

GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING



FSL + TSL Line

Cooked Tuna slicing line



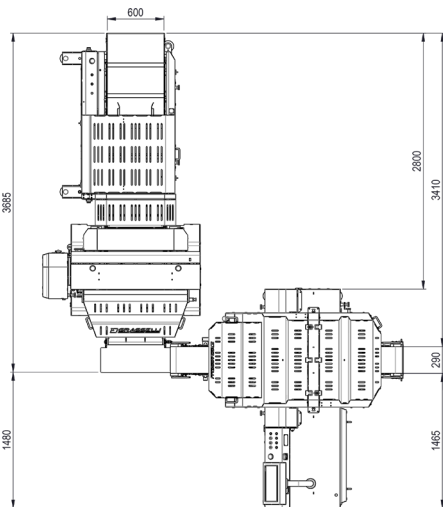
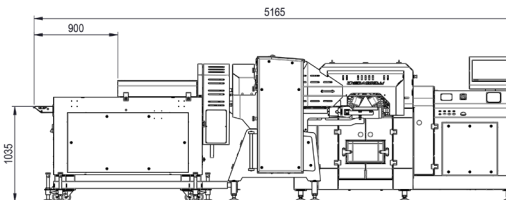
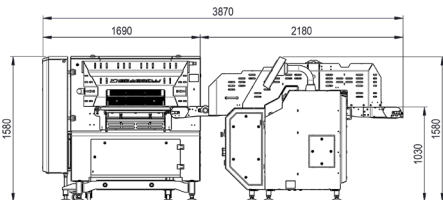
LINEA PER IL TAGLIO DI TONNO COTTO



Linea FSL + TSL

La prima linea Grasselli per il taglio di tranci di tonno cotto.

Progettata per garantire perfetti filetti di tonno per il riempimento dei vasetti ma allo stesso tempo ridurre lo scarto prodotto dalle operazioni di taglio.



Dati Tecnici

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL Line

LINEA PER IL TAGLIO DI TONNO COTTO



1. Tecnologia di taglio "Gentile"

La linea garantisce il taglio 3D in bastoncini perfettamente uniformi anche per i prodotti più delicati, grazie al sistema da taglio Multi-lama Grasselli.



2. Il taglio più pulito per una riduzione dello scarto comprovata sul campo

Incrementa la profittabilità delle tue operazioni di taglio grazie al taglio delicato della TSL, ottenendo una notevole riduzione dello scarto rispetto ai sistemi di taglio tradizionali.



3. Fino al 50% di risparmio dei costi

Potenzia il tuo impianto di produzione e raggiungi un risultato estremamente accurato, una lavorazione veloce e alti volumi di produzione, riducendo anche il costo della manodopera al minimo.



4. Qualità di taglio superiore

La linea ha dimostrato di fornire una qualità notevolmente più alta rispetto agli altri sistemi di taglio con sega a nastro tradizionali.



5. Assistenza e Statistiche in tempo reale

Grazie alla connessione ad Internet, la linea FSL+TSL può generare statistiche di produzione in tempo reale direttamente sul tuo PC e fornirti assistenza live per ridurre i fermi macchina.



6. Interfaccia User-friendly

Imposta la tua ricetta attraverso il software e controlla appieno la velocità della linea grazie al touch-screen facile da usare.



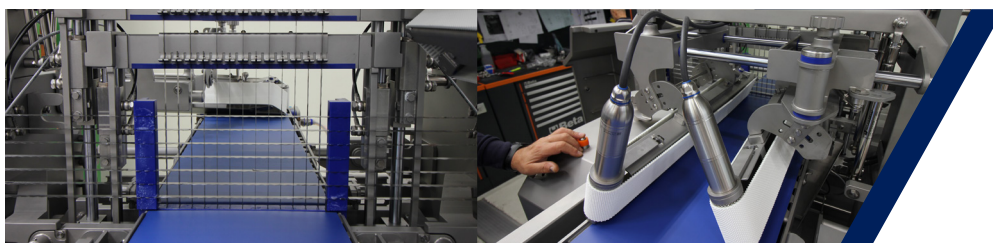
7. Operazioni di taglio sicure

Siamo specializzati nell'offrire soluzioni che permettono la totale eliminazione di operazioni manuali estremamente pericolose, riducendo gli infortuni sul lavoro e incrementando la produttività.



