

GRASSELLI



GRASELLI



CHI SIAMO

MISSION

VISION

LA NOSTRA STORIA

DOVE TROVARCI

4



I NOSTRI VALORI

MASSIMO RENDIMENTO

SICUREZZA

AFFIDABILITÀ

RICERCA

26



I NOSTRI PRODOTTI

LE NOSTRE SLICERS

LA NUOVA GENERAZIONE
DEL PORTIONING

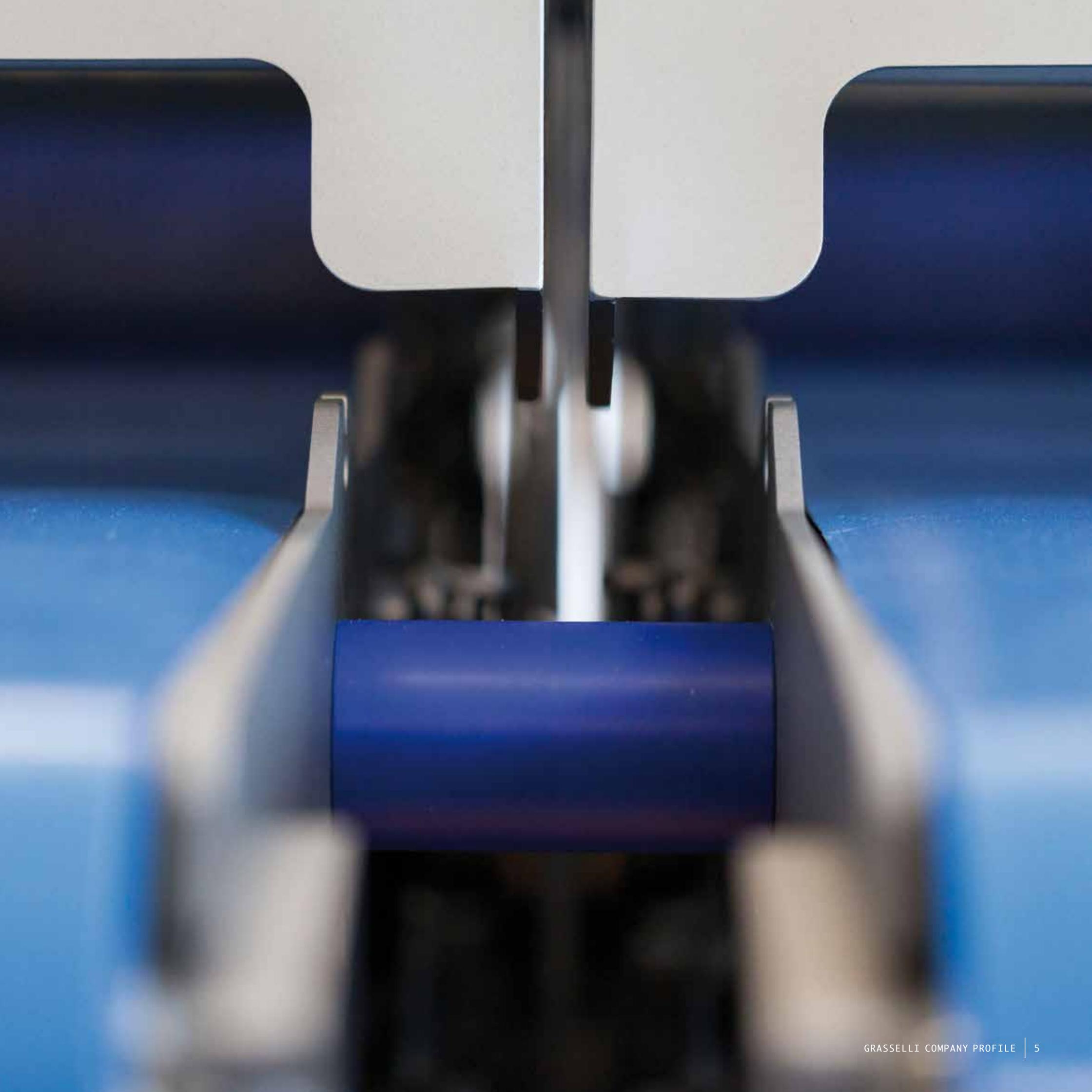
LE NOSTRE SCOTENNATRICI
E ASPORTATRICI
DI MEMBRANA

18



MISSION

OFFRIAMO IL MASSIMO
IN TERMINI DI
SPECIALIZZAZIONE,
RENDIMENTO E SICUREZZA
NEL TAGLIO DI ALIMENTI
PROTEICI.





