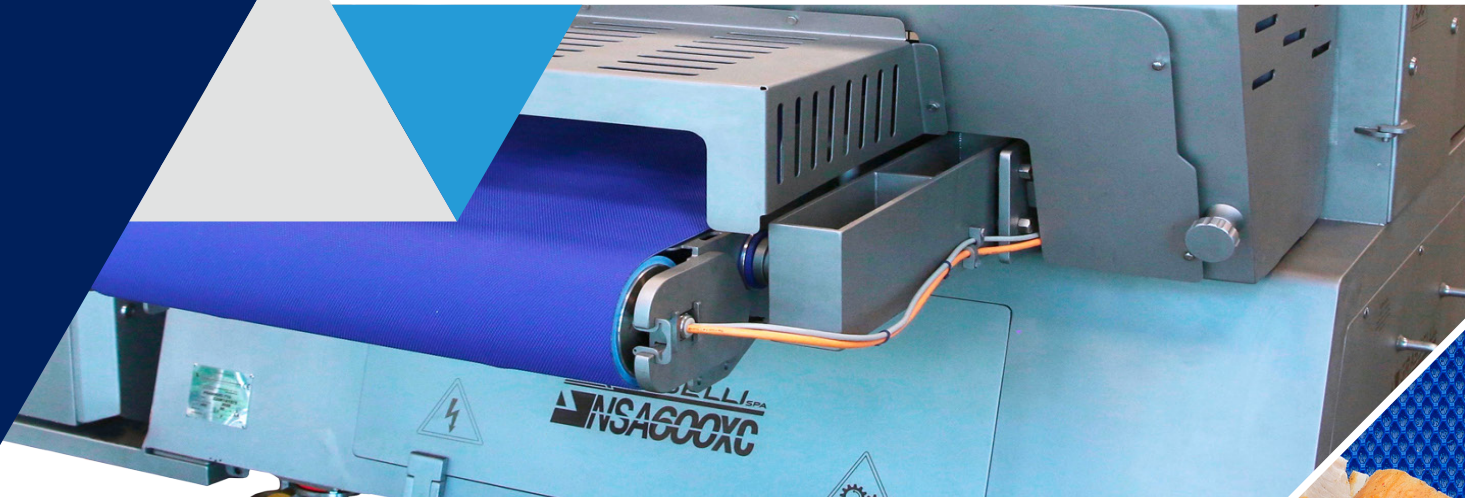


GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING



NSA XC B

Vertical Slicing machine
for cooked meat



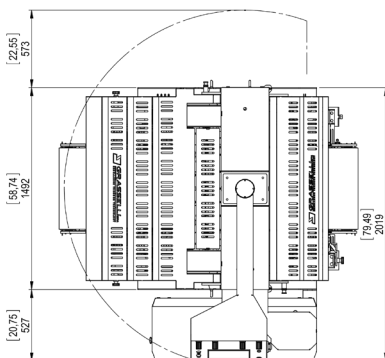
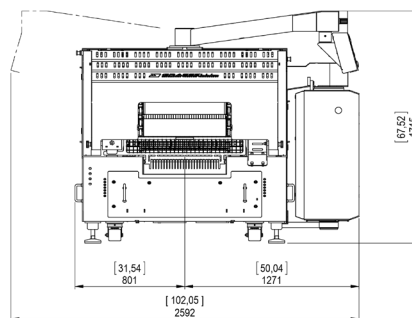
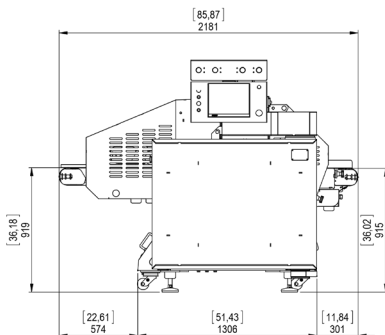
AFFETTATRICE VERTICALE PER PRODOTTI COTTI



NSA XC B

Ottieni tagli 2D a strisce o cubi, completamente in linea.