8. Minore manutenzione, pulizia semplice

La linea ha dimostrato di consentire una minore manutenzione e una più facile igienizzazione rispetto ai sistemi di taglio tradizionali, riducendo così i tempi di fermo macchina.



Follow Us

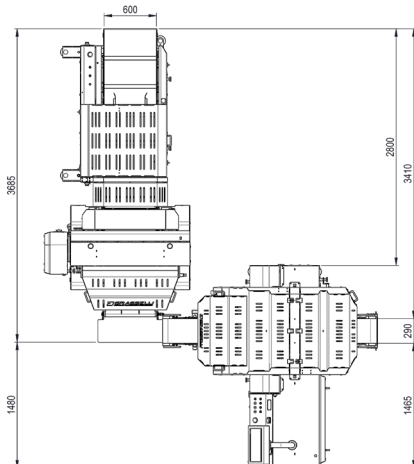
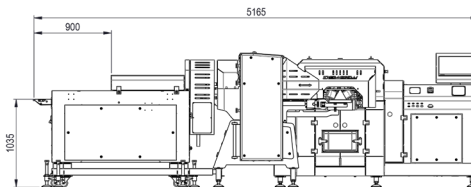
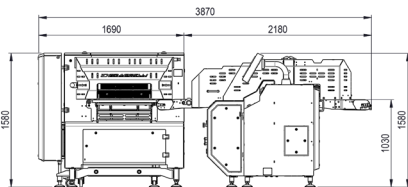
COOKED TUNA SLICING LINE



FSL + TSL Line

The first Grasselli Line for cooked tuna slicing.

Designed to guarantee perfect tuna fillets for the filling of jars while minimizing the giveaway due to the cutting operations.



Technical Data

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL Line

COOKED TUNA SLICING LINE



1. Gentle Slicing technology

The line delivers perfectly even 3D cuts in sticks or slices of even the most delicate product, thanks to the Grasselli multi-blade cutting system.



2. The cleanest cut for field proven minimum waste

Boost the profitability of your slicing operations thanks to TSL's smooth, delicate cut, allowing for a significant waste reduction compared to standard cutting systems.



3. Up to 50% cost reduction

Empower your processing plant to achieve an extremely accurate cut, fast processing and higher volumes, while reducing labor costs to the lowest.



4. Superior slicing quality

The line has proven to deliver a significantly higher slicing quality compared to a standard band-saw slicing system.



5. Live stats and assistance

Thanks to the Internet connection, the FSL+TSL Line can deliver live Production statistics directly on your PC and provide you with live assistance to reduce machine downtimes.



6. User-friendly interface

Fine-tune your target recipe through the software and fully control the speed of the line thanks to the easy-to-use touch screen.



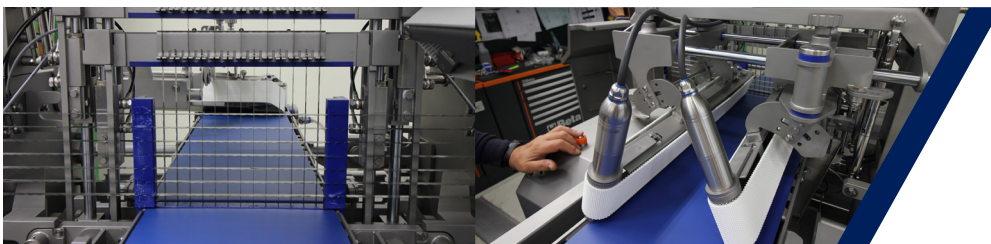
7. Safer slicing operations

We specialize in offering solutions that allow for the elimination of extremely dangerous manual operations, reducing accidents in the workplace and boosting productivity.



8. Less maintenance, easier cleaning

The line has proven to allow for less maintenance and easier cleaning operations when compared to standard slicing systems, thus leading to less machine downtime.