Grasselli S.p.A. progetta, realizza e distribuisce a livello internazionale le più avanzate soluzioni per il taglio della carne. Punta di eccellenza dell'azienda negli ultimi 25 anni, lo sviluppo di **macchinari ad alto rendimento per il taglio e il porzionamento della carne fresca** rappresenta il core business aziendale, con radici profonde in una **quarantennale conoscenza del settore** e nell'esperienza di **personale altamente qualificato**.







In origine specializzata nella produzione di macchine scotennatrici, oggi Grasselli offre avanzati sistemi di taglio ispirati dalle più ardue sfide affrontate da ogni azienda di lavorazione: tagliafettine verticali e orizzontali automatiche o semiautomatiche, macchine per il taglio 3D, cubettatrici, porzionatrici e linee per il confezionamento in vaschetta.

Soluzioni tecnologiche d'avanguardia, progettate e sviluppate per assicurare progresso, performance e agevole sanificazione.

VISION

INNALZIAMO GLI STANDARD
DI QUALITÀ DEL CIBO
NEL MONDO ATTRAVERSO
L'ARTE DEL TAGLIO.



GRASSELLI SPA
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY



LA NOSTRA STORIA

Grasselli nacque nel 1974, quando il suo fondatore Giorgio Grasselli, motivato dalla richiesta di quello che sarebbe divenuto il primo cliente dell'azienda, progettò e realizzò la sua prima macchina scotennatrice. Sicuro del valore della propria invenzione, scelse di non focalizzarsi esclusivamente sul mercato locale – seppur culla di numerose note aziende di lavorazione della carne – e volse immediatamente lo sguardo verso il commercio globale, partecipando a una fiera internazionale a Parigi.

Le elevate prestazioni delle prime macchine Grasselli non passarono inosservate: ad appena qualche mese dalla sua costituzione, Grasselli stava già operando a livello internazionale, gettando le basi di un duraturo successo.



L'industria della lavorazione della carne tuttavia non ha mai smesso di progredire nel tempo, e così nemmeno Grasselli. Mentre la grande distribuzione organizzata andava affermandosi e i clienti iniziavano a richiedere prodotti sempre più sofisticati, l'azienda colse l'opportunità di inaugurare una nuova linea di produzione: nel 1993, Grasselli lanciò la sua prima tagliafettine industriale,





il cui grande successo in Europa e negli Stati Uniti segnò un nuovo, fiorente, inizio. Da allora, la gamma di prodotti Grasselli si è ampliata fino a comprendere una ricca varietà di soluzioni di taglio e porzionamento tecnologicamente avanzate, concepite per incontrare la crescente domanda di prodotti finali di altissima qualità e, soprattutto, per superare ogni aspettativa.



DOVE TROVARCI

Gli headquarters Grasselli si trovano a Reggio Emilia, uno dei principali poli industriali in Italia e punta di diamante dell'industria meccanica e mecatronica italiana, sia per produttività sia per tasso di occupazione.

L'attitudine all'export delle aziende manifatturiere reggiane è perfettamente rispecchiata da Grasselli, che si è affermata a **livello mondiale** e oggi può vantare una presenza commerciale in **oltre 50 nazioni**.





Grazie a una significativa strategia di internazionalizzazione, Grasselli ha accresciuto enormemente la sua competitività sul mercato, intessendo al tempo stesso una fitta rete di supporto tecnico. Attraverso un programma di frequenti corsi di addestramento e aggiornamento, il nostro circuito internazionale di agenti e distributori è costantemente aggiornato sugli ultimi sviluppi tecnologici e sulle novità di settore ed è in grado di garantire a livello globale **assistenza rapida, personalizzata ed efficace.**

I NOSTRI PRODOTTI

PRESTAZIONI MASSIME
E SOLUZIONI YIELD-ORIENTED
PER OGNI ESIGENZA:
I NOSTRI SISTEMI DI TAGLIO
E PORZIONAMENTO.



Nel corso degli ultimi 25 anni il mercato della carne ha subito una rapida evoluzione: oggi i clienti privilegiano non solo qualità e sapore eccellenti, ma anche pasti che siano **più veloci** e **semplici** da cucinare; prediligono prodotti della stessa misura e peso rispetto ad alternative più irregolari; scelgono confezioni a prezzo fisso anziché prezzate secondo la logica del prezzo al chilo. È fondamentale che l'incalzante richiesta di efficienza del mercato trovi una risposta nella continua ricerca dei massimi livelli di prestazione e accuratezza da parte delle aziende di lavorazione: la **giusta attrezzatura** è essenziale per rimanere competitivi di fronte alla domanda di prodotti sempre migliori in termini di **aspetto esteriore, uniformità, qualità e vita sullo scaffale**.



