisches Klingenspannsystem.
- Integriertes System für automatische Schmierung.
- Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln.
- Alle Teile die mechanischen Belastungen ausgesetzt sind wurden thermisch behandelt, um eine höhere Lebensdauer zu garantieren.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl.
- Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.
- Umfassende Bedienersicherheit.
- Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über ein einziges Frontpanel zugegriffen werden.
- CE, NSF- und USDA-Zertifizierung.

NSL 600 Машина для нарезки ломтиками

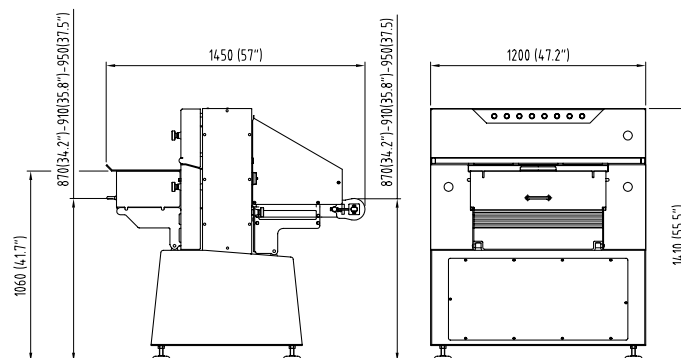
- Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики
- Производительность до 2.000 кг/час
- Полезная ширина нарезки до 600 мм, минимальная толщина нарезки свежего мяса - 3 мм
- Возможность нарезки свежего мяса, а также мяса с костью и замороженного мяса; в этом случае минимальная толщина нарезки - 10 мм (NSL600BI)
- Секционная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью (NSL600BI)
- Нарезка свежих продуктов с костью без осколков, которые делают продукт неприятным для потребления и могут повредить упаковку
- Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт
- Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки
- Специальные решения, разработанные по индивидуальному заказу клиента (например, камеры резки для нарезки на ломтики различной толщины)
- Различные формы зубчатых ножей для обеспечения лучшей

- производительности
- Опционально - модульная лента для отвода продукта (также сертифицирован NSF)
- Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой
- Встроенная система автоматической смазки
- Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМЕНЫ НОЖЕЙ для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут (обязательна автоматизированная система натяжения ножей)
- Все детали, подверженные механическому напряжению, проходят термическую обработку для продления срока эксплуатации
- Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки
- Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали
- Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов
- Полная безопасность оператора
- Доступ к двигателю, электричеству и механическим деталям через единую фронтальную панель
- Сертификаты CE NSF и USDA



Dati tecnici / Technical Data NSL 600

Height	1410 mm	55,51"
Width	1200 mm	47,20"
Depth	1450 mm	57,09"
Weight	700 Kg	700 Kg
Motor Power (KW)	4,2 Kw	4,2 Kw
Noise Level	68 db	68 db
Maximum working width	610 mm	24,03"
Operator control circuit	24 V	24 V
Minimum slicing pitch bone-in	10 mm	0,39"
Minimum slicing pitch boneless	3 mm	0,12"
Air consumption	30 l/min	30 l/min





NSL 800 Tagliafettine

- Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- Capacità di taglio fino a 2.000 kg./ora.
- Fino a 800 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di taglio a 3 mm per carni fresche.
- Possibilità di tagliare sia carni fresche che carni con osso e congelate; in questo caso, lo spessore minimo è di 10 mm (NSL 800 BI).
- Sistema di pressore prodotto sezionale per il taglio di prodotti con osso (NSL 800 BI).
- Taglio di prodotti freschi con osso senza produzione di scaglie di osso, fastidiose per il consumo e deleterie per l'imballaggio.
- Velocità di taglio, altezza della camera di taglio e pressione di controllo prodotto regolabili.
- Macchine estremamente flessibili con moltissime opzioni di taglio.
- Soluzioni speciali disponibili su richiesta del cliente (es. camere di taglio con spessori di taglio differenziati).
- Svariati profili di lame dentellate per il miglior rendimento.
- Nastro modulare di uscita prodotto opzionale (anche con certificazione NSF).
- Sistema di tensione delle lame automatizzato con circuito idraulico.
- Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- Tutti i particolare soggetti a stress meccanico sono trattati termicamente per la maggior durata possibile.
- Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.
- Totale sicurezza dell'operatore.
- Motore, quadro elettrico e parti meccaniche accessibili da un unico pannello frontale.
- Certificate CE, USDA e NSF.