Follow Us

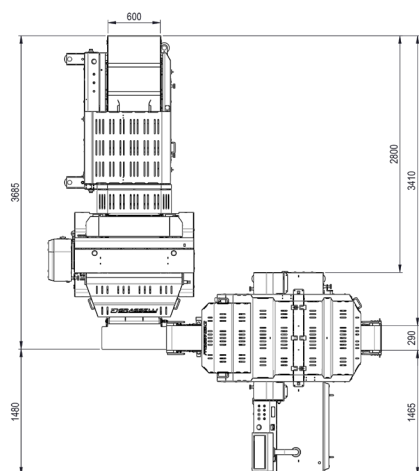
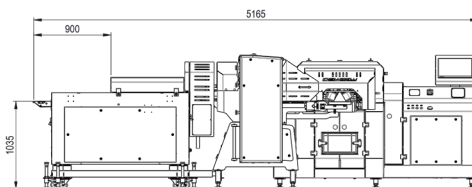
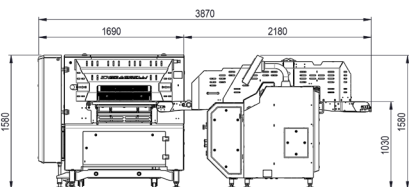
ЛИНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ ВАРЕНОГО ТУНЦА



FSL + TSL Line

Первая линия Grasselli для разделки вареного мяса тунца.

Разработана для получения идеальных кусочков филе тунца для заполнения банок, но в то же время уменьшает количество отходов, образующихся при разделке.



Технические данные

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL Line

ЛИНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ ВАРЕНОГО ТУНЦА



1. “Щадящая” технология резки

Благодаря многоножевой системе резки Grasselli линия гарантирует 3D резку на идеально ровные палочки даже для самых деликатных продуктов.



2. Максимально чистая резка для проверенного на практике сокращения отходов

Повысьте рентабельность операций резки благодаря щадящей резке TSL и добейтесь значительного снижения количества брака по сравнению с традиционными системами резки.



3. Экономия затрат до 50 %

Модернизируйте свое производственное предприятие и добейтесь высокоточного результата, высокой производительности и больших объемов производства, а также минимизируйте трудовые затраты.



4. Превосходное качество резки

Линия показала значительно более высокое качество резки по сравнению с другими традиционными системами резки с использованием ленточной пилы.



5. Поддержка и статистика в режиме реального времени

Благодаря подключению к Интернету линия FSL+TSL может в реальном времени генерировать данные по статистике производства прямо на вашем компьютере, а также в режиме реального времени обеспечивать доступ к технической поддержке для сокращения времени простоя машины.



6. Удобный интерфейс

Задайте рецепт с помощью программы и полностью контролируйте скорость линии с помощью простого в использовании сенсорного экрана.



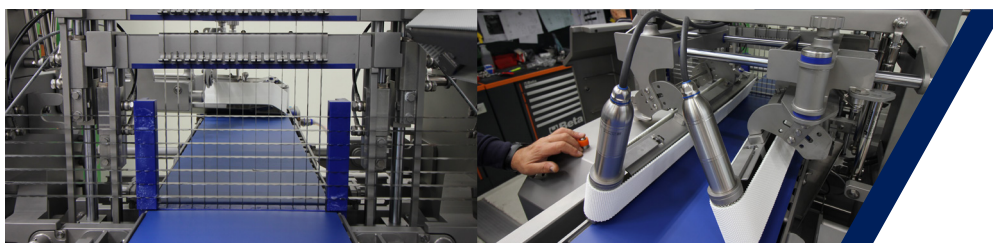
7. Безопасные операции резки

Мы специализируемся на предложении решений, позволяющих полностью исключить крайне опасные ручные операции, снизить производственный травматизм и повысить производительность.



8. Сокращение потребности в техобслуживании, простота чистки

Линия на практике доказала, что по сравнению с традиционными системами резки она обеспечивает сокращение потребности в техобслуживании и упрощение дезинфекции, что позволяет сократить время простоя машины.