LE NOSTRE SLICERS

Le tagliafettine industriali Grasselli rappresentano un significativo passo avanti verso la massima efficienza.

SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

Le nostre soluzioni consentono l'eliminazione di seghe, coltelli e ripetitive e rischiose operazioni manuali, riducendo radicalmente i casi di infortunio sul lavoro.

ATTENZIONE ALLA SALUTE

La manipolazione manuale del prodotto è limitata a quanto strettamente necessario per l'operatività della macchina. Le tagliafettine Grasselli garantiscono la minima gestione del prodotto da parte dell'operatore, così da ridurre drasticamente l'esposizione ai batteri e da assicurare una vita sullo scaffale più lunga.

ROI SENZA PARI

Resa più elevata, minimo scarto e incredibile risparmio di lavoro garantiscono un ritorno sull'investimento agevole e veloce.

VERSATILITÀ PER OGNI ESIGENZA

Soluzioni flessibili e personalizzate per andare incontro alle precise richieste dei nostri clienti, così da ottenere una performance perfetta qualsiasi siano l'applicazione prescelta e le condizioni del prodotto (fresco, cotto, stagionato, affumicato, con osso, raffreddato, congelato superficialmente).

SOFFISTICATA FUNZIONALITÀ

Facili da installare, facili da usare, facili da mantenere. Ogni macchina è progettata per essere intuitiva, user-friendly e per consentire totale e rapida accessibilità di tutti i suoi componenti.

MATERIALI RESISTENTI NEL TEMPO

La struttura delle nostre tagliafettine è interamente realizzata in acciaio inossidabile, con saldature continue e spigoli arrotondati. Ciò non solo offre eccezionale longevità in qualsiasi condizione di lavoro, ma consente una sanificazione semplice e scrupolosa.

A man with glasses and a white jacket is working in a factory. He is holding a small piece of food, possibly a slice of cheese or meat, in his hands. The background shows industrial machinery and a blue conveyor belt. The text "LA NUOVA GENERAZIONE DEL PORTIONING" is overlaid on the image.

LA NUOVA GENERAZIONE DEL PORTIONING

Tutti i principali vantaggi delle nostre tagliafettine trovano massima esaltazione nelle porzionatrici Grasselli: la soluzione definitiva per fette di spessore e peso perfettamente costanti, pronte a essere posizionate in vaschetta.



Le nostre porzionatrici sono in grado di tagliare fette con un'accuratezza di circa 2g, di impilarle, sfalsarle o distanziarle e infine di depositarle direttamente in vaschetta, il tutto impiegando una minima parte della forza lavoro generalmente necessaria.

Ciò significa:

- > notevole aumento di produzione e rendimento;
- > sostanziale risparmio di manodopera;
- > minima gestione manuale del prodotto e migliore igiene.

Forniamo ai nostri clienti le qualità che consentiranno loro di penetrare il mercato della carne e progredire giorno dopo giorno: performance straordinaria, accuratezza senza pari e minimi costi di gestione.





WORLD LEADERS IN SAVING YOUR SKIN: LE NOSTRE SCOTENNATRICI E ASPORTATRICI DI MEMBRANA

Non solo produrre macchine che siano qualitativamente superiori e più sicure rispetto agli standard di mercato, ma fissare nuovi standard di affidabilità.

È questa la filosofia alle spalle della gamma di scotennatrici Grasselli, progettate per scotennare efficacemente una gran varietà di carne e pesce.

Rendendo possibile l'abbandono di lunghe e rischiose operazioni manuali, le nostre macchine scotennatrici e asportatrici di membrana sono una garanzia di produttività e precisione insuperabili, nonché di completa sicurezza dell'operatore.