Precisione di taglio estrema e alta produttività, per tagli 2D in strisce o cubi, come parte di un processo totalmente in linea con una resa estremamente alta. Completamente sanificabile internamente ed esternamente.



Dati Tecnici

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min



1. Soluzione totalmente in linea, direttamente dal forno

La nuova NSA XC B permette di tagliare un flusso continuo di prodotto caldo completamente in linea senza necessità di manipolazione da parte dell'operatore.



2. Produttività e rendimento incomparabili

Con un piano di lavoro da 600mm, la nuova NSA XC B offre un'ineguagliabile produttività fino a 4 tonnellate all'ora e fino al 98% di resa.



3. Qualità di taglio superiore

Grazie alla tecnologia di taglio "Gentile" tipica delle macchine Grasselli, la nuova NSA XC B può offrire una qualità di taglio superiore senza preventiva preparazione (ad esempio raffreddamento, formatura ecc..).



4. Preparazione veloce per la sanificazione senza rischio batterico

La nuova NSA XC B è stata sviluppata per ottenere una completa sanificazione sia interna che esterna. Tutte le parti che operano a contatto con gli alimenti sono facilmente estraibili per una facile sanificazione senza la necessità di alcun utensile.



5. Separatore opzionale disponibile su richiesta

NSA XC B può essere dotata di un separatore che ottimizza la disaggregazione del prodotto tagliato.



6. Flessibilità

Grazie all'interfaccia user-friendly, la nuova NSA XC B è davvero flessibile nell'impostazione delle ricette e nelle configurazioni della macchina, includendo la possibilità di utilizzarla come nastro passante quando non è in azione per evitare i fermi macchina dovuti allo spostamento della macchina fuori linea. In aggiunta, l'opzione cambio rapido lame minimizza i tempi di cambio del set di taglio.



7. Assistenza e Statistiche in tempo reale

Grazie alla connessione ad Internet, NSA XC B può generare statistiche della produzione in tempo reale direttamente sul tuo PC e fornire assistenza live per ridurre i fermi macchina.



8. Lama rotante opzionale disponibile su richiesta

In caso di lavorazione di "tappeti di prodotto", la lama rotante permette di ottenere una maggiore produttività mantenendo la stessa elevata qualità di taglio.

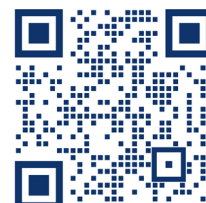


9. Scarico del prodotto ottimizzato

La lama rotante distribuisce uniformemente il prodotto cubettato sul nastro di uscita. Le strisce ed i cubi sono così immediatamente pronti per il confezionamento.



Visit our website



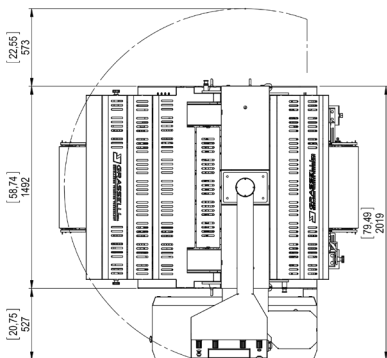
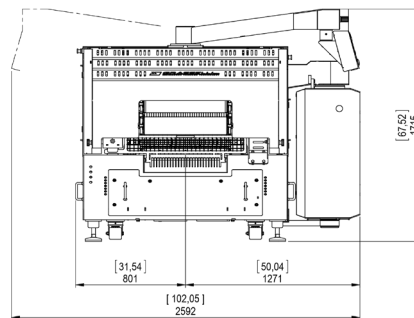
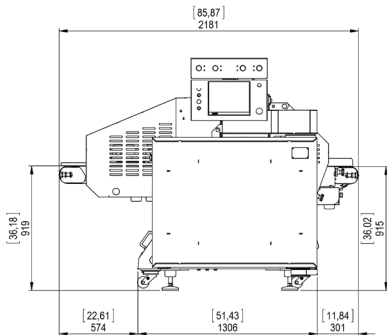
VERTICAL SLICING MACHINE FOR COOKED MEAT



NSA XC B

Obtain 2D cuts in strips or cubes, completely in-line.