Follow Us

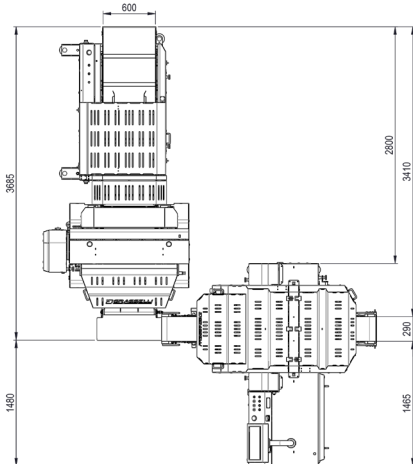
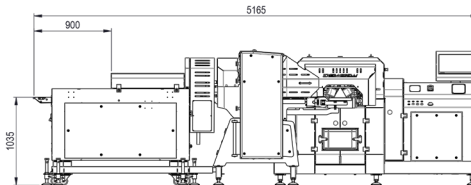
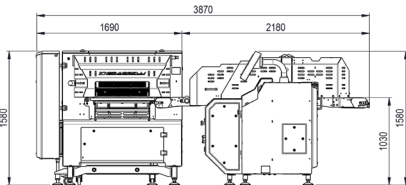
LÍNEA PARA CORTAR EL ATÚN COCIDO



FSL + TSL Line

La primera línea de Grasselli para cortar filetes de atún cocido.

Diseñado para garantizar unos filetes de atún perfectos para el llenado de los tarros y, al mismo tiempo, reducir los desperdicios producidos por las operaciones de corte.



Datos Técnicos

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

Línea FSL + TSL

LÍNEA PARA CORTAR EL ATÚN COCIDO



1. Tecnología de corte « suave »

La línea garantiza un corte en 3D en filetes perfectamente uniformes incluso para los productos más delicados, gracias al sistema de corte multicuchilla de Grasselli.



2. El corte más limpio para una reducción de los desperdicios probada en el campo

Aumente la rentabilidad de sus operaciones de corte gracias al corte suave de la TSL, consiguiendo una importante reducción del desperdicio en comparación con los sistemas de corte tradicionales.



3. Hasta un 50% de ahorro de costes

Actualice su planta de producción y consiga un resultado de gran precisión, un procesamiento rápido y altos volúmenes de producción, minimizando además los costes de mano de obra.



4. Calidad de corte superior

La línea ha demostrado ofrecer una calidad significativamente mayor que otros sistemas de corte de sierra de cinta convencionales.



5. Asistencia y estadísticas en tiempo real

Gracias a su conexión a Internet, la línea FSL + TSL puede generar estadísticas de producción en tiempo real directamente en su PC y proporcionar asistencia en directo para reducir el tiempo de inactividad.



6. Interfaz fácil de usar

Establezca su receta a través del software y controle totalmente la velocidad de la línea a través de la pantalla táctil de fácil manejo.



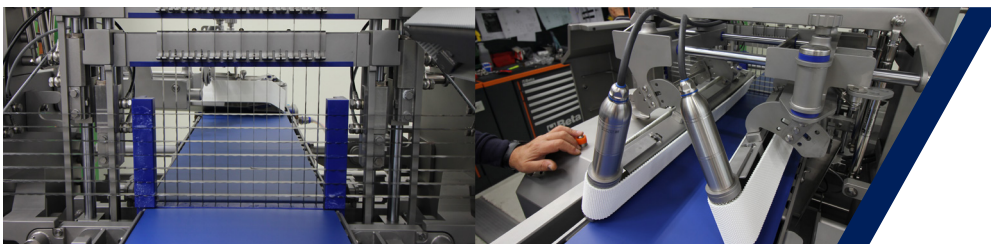
7. Operaciones de corte seguras

Estamos especializados en ofrecer soluciones que permitan la eliminación total de operaciones manuales extremadamente peligrosas, reduciendo las lesiones relacionadas con el trabajo y aumentando la productividad.



8. Bajo mantenimiento, fácil de limpiar

La línea ha demostrado que permite un menor mantenimiento y una limpieza más fácil que los sistemas de corte convencionales, lo que reduce el tiempo de inactividad de la máquina.