SEMPLICITÀ D'UTILIZZO E MANUTENZIONE

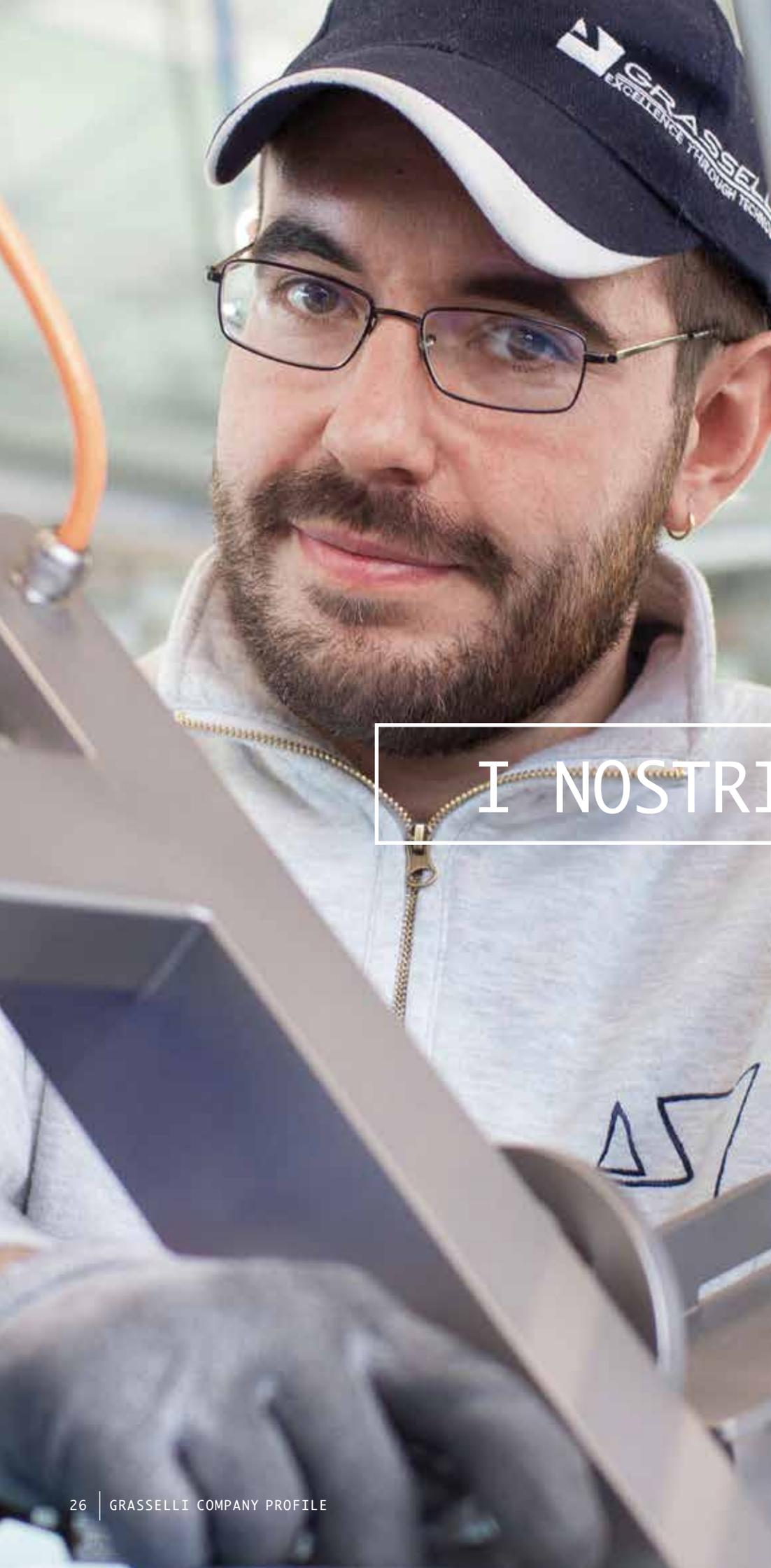
design ergonomico,
sostituzione
delle lame senza
necessità di attrezzi
e interfaccia
user-friendly
per operazioni
ininterrotte e
produttive