Extreme cutting precision and high productivity, for 2D cuts in strips or cubes, as part of a fully in-line process with an extremely high yield. Completely sanitizable on both the outside and inside.



Technical Data

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min

NSA XC B

VERTICAL SLICING MACHINE FOR COOKED MEAT



1. Complete in-line solution, straight from the oven

The new NSA XC B allows to slice a continuous flow of hot product completely in line with no need of handling by the operator.



2. Incomparable productivity and yield

With a 600 working width, the new NSA XC B delivers matchless productivity up to 4 tons/hour and up to 98% yield.



3. Superior slicing quality

Thanks to the gentle slicing technology typical of the Grasselli machines, the new NSA XC B can deliver superior slicing quality with no need of previous preparations (e.g. chilling, forming, etc.).



4. Quick preparation for sanitation and no bacterial risks

The new NSA XC B is designed to get a thorough sanitation on both external surfaces and internal compartments. All the components working in the food area are easily removable for sanitation without the use of any tools.



5. Optional Declumper available on request

NSA XC B can be equipped with a declumper which optimizes the separation of the cut product



6. Flexibility

Thanks to a user-friendly interface, the new NSA XC B is very flexible in the definition of recipes and machine configurations, including the possibility to use it as a pass-through belt when not in operation to avoid the downtime of moving the machine out of the line. Additionally, the option of the quick blade change minimizes the time needed to change the slicing set.



7. Live stats and assistance

Thanks to the Internet connection, the new NSA XC B can deliver live Production statistics directly on your PC and provide you with live assistance to reduce machine downtimes.



8. Optional Rotating Blade available on request

Especially when processing "sheets of product", the rotating blade boosts productivity while maintaining the same high slicing quality.



9. Optimized product discharge

The rotating blade evenly distributes the diced product on the Outfeed belt. The strips and dices are immediately ready for the packaging process.



Visit our website



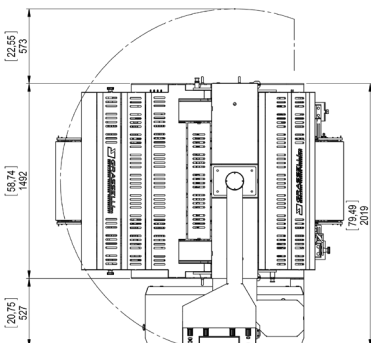
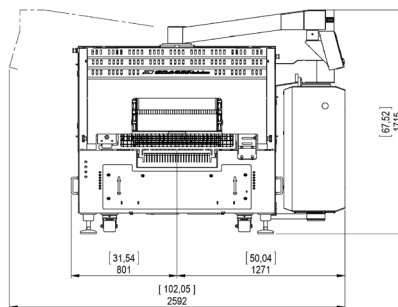
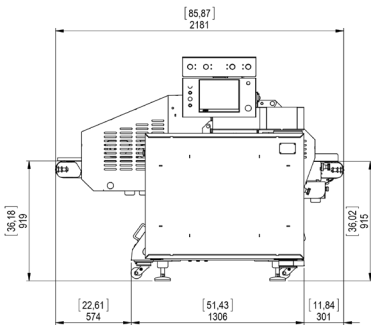
ВЕРТИКАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА ДЛЯ ВАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ



NSA XC B

Получите 2D-ломтики или кубики, полностью в составе линии.

Предельная точность резки и высокая производительность для 2D-резки ломтиков или кубиков, как часть полностью осуществляемого на линии процесса с чрезвычайно высоким выходом. производить ее легкую и полную дезинфекцию как изнутри, так и снаружи.