Follow Us

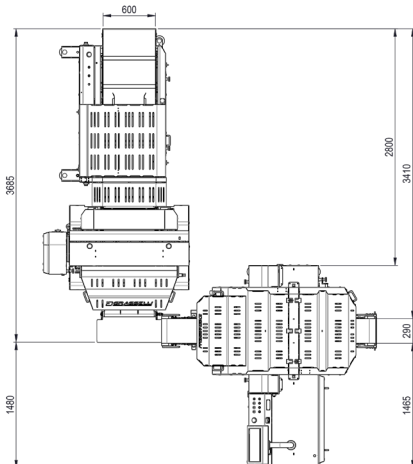
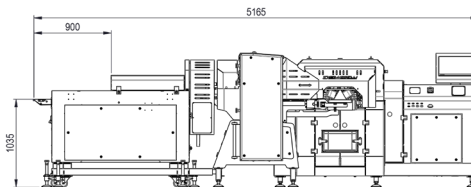
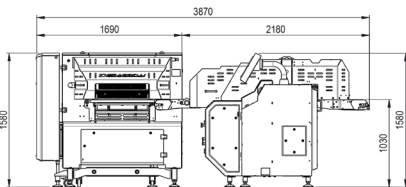
LINIE ZUM SCHNEIDEN VON GEKOCHTEM THUNFISCH



FSL + TSL Linie

Die erste Linie von Grasselli zum Schneiden von gekochten Thunfischsteaks.

Entwickelt, um perfekte Thunfischfilets für die Abfüllung in Gläser zu garantieren und gleichzeitig den Abfall beim Schneiden zu reduzieren.



Technische Daten

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL Linie

LINIE ZUM SCHNEIDEN VON GEKOCHTEM THUNFISCH



1. Schneidetechnik "Gentile"

Die Linie garantiert 3D-Schneiden in perfekt gleichmäßigen Stäbchen, auch für die empfindlichsten Produkte, dank des Grasselli-Mehrklingen-Schneidsystems.



2. Der sauberste Schnitt für eine praxiserprobte Abfallreduzierung

Steigern Sie die Rentabilität Ihrer Schneidvorgänge dank des schonenden Schneidens der TSL, die im Vergleich zu herkömmlichen Schneidsystemen eine deutliche Reduzierung des Ausschusses bewirkt.



3. Bis zu 50% Kosteneinsparung

Rüsten Sie Ihre Produktionsanlage auf und erzielen Sie ein hochpräzises Ergebnis, eine schnelle Verarbeitung und ein hohes Produktionsvolumen bei gleichzeitiger Minimierung der Arbeitskosten.



4. Hervorragende Schnittqualität

Die Linie hat bewiesen, dass sie eine deutlich höhere Qualität liefert als andere konventionelle Bandsägesysteme.



5. Unterstützung und Statistiken in Echtzeit

Dank seiner Internetverbindung kann der FSL+TSL Produktionsstatistiken in Echtzeit direkt auf Ihrem PC erstellen und Live-Support bieten, um Ausfallzeiten zu reduzieren.



6. Benutzerfreundliche Schnittstelle

Stellen Sie Ihr Rezept über die Software ein und steuern Sie die Liniengeschwindigkeit vollständig über den benutzerfreundlichen Touchscreen.



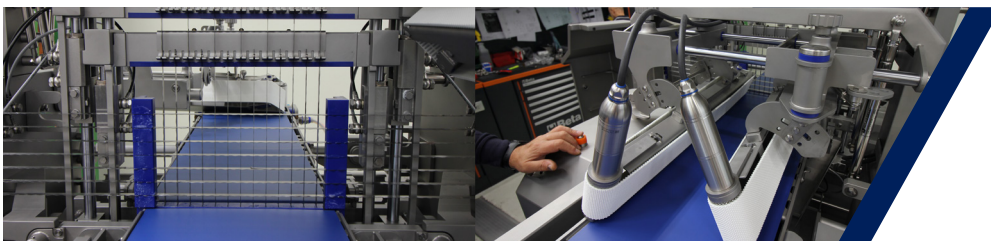
7. Sichere Schneidearbeiten

Wir sind darauf spezialisiert, Lösungen anzubieten, die es ermöglichen, extrem gefährliche manuelle Tätigkeiten vollständig zu eliminieren, arbeitsbedingte Verletzungen zu reduzieren und die Produktionsleistung zu steigern.