SCARTO PRATICAMENTE PARI A ZERO

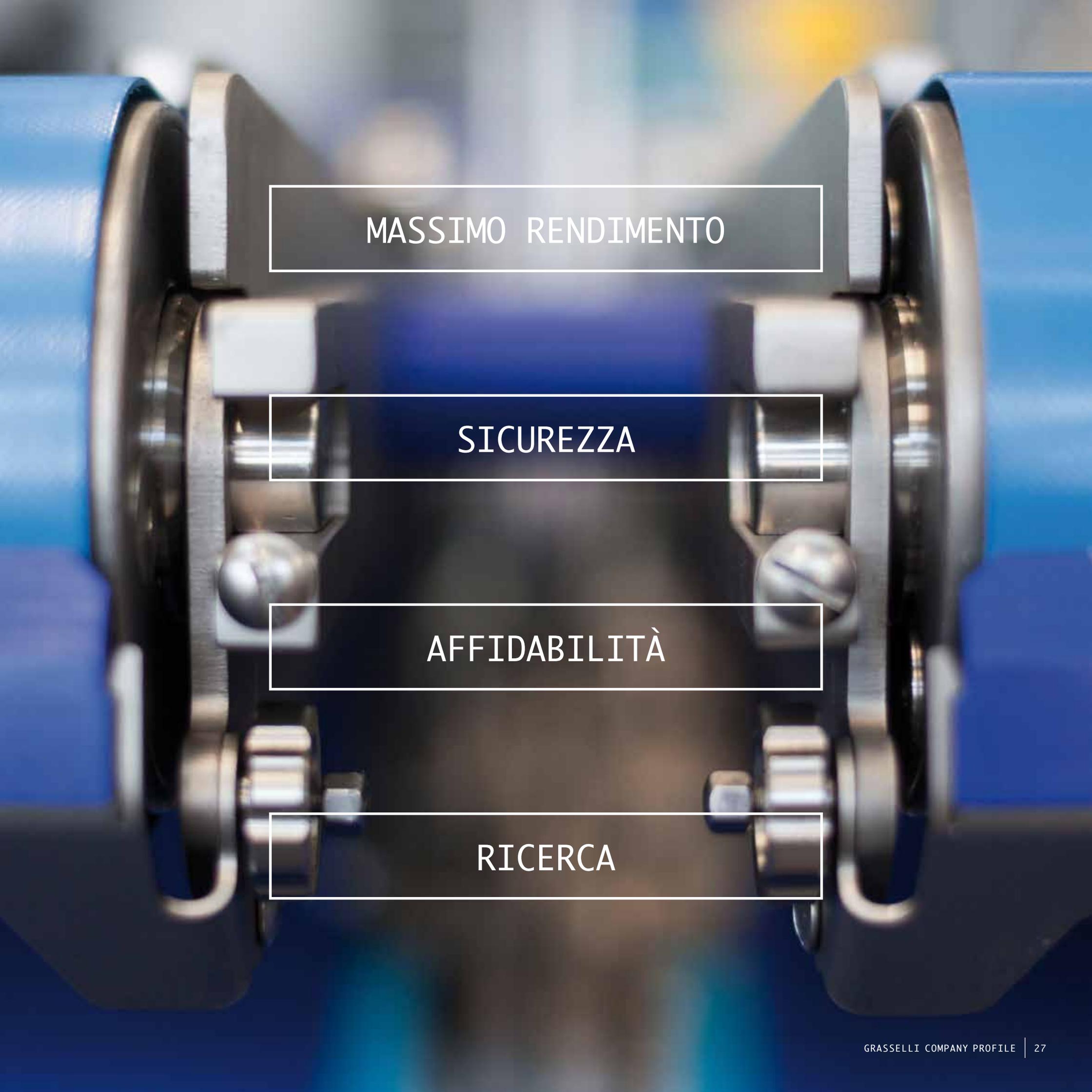
evidente maggiore
precisione,
per trarre il massimo
da qualsiasi prodotto

SISTEMA DI SICUREZZA WLO

il solo e unico
sistema di sicurezza
wireless capace
di neutralizzare
il rischio di
infortunio e portare
la performance al
livello successivo



I NOSTRI VALORI

A close-up photograph of a complex mechanical assembly, likely a part of a machine. The assembly features several metallic components, including rollers, gears, and shafts, all set against a blue background. Four white rectangular boxes with thin black borders are overlaid on the image, each containing a key performance indicator in Italian. The text is centered within each box and is in a clean, sans-serif font.

MASSIMO RENDIMENTO

SICUREZZA

AFFIDABILITÀ

RICERCA

MASSIMO RENDIMENTO

“Forniamo i più elevati livelli di prestazioni e produttività attraverso tecnologie all'avanguardia senza pari. Grazie al nostro costante impegno per l'innovazione, fissiamo ogni giorno nuovi standard di efficienza.”

fino a
3

mesi
ROI

fino a
80%

di risparmio
di manodopera



fino a
5

tonnellate
di prodotto
affettato all'ora

Tenere il passo con le esigenze del mercato e rimanere in testa alla competizione richiede l'attrezzatura migliore per **resa, rendimento e precisione**.

Le macchine Grasselli offrono ai nostri clienti l'opportunità di ottenere **volumi maggiori, lavorazione più veloce e taglio più preciso**, riducendo lo scarto al minimo e massimizzando la performance di taglio.