Технические данные

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min

**1. Решение для резки полностью в составе линии, с подачей продукта прямо из печи**

Новая NSA XC B позволяет вести резку непрерывного потока горячего продукта полностью на линии без необходимости каких-либо действий со стороны оператора.

**2. Непревзойденные значения производительности и выхода продукции**

Новая NSA XC B с рабочим столом диаметром 600 мм обеспечивает непревзойденную производительность до 4 тонн в час и выход продукции до 98 %.

**3. Превосходное качество резки**

Благодаря “щадящей” технологии резки, характерной для станков Grasselli, новая NSA XC B может обеспечивать превосходное качество резки без предварительной подготовки (например, охлаждения, формовки и т.д.).

4. Быстрая подготовка к дезинфекции без риска бактериального роста

Новая NSA XC B разработана для достижения полной дезинфекции как изнутри, так и снаружи. Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются для обеспечения легкой дезинфекции без использования каких-либо инструментов.

**5. Дополнительный сепаратор поставляется по запросу**

NSA XC B может быть оснащен сепаратором, который оптимизирует дезагрегацию нарезанного продукта

**6. Гибкость**

Благодаря удобному интерфейсу новая NSA XC B характеризуется подлинной гибкостью задания рецептов и конфигураций машины, включая возможность использовать ее в качестве проходного ленточного транспортера, когда она не задействована в процессе производства, во избежание простоев вследствие вывода машины из линии. Кроме того, опция быстрой смены ножей сводит к минимуму время смены режущего комплекта.

**7. Поддержка и статистика в режиме реального времени**

Благодаря подключению к Интернету NSA XC B 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.

**8. Дополнительный поворотный нож поставляется по запросу**

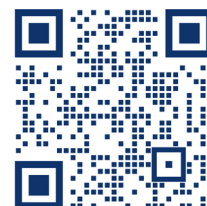
При обработке “товарных ковров” вращающийся нож обеспечивает более высокую производительность при сохранении высокого качества резки.

**9. Оптимизированная выгрузка продукции**

Вращающийся нож равномерно распределяет нарезанный продукт на выходном ленточном транспортере. Таким образом, ломтики и кубики сразу готовы к упаковке.



Visit our website



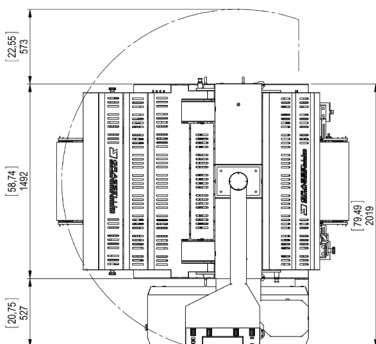
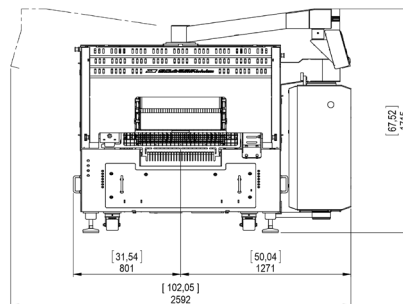
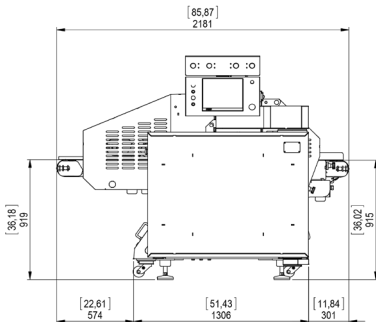
CORTADORA VERTICAL PARA PRODUCTOS COCIDOS



NSA XC B

Obtenga cortes 2D en tiras o cubos, completamente en línea.

Extrema precisión de corte y alta productividad, para cortes 2D en tiras o cubos, como parte de un proceso totalmente en línea con un rendimiento extremadamente alto. Fácil y completamente desinfectada tanto interna como externamente.



Datos Técnicos

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min



1. Solución totalmente en línea, directamente desde el horno

La nueva NSA XC B permite cortar un flujo continuo de producto caliente completamente en línea sin necesidad de que el operario lo manipule.