8. Geringer Wartungsaufwand, leichte Reinigung

Die Anlage ist nachweislich wartungsärmer und leichter zu reinigen als herkömmliche Schneidesysteme, wodurch sich die Maschinenstillstandszeiten verringern.



Follow Us

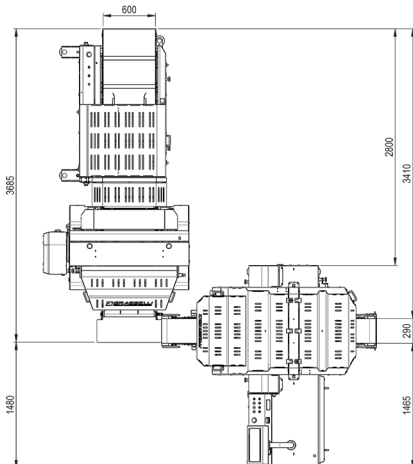
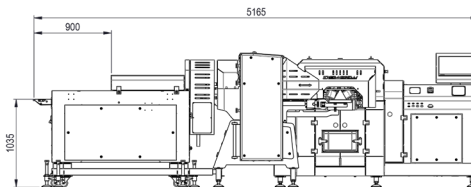
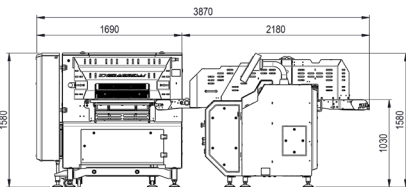
LIGNE POUR COUPER LE THON CUIT



Ligne FSL + TSL

La première ligne de Grasselli pour couper les morceaux de thon cuits.

Conçue pour garantir des filets de thon parfaits pour le remplissage des pots, tout en réduisant les déchets produits par les opérations de découpe.



Données techniques

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

Ligne FSL + TSL

LIGNE POUR COUPER LE THON CUIT



1. Technologie de coupe « Gentile »

La ligne garantit une découpe 3D en bâtons parfaitement uniformes même pour les produits les plus délicats, grâce au système de découpe multi-lames de Grasselli.



2. La coupe la plus nette pour une réduction des déchets éprouvée sur le terrain

Augmentez la rentabilité de vos opérations de coupe grâce à la coupe douce de la TSL, qui permet une réduction significative des déchets par rapport aux systèmes de coupe traditionnels.



3. Jusqu'à 50 % d'économies

Mettez à niveau votre installation de production et obtenez un résultat très précis, un traitement rapide et des volumes de production élevés, tout en réduisant au minimum les coûts de main-d'œuvre.



4. Qualité de coupe supérieure

Cette ligne a prouvé qu'elle offrait une qualité nettement supérieure à celle des autres systèmes de coupe conventionnels à scie à ruban.



5. Assistance et statistiques en temps réel

Grâce à sa connexion Internet, la FSL + TSL peut générer des statistiques de production en temps réel directement sur votre PC et fournir une assistance en direct pour réduire les temps d'arrêt.



6. Interface conviviale

Définissez votre recette par le biais du logiciel et contrôlez entièrement la vitesse de la ligne grâce à l'écran tactile facile à utiliser.



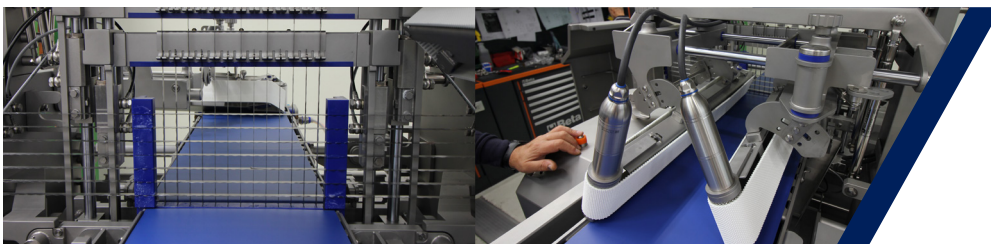
7. Opérations de coupe en toute sécurité

Nous sommes spécialisés dans l'offre de solutions qui permettent l'élimination totale d'opérations manuelles extrêmement dangereuses, réduisant ainsi les blessures liées au travail et augmentant la productivité.