La nostra innovativa tecnologia di **taglio "delicato"** assicura volumi maggiori, esaltando al tempo stesso le qualità e i valori nutrizionali del prodotto, salvaguardati anche attraverso una minima manipolazione da parte dell'operatore.

Tutti questi fattori, combinati, fanno di Grasselli il miglior partner possibile in qualsiasi strategia di efficientamento dei costi.

SICUREZZA

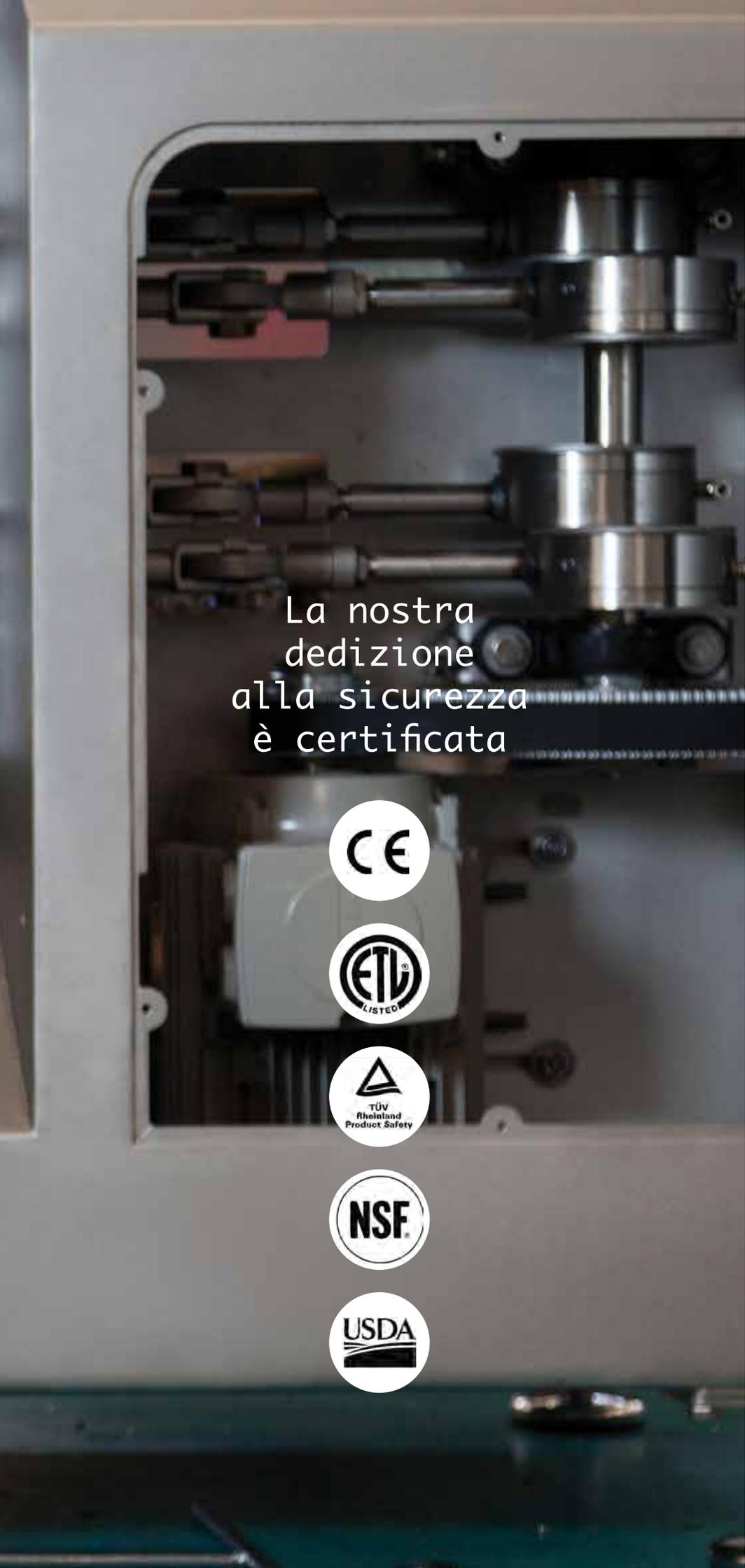
“La nostra reputazione come garanzia di solidità e sicurezza. Prevenzione di infortuni senza pari basata su tecnologie brevettate e soluzioni affidabili.”

più di
1300

sistemi
di sicurezza
venduti

90%

diminuzione
di incidenti
sul lavoro



La nostra
dedizione
alla sicurezza
è certificata



Qui in Grasselli, la sicurezza riveste un ruolo sostanziale nella nostra quotidiana ricerca dell'innovazione.