2. Productividad y rendimiento inigualables

Con una superficie de trabajo de 600 mm, la nueva NSA XC B ofrece una productividad inigualable de hasta 4 toneladas por hora y un rendimiento de hasta el 98%.



3. Calidad de corte superior

Gracias a la tecnología de corte «suave» típica de las máquinas Grasselli, la nueva NSA XC B puede ofrecer una calidad de corte superior sin necesidad de preparación previa (por ejemplo, enfriamiento, conformación, etc.).



4. Preparación rápida para la desinfección sin riesgo bacteriano

La nueva NSA XC B se ha diseñado para lograr una completa desinfección interna y externa. Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos se pueden extraer fácilmente para facilitar la desinfección sin necesidad de herramientas.



5. Separador opcional disponible bajo pedido

NSA XC B puede equiparse con un separador que optimiza la disgregación del producto cortado.



6. Flexibilidad

Gracias a su sencilla interfaz, la nueva NSA XC B es muy flexible a la hora de establecer las recetas y las configuraciones de la máquina, incluida la posibilidad de utilizarla como cinta de paso cuando no está en funcionamiento para evitar el tiempo de inactividad debido a que la máquina se desplaza fuera de la línea. Además, la opción de cambio rápido de cuchillas minimiza los tiempos de cambio del kit de corte.



7. Asistencia y estadísticas en tiempo real

Gracias a su conexión a Internet, la NSA XC B puede generar estadísticas de producción en tiempo real directamente en su PC y proporcionar asistencia en directo para reducir el tiempo de inactividad.



8. Cuchilla giratoria opcional disponible bajo pedido

En el caso del procesado de "alfombras de producto", la cuchilla giratoria permite una mayor productividad manteniendo la misma alta calidad de corte.



9. Optimización de la descarga del producto

La cuchilla giratoria distribuye uniformemente el producto cortado en cubos en la cinta de salida. De este modo, las tiras y los cubos están inmediatamente listos para el envasado.



Visit our website

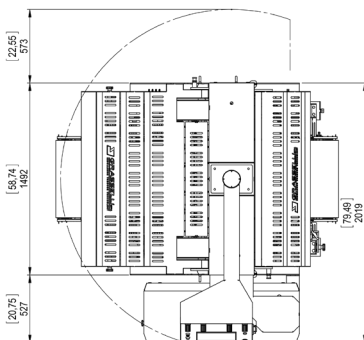
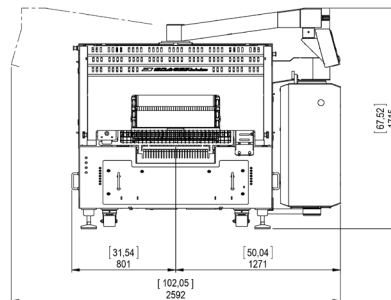
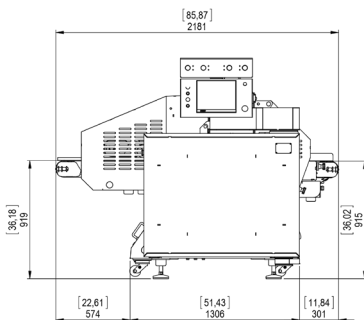


VERTIKALE SCHNEIDEMASCHINE FÜR GEKOCHTE PRODUKTE



NSA XC B

Lassen Sie sich 2D-Schnitte in Streifen oder Würfel schneiden, die vollständig auf einer Linie liegen. Hervorragende Schnittqualität und hohe Produktionsleistung bei 2D-Schnitten für die Streifen- oder Würfelproduktion. Das alles vollautomatisch im Inline-Prozess bei extrem hoher Leistung. Leicht und vollständig zu desinfizieren, sowohl intern als auch extern.



Technische Daten

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min

**1. Vollständige Inline-Lösung, direkt aus dem Ofen**

Der neue NSA XC B ermöglicht das Schneiden eines kontinuierlichen Stroms von heißem Produkt in der Linie, ohne dass ein Bediener eingreifen muss.