NSL 800 Slicing machine

- Slicing machine that cuts uniform parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- Slicing capacity of up to 2,000 kg/hour.
- Up to 800 mm of useable cutting width and minimum cut thickness of 3 mm for fresh meat, 10 mm for bone-in and frozen (NSL800BI).
- Slices bone-in or boneless fresh meat and frozen meat.
- Sectional product pressing system for cutting meat with bones (NSL800BI).
- Can cut fresh product with bone without causing bone chips, which could be nasty if eaten and which could compromise packaging.
- Slice speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- Extremely versatile machines with a variety of slicing options.
- Customized solutions available upon customer request (i.e. slice chambers with varying cut thicknesses).
- Variety of toothed blade profiles for improved performance.
- Optional modular outfeed belt (also with NSF certification).
- Unique automatic blade tension system.
- Automatic self lubrication system.
- Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete cutting set in just minutes.
- All major dynamic components are heat-treated to extend durability.
- Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set change.
- Motor, electrical control panel and drive mechanism accessed from just one cover.
- Total operator safety.
- CE, USDA and NSF approvals.



NSL 800 Filetadora

- Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
 - Capacidad de corte hasta 2.000 kg/h.
 - Hasta 800 mm de ancho útil de corte y espesor mínimo de corte de 3 mm para carnes frescas y sin hueso.
 - Posibilidad de cortar tanto carnes frescas como carnes con hueso y congeladas; en este caso, el espesor mínimo es de 10 mm (NSL800BI).
 - Sistema de presión de producto seccional para el corte de productos con hueso (NSL800BI).
 - Corte de productos frescos con hueso sin producción de astillas de hueso, desagradables para el consumo y peligrosas para el embalaje.
 - Velocidad de corte, alto de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables.
 - Máquinas de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte.
 - Soluciones especiales disponibles bajo pedido del cliente (por ej. cámaras de corte con espesores de corte diferenciados).
 - Diversos perfiles de cuchillas dentadas para un mejor rendimiento.
 - Cinta modular de salida de producto opcional
- (también con certificación NSF).
 - Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico.
 - Sistema integrado de lubricación automática.
 - Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos.
 - Todas las piezas expuestas a stress mecánico son tratadas térmicamente para lograr la mayor duración posible.
 - Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
 - Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.
 - No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas.
 - Seguridad total para el operador.
 - Motor, cuadro eléctrico y piezas mecánicas accesibles desde un único panel frontal.
 - Con certificación CE, USDA y NSF.

NSL 800 Trancheur

- Trancheur à épaisseur constante grâce au système multilames Grasselli.
 - Jusqu'à 2 000 Kg/h de tranchage.
 - Largeur de la chambre maximum 800 mm utile et épaisseur de coupe minimum 3 mm pour les produits frais.
 - Tranchage des viandes avec os ou congelées d'une épaisseur de coupe minimum de 10 mm (NSL800BI).
 - Système de maintien du produit avec os dans la chambre de tranchage par sections (NSL800BI).
 - Coupe de produits frais avec os sans production de la poudre d'os, désagréables lors de la consommation du produit et pouvant endommager les emballages.
 - Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
 - Systèmes de tranchage extrêmement flexibles et pourvus de nombreuses épaisseurs de tranchage.
 - Des solutions spécifiques disponibles à la demande du client (par ex. chambres de coupe avec épaisseurs de coupe différentes).
 - Différents profils de lames pour une coupe parfaite.
- Convoyeur de sortie produit modulaire en option (même avec certification NSF).
 - Système de tension des lames automatique à circuit hydraulique.
 - Lubrification automatique intégrée.
 - Système de CHANGEMENT DE LAMES RAPIDE EN OPTION pour remplacer le jeu de lames.
 - Toutes les pièces mécaniques ont été traitées avec un procédé thermique.
 - Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
 - Châssis en inox contrôlé et certifié.
 - Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames.
 - Moteur, tableau électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal.
 - Sécurité totale pour l'opérateur.
 - Certifiées CE, USDA et NSF.