Siamo orgogliosi di essere l'unica azienda del settore a poter vantare un'esperienza di oltre trent'anni nel fornire **impareggiabili sistemi di sicurezza brevettati** a livello internazionale.

Il WLO, la nostra più recente soluzione, è il **primo sistema di sicurezza wireless** dell'industria della carne. Grazie all'intuizione e al know-how del nostro staff altamente specializzato, stabilisce nuovi standard di sicurezza per le operazioni di scotennatura e asportazione di membrana.

Questo device estremamente sofisticato, tutelato da diversi brevetti nel mondo, è in grado di neutralizzare il rischio di infortunio tanto per l'operatore della macchina quanto per qualsiasi terza parte che possa accidentalmente venirvi in contatto. Sicurezza totale, down-time minimo, efficienza massima: una volta che il WLO è in funzione, sia le attività dei nostri clienti che i loro operatori sono in **mani sicure**.

AFFIDABILITÀ

“Produzione in-house, materiali top di gamma e componenti internazionalmente riconosciuti danno vita a macchine più longeve e con minimi requisiti di manutenzione. Assistenza dedicata e flessibile ovunque nel mondo.”

1

giorno in media
per disponibilità
di parti di ricambio

3

ore per installazione
e setup



22400

ore di lavoro
senza necessità
di manutenzione

Tutte le macchine del nostro vasto range di sistemi di taglio, porzionamento e scotennatura sono progettate e realizzate **internamente**, in accordo con i più stringenti criteri industriali.

Ciascun materiale è specificamente selezionato dal nostro staff tra centinaia di alternative.

Ciascun componente è testato in ogni fase della produzione.

La longevità delle nostre soluzioni è la prova tangibile dei nostri sforzi nel fornire ai nostri clienti attrezzatura affidabile, capace di mantenere una performance eccellente giorno dopo giorno, mese dopo mese, **anno dopo anno**.

Per garantire una **costante produttività** al di sopra di ogni standard, abbiamo creato una rete di distributori e affiliati specializzati, selezionati con cura in base a esperienza e attenzione al cliente. Ovunque i nostri clienti si trovino, Grasselli è in grado di offrire un'assistenza a 360 gradi: dall'installazione della macchina al training del personale operativo e di manutenzione, dall'immediata risoluzione di qualsiasi inconveniente tecnico fino al servizio di fornitura di parti di ricambio, tra i più rapidi e affidabili nel settore.

In più, i dispositivi di **diagnosi remota** supportati dai nostri modelli più recenti consentono di anticipare qualsiasi esigenza di manutenzione, di ridurre il down-time e i costi di riparazione.

RICERCA

“La ricerca come catalizzatore dello sviluppo di soluzioni innovative. La creazione di nuove tecnologie come riflesso di una profonda esperienza nel taglio di alimenti proteici.”

20000

ore di ricerca
in un anno

25

brevetti attivi



20

prototipi sviluppati
negli ultimi
5 anni

In 43 anni di attività, Grasselli non ha mai smesso di fare passi avanti.

Abbiamo affrontato e vinto migliaia di stimolanti sfide diverse e abbiamo compreso che la più stimolante deve ancora presentarsi, e che il nostro più grande successo deve ancora essere raggiunto.

Ma soprattutto, abbiamo compreso che al di là di ogni risorsa funzionale e strategica, al di là delle più efficaci innovazioni di processo e delle più sofisticate tecniche di management, la nostra più grande forza sono le **persone**.

Possiamo vantare più di 25 brevetti attivi in tutto il mondo, decine di modelli di macchine all'avanguardia e un trascorso quarantennale di rivoluzionario problem-solving. Tutto ciò è stato reso possibile dal know-how tecnico e professionale del nostro staff, la cui passione e il cui entusiasmo rappresentano l'essenza della cultura aziendale Grasselli.

Il nostro nuovo centro di ricerca – situato ad Albinea, nelle immediate vicinanze della nostra sede – è il simbolo della nostra incessante dedizione al progresso. Come tale, è il risultato di un accurato studio architettonico e ambientale: progettato per fondersi perfettamente con l'ambiente collinare circostante e per ospitare il cuore pulsante dell'innovazione Grasselli, costituisce un altro passo nella giusta direzione.



