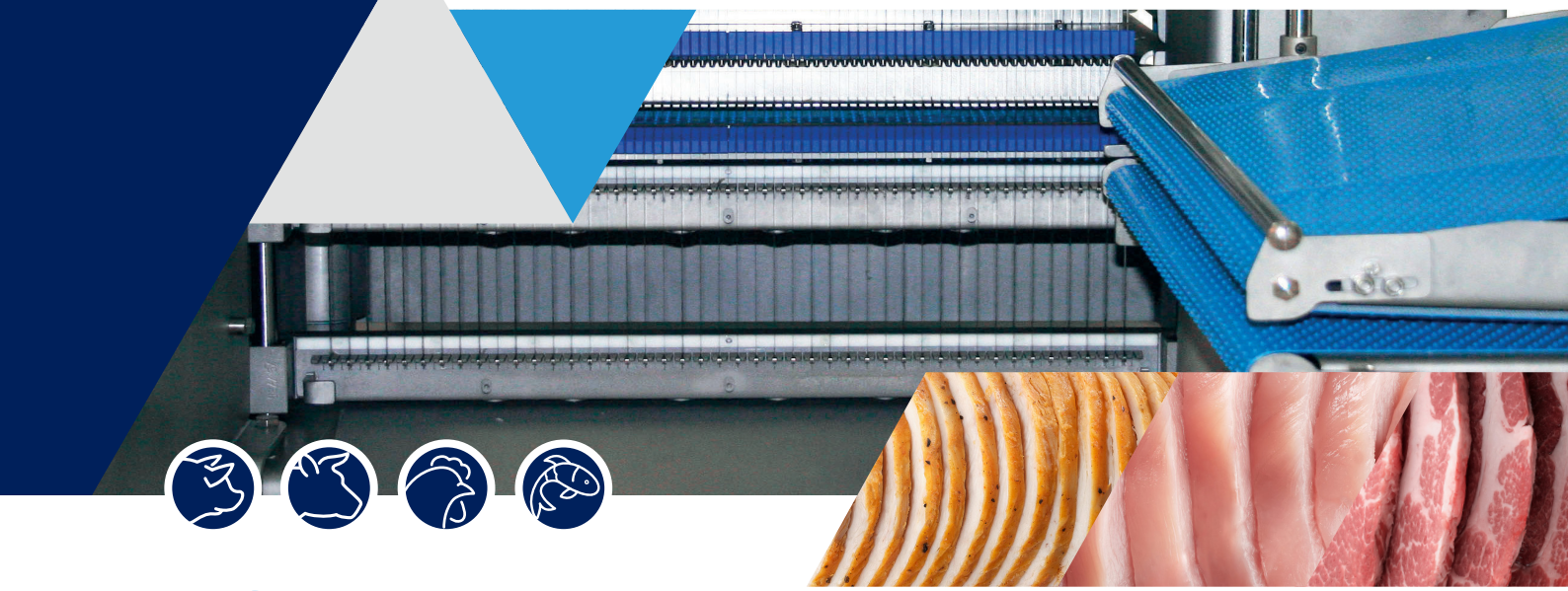
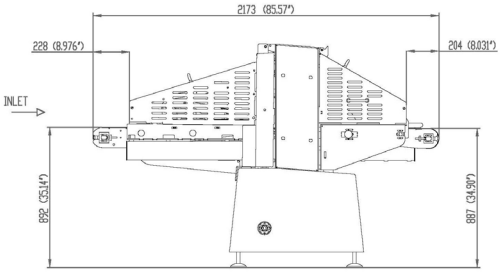
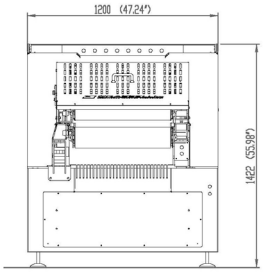
AUTOMATISCHER VERTIKAL-GATTERSCHNEIDER

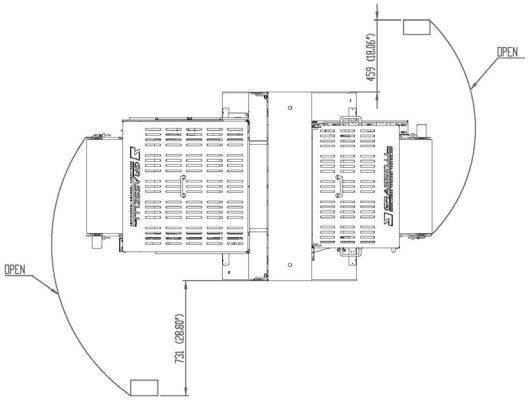


NSA

Vertikale Gatterschneidemaschine, konzipiert für hohe Produktausbeute und hohe Schnittqualität, auch bei gegarten, hei ß en Produkten.
Vollautomatische Produktzuführung und Abtransport: die ideale Lösung für eine extrem hohe Produktionsleistung auch bei kleinen Schnittstärken.