NSL 800 Gattermessermaschine für Fleisch

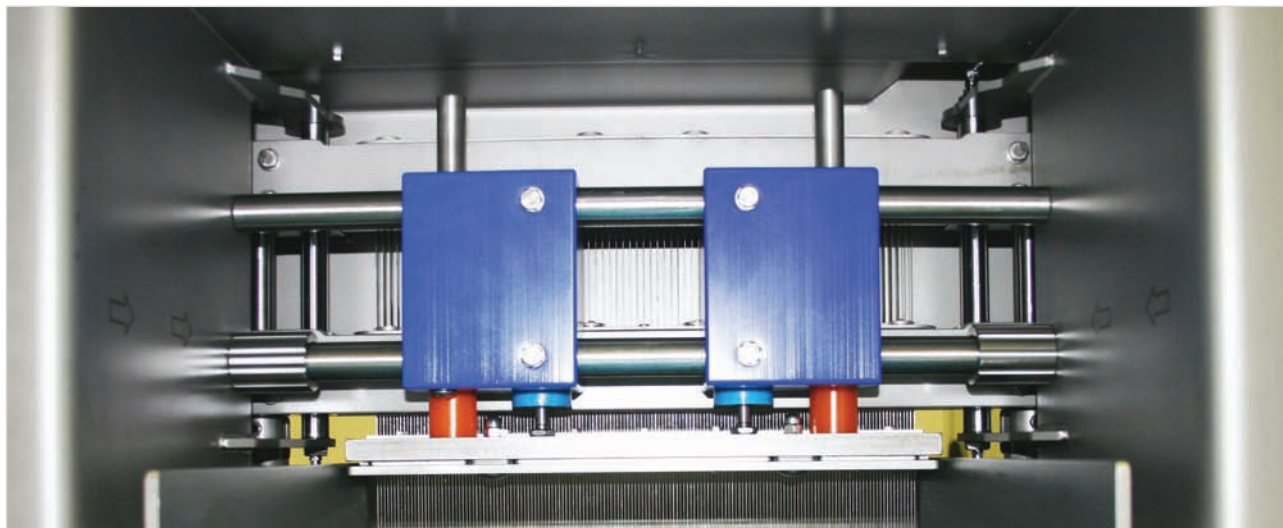
- Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- Schneidkapazität bis zu 2.000 kg/Stunde.
- Bis zu 800 mm Schnittbreite und eine Mindestschnittstärke von 3 mm für frisches Fleisch.
- Möglichkeit sowohl frisches Fleisch als auch Fleisch mit Knochen oder gefrorenes Fleisch zu schneiden,- die Mindeststärke beträgt in diesem Fall 10 mm (NSL800BI).
- Separates Produktdrucksystem für den Schnitt von Fleisch mit Knochen (NSL800BI).
- Splitterfreier Schnitt von Fleisch mit Knochen.
- Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- Auf Kundenwunsch sind Sonderlösungen möglich (zum Beispiel Schneidkammern mit unterschiedlichen Schnittstärken).
- Unterschiedlich gezahnte Messer für eine optimale Leistung.
- Modulares Transportband für den Produktabtransport als Sonderzubehör (auch mit NSF-Zertifizierung).

- Hydraulisches Klingenspannsystem.
- Integriertes System für automatische Schmierung.
- Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln.
- Alle Teile die mechanischen Belastungen ausgesetzt sind wurden thermisch behandelt, um eine höhere Lebensdauer zu garantieren.
- Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl.
- Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.
- Umfassende Bedienersicherheit.
- Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über ein einziges Frontpanel zugegriffen werden.
- CE, NSF- und USDA-Zertifizierung.

NSL 800 Машина для нарезки ломтиками

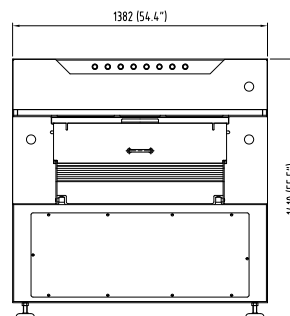
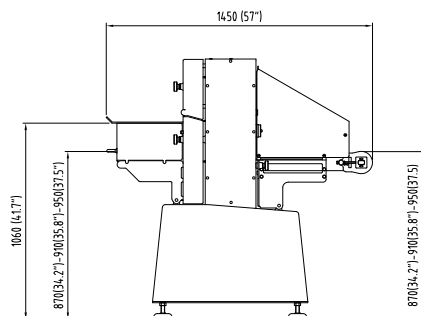
- Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики
- Производительность до 2.000 кг/час
- Полезная ширина нарезки до 800 мм, минимальная толщина нарезки свежего мяса - 3 мм
- Возможность нарезки свежего мяса, а также мяса с костью и замороженного мяса; в этом случае минимальная толщина нарезки - 10 мм (NSL800BI)
- Секционная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью (NSL800BI)
- Нарезка свежих продуктов с костью без осколков, которые делают продукт неприятным для потребления и могут повредить упаковку
- Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт
- Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки
- Специальные решения, разработанные по индивидуальному заказу клиента (например, камеры резки для нарезки на ломтики различной толщины)
- Различные формы зубчатых ножей для обеспечения лучшей

- производительности
- Опционально - модульная лента для отвода продукта (также сертифицирован NSF)
- Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой
- Встроенная система автоматической смазки
- Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМЕНЫ НОЖЕЙ для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут (обязательна автоматизированная система натяжения ножей)
- Все детали, подверженные механическому напряжению, проходят термическую обработку для продления срока эксплуатации
- Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки
- Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали
- Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов
- Полная безопасность оператора
- Доступ к двигателю, электрошлиту и механическим деталям через единую фронтальную панель
- Сертификаты CE NSF и USDA



Dati tecnici / Technical Data NSL 800

Height	1410 mm	55,50"
Width	1382 mm	54,40"
Depth	1450 mm	57"
Weight	810 Kg	810 Kg
Motor Power (KW)	4,2 Kw	4,2 Kw
Noise Level	68 db	68 db
Maximum working width	792 mm	31,20"
Operator control circuit	24 V	24 V
Minimum slicing pitch bone-in	10 mm	0,39"
Minimum slicing pitch boneless	3 mm	0,12"
Air consumption	30 l/min	30 l/min





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 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 designs and manufactures 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