8. Faible entretien, nettoyage facile

La ligne s'est avérée permettre moins de maintenance et une désinfection plus facile que les systèmes de coupe conventionnels, réduisant ainsi les temps d'arrêt des machines.



Follow Us

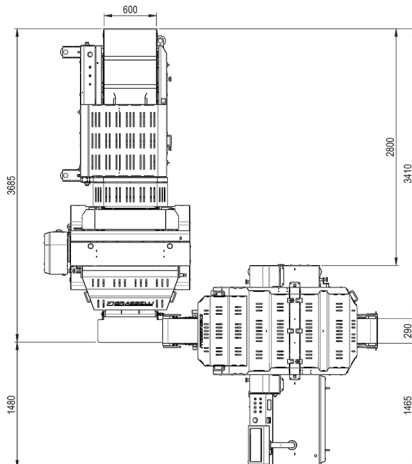
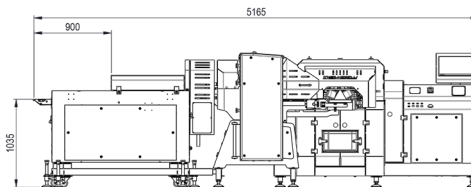
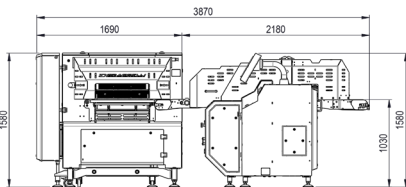
LINHA DE CORTE DE ATUM COZIDO



Linha FSL + TSL

A primeira linha Grasselli para cortar postas de atum cozido.

Concebida para garantir filetes perfeitos de atum para encher frascos, mas ao mesmo tempo reduzir os desperdícios produzidos pelas operações de corte.



Dados Técnicos

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL Linha

LINHA DE CORTE DE ATUM COZIDO



1. Tecnologia de corte "suave"

A linha garante o corte 3D em palitos perfeitamente uniformes mesmo para os produtos mais delicados, graças ao sistema de corte Multi-lâminas da Grasselli.



2. O corte mais limpo para a redução de resíduos comprovada no terreno

Aumente a rentabilidade das suas operações de corte graças ao corte suave da TSL, conseguindo uma redução significativa de sucata em comparação com os sistemas de corte tradicionais.



3. Até 50% de poupança de custos

Potencie a sua fábrica de produção e obtenha um resultado altamente preciso, processamento rápido e elevados volumes de produção, ao mesmo tempo que minimiza os custos de mão-de-obra.



4. Qualidade de corte superior

A linha provou fornecer uma qualidade significativamente mais elevada do que outros sistemas convencionais de corte por serra de fita.



5. Apoio e Estatísticas em tempo real

Graças à sua ligação à Internet, a FSL + TSL pode gerar estatísticas de produção em tempo real diretamente no seu PC e fornecer apoio em direto para reduzir o tempo de inatividade.



6. Interface de fácil utilização

Defina a sua receita através do software e controle totalmente a velocidade da linha através do ecrã tátil fácil de usar.



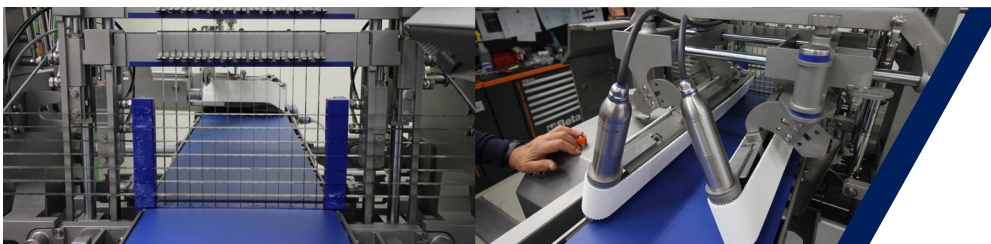
7. Operações de corte seguras

Somos especializados em oferecer soluções que permitem a eliminação total de operações manuais extremamente perigosas, reduzindo os infortúnios relacionadas com o trabalho e aumentando a produtividade.



