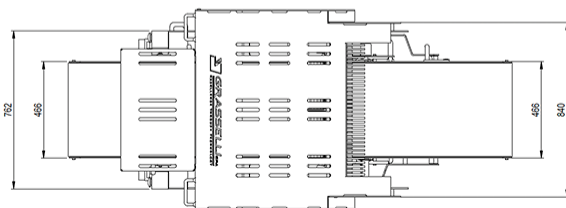
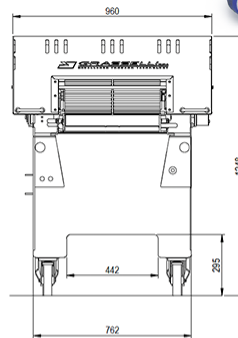
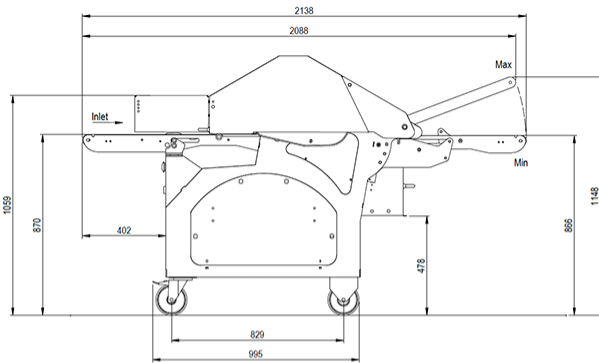


NAB 520/520 M

Vollautomatischer Abschwarter und Entvlieser für Inline-Lösungen.

Genauigkeit und Präzision auch bei den empfindlichsten Teilen von Schweinefleisch und Geflügel.



Technische Daten

	NAB 520 / 520 M
Height	1248 mm / 49.13"
Width	960 mm / 37.8"
Depth	2138 mm / 84.17"
Weight	460 Kg - 1014 lb
Motor Power	2.2 Kw
Noise Level	78.5 db
Maximum working width	520 mm / 20.47"
Operator Control Circuit	24V
Air Consumption (M version)	140 lt/min

NAB 520 / 520 M

AUTOMATISCHER ABSCHWARTER UND ENTVLIESER



1. Effizienter Abschwarter und Entvliester

Mit seinem im Verhältnis zu den Messern und der Zugwalze verstellbaren Einlaufband, gewährleistet die NAB520 perfekte Abschwart- und Entvliessvorgänge.



2. In-line Lösung

Mit ihrem vollautomatischen Ein- und höhenverstellbaren Auslauf ist die NAB 520 die ideale automatisierte Lösung für die In-line-Verarbeitung.



3. Lange Lebensdauer

Zugwalze aus hochfestem Spezialstahl für eine noch längere Einsatzzeit und konstanter Effizienz.



4. Einfache und gründliche Reinigung

Modernes Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für mehr Hygiene. Die Förderbänder können für eine perfekte Reinigung geöffnet werden.



5. Maximieren Sie Ihre Produktionsleistung

Verschiedene Typen von pneumatisch gesteuerten und höhenverstellbaren Andruckwalzen verfügbar.



6. Einfacher Zugang für die Wartung

Alle wichtigen mechanischen und elektrischen Komponenten sind über zwei Seitenwände zugänglich, was die Wartungsarbeiten erleichtert.



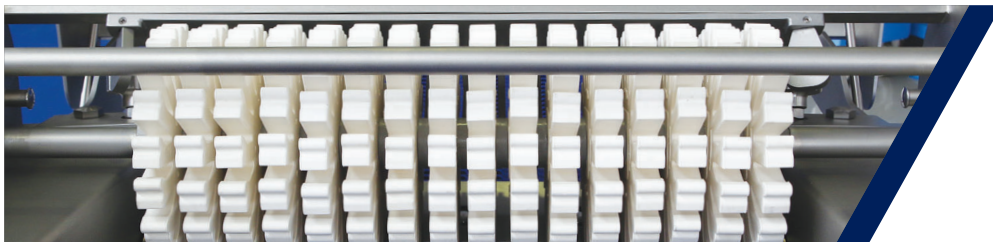
7. Solide Konstruktion

Das Maschinengestell ist vollständig aus extra dickem und zertifiziertem Edelstahl gefertigt.



8. DD-Modell verfügbar

Das Modell NAB 520 DD von Grasselli wurde speziell für das hocheffiziente Abschwarten und das Entfernen von Fett bis zu einer bestimmten Dicke entwickelt. Ideal für Schweinefleisch wie z.B. Koteletts, Speck und Schultern.



Visit our website