Technische Daten

	NSA 600	NSA 1000
Height	1422 mm / 55.98"	1415 mm / 55.71"
Width	1200 mm / 47.24"	1600 mm / 62.99"
Depth	2173 mm / 85.55"	2178 mm / 85.75"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

GRASSELLI
YOUR SLICING EXPERTS

NSA

AUTOMATISCHER VERTIKAL-GATTERSCHNEIDER

1. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungen
Die NSA kann frisches oder gegartes Fleisch (Höchsttemperatur 80°C - Mindesttemperatur 0°C) und Produkte ohne Knochen, dank des Grasselli-Gatter-Schneidsystems, in perfekt parallele Scheiben schneiden. Die Mindest-schnittstärke beträgt 3 mm.

2. Perfekt für die Verarbeitung von Ready-to-Eat-Produkten (RTE)
Mit vollautomatischer Zu- und Abfuhr für eine Inline-Lösung wird die NSA für High-Risk Umgebungen empfohlen, in denen verzehrfertige Produkte (RTE) verarbeitet werden.

3. Spart Zeit bei mechanischen Einstellungen
Optionales Schnellwechselsystem für das Auswechseln des gesamten Messersatzes in wenigen Minuten, das auch durch das automatische Messerspannsystem erleichtert wird.

4. Äußerst anpassungsfähig für das beste Ergebnis
Mit einer breiten Palette von Schneideoptionen kann die Bandgeschwindigkeit und der Druck auf das Produkt so eingestellt werden, dass die maximale Produktmenge hochqualitativ geschnitten wird.

5. In-line Lösung
In Verbindung mit einer horizontalen Schneidemaschine der KSL-Serie kann eine vollautomatische Linie zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Streifen (2-D) mit hoher Produktionsleistung kombiniert werden.

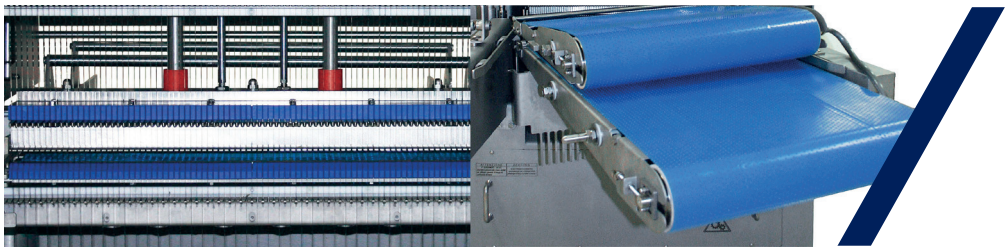
6. Optionale Lösungen auf Anfrage erhältlich
Die NSA kann mit einem kundenspezifischen Schneidsatz ausgestattet werden. Des Weiteren bieten wir eine Schnittgutvereinzelung für effizienteres Frieren von rieselfähigen Produkten.

7. Eine Vielzahl von Optionen für maximale Leistung
Mit einer Arbeitsfläche von 600 mm (NSA600) bzw. 1000 mm (NSA1000) kann sie mit produktspezi-fischen Transportgurten ausgestattet werden.

8. Einfache Reinigung - ohne Werkzeug
Modernes Design mit abgerundeten Kanten und durchgehenden Schweißnähten gewährleistet eine optimale Reinigung. Für die Reinigung der Anlage sind keine Werkzeuge erforderlich, und es werden keine Teile demontiert.

9. Version B
Die NSA „B-Version“ hat einen externen Schaltschrank und ist auch in der Antriebskammer vollständig zu reinigen.

10. Solide Konstruktion
Das äußerst stabile Maschinengehäuse ist aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl gefertigt und gewährleistet höchste Hygiene und Langlebigkeit.



Visit our website

GRASSELLI
YOUR SLICING EXPERTS
Via Salvo D'Acquisto, 2/c / 42020 Albinea (RE) Italy / Tel. +39 0522.599745 / **www.grasselli.com** / info@grasselli.com