8. Baixa manutenção, fácil limpeza

A linha tem provado permitir menos manutenção e uma higienização mais fácil do que os sistemas de corte convencionais, reduzindo assim o tempo de paragem da máquina.



Follow Us

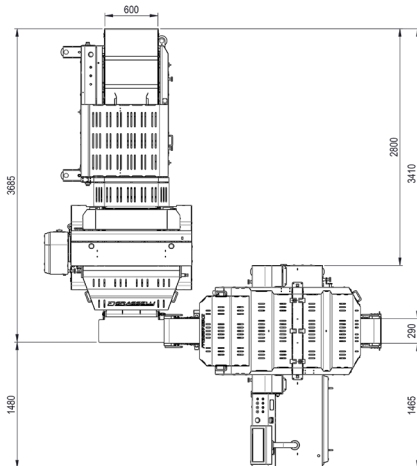
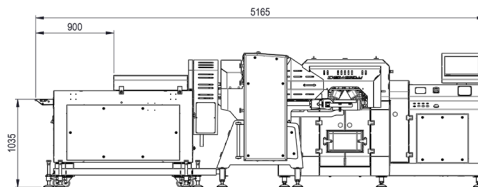
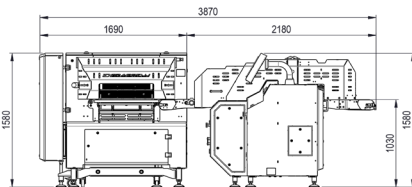
熟金枪鱼切割线



FSL + TSL 生产线

Grasselli 第一条熟金枪鱼切割线。

旨在保证完美的金枪鱼鱼片装盒, 同时减少切割操作产生的废料。



技术参数

	Infeed Belt	Automatic FSL	TSL
Height	1150 mm / 45.3"	1593 mm / 62.7"	1572.7 mm / 61.91"
Width	600 mm / 23.62"	1702 mm / 67"	2392 mm / 94.17"
Depth	450 mm / 17.7"	3743 mm / 147.3"	2501,7 mm / 98.49"
Weight	636 Kg / 1402 lb	1040 Kg - 2292.8 lb	900 Kg / 1984.1 lb
Motor Power	1 Kw	6 Kw	6 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	600 mm / 23.62"	600 mm / 23.62"	300 mm / 11.81"
Operator control circuit	24 V	24 V	24V
Air consumption	300 l/min	300 l/min	150 l/min

FSL + TSL 生产线

熟金枪鱼切割线



1. “绅士”切割技术

得益于 Grasselli 多刀具切片系统，生产线对于最精细的产品也能完美地保证切出均匀三维切棒。



2. 最干净的切割，经现场验证可减少废料

得益于 TSL 的精细切割，提高了切割操作的盈利能力，与传统切割系统相比，显著减少了废料。



3. 成本节省高达 50%

升级生产设备，获得极为准确的结果、快速加工和高产量，同时将人工成本减少到最低水平。



4. 极高的切割质量

生产线已证明，相对于其他传统的带锯切割系统，质量明显更高。



5. 实时服务和数据统计

得益于互联网连接，FSL 和 TSL 生产线能够在个人电脑上直接、实时生成生产统计数据，提供实时服务，以减少机器停机导致数据丢失的风险。



6. 用户友好界面

得益于易于使用的触摸屏，通过软件设置配方，并完全控制生产线速度。



7. 安全切割操作

我们专注于提供可以彻底消除极其危险的手动操作、减少工作事故并提高生产效率的方案。



8. 少维护，易清洁

生产线已证明，与传统切割系统相比，维护更少，实现卫生条件更容易，从而减少了停机时间。



Follow Us