Verso nuove invenzioni,



verso nuovi traguardi,



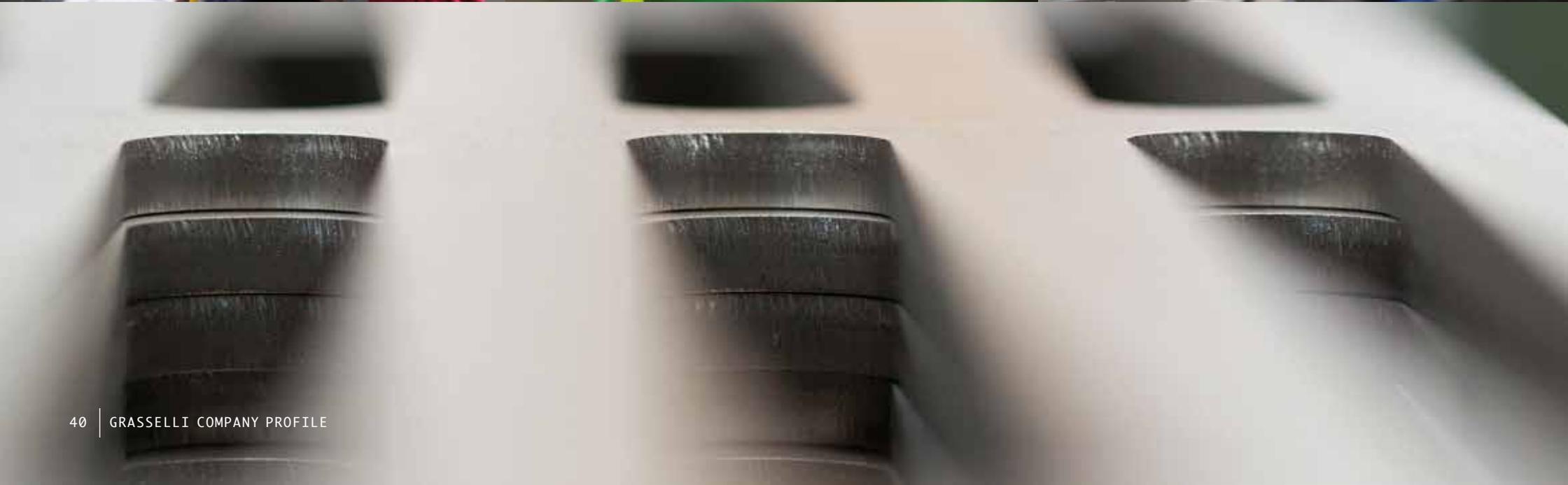
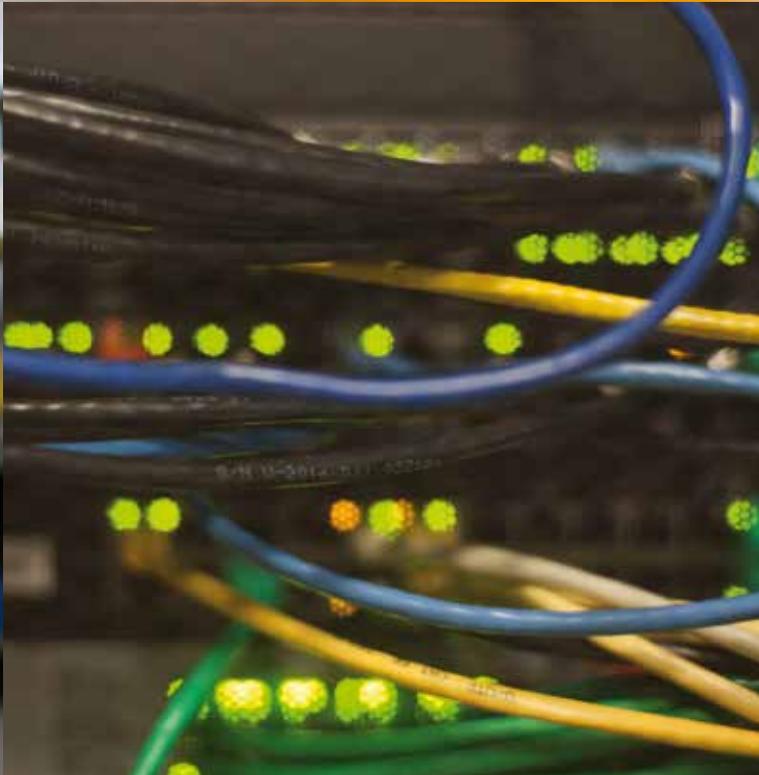
verso





nuove persone.









Grasselli S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
42020 Albinea (RE) - Italy

Tel. +39.0522.599745
www.grasselli.com
info@grasselli.com



GRASSELLI





GRASELLI