**2. Unerreichte Produktionsleistung und Leistung**

Mit einem 600 mm langen Arbeitstisch bietet die neue NSA XC B eine unübertroffene Produktionsleistung von bis zu 4 Tonnen pro Stunde und einen Durchsatz von bis zu 98 %.

**3. Hervorragende Schnittqualität**

Dank der für Grasselli-Maschinen typischen Gentile-Schneidtechnologie bietet die neue NSA XC B eine überragende Schnittqualität ohne vorherige Vorbereitung (z. B. Kühlen, Formen usw.).

**4. Schnelle Vorbereitung zur Sanitisierung ohne bakterielles Risiko**

Die neue NSA XC B wurde entwickelt, um eine vollständige interne und externe Sanitisierung zu erreichen. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind leicht abnehmbar und können so ohne Werkzeug gereinigt werden.

**5. Optionaler Separator auf Anfrage erhältlich**

NSA XC B kann mit einem Abscheider ausgestattet werden, der die Aufspaltung des geschnittenen Produkts optimiert.

**6. Flexibilität**

Dank seiner benutzerfreundlichen Schnittstelle ist die neue NSA XC B sehr flexibel bei der Einstellung von Rezepten und Maschinenkonfigurationen, einschließlich der Möglichkeit, sie als Durchlaufband zu verwenden, wenn sie nicht in Betrieb ist, um Stillstandzeiten aufgrund des Ausfahrens der Maschine zu vermeiden. Darüber hinaus minimiert die Schnellwechsoption für die Messer die Zeiten für den Schneidsatzwechsel.

**7. Echtzeit-Support und Statistiken**

Dank seiner Internetverbindung kann NSA XC B Produktionsstatistiken in Echtzeit direkt auf Ihrem PC erstellen und Live-Support bieten, um Ausfallzeiten zu reduzieren.

**8. Optionales Drehblatt auf Anfrage erhältlich**

Bei der Verarbeitung von "Produktteppichen" ermöglicht das Rotationsmesser eine höhere Produktivität bei gleichbleibend hoher Schnittqualität

**9. Optimierter Produktaustrag**

Das rotierende Messer verteilt das gewürfelte Produkt gleichmäßig auf dem Abfuhrband. Die Streifen und Würfel sind somit sofort verpackungsfertig.



Visit our website



TRANCHEUR VERTICAL POUR PRODUITS CUIITS

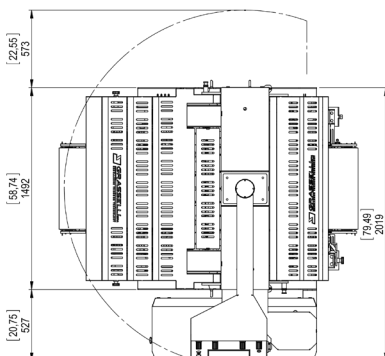
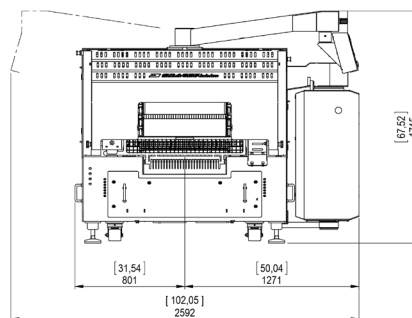
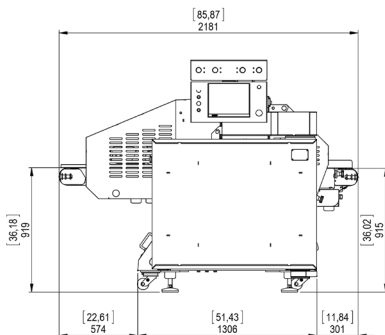


NSA XC B

Obtenez des coupes 2D en bandes ou en cubes, complètement alignées.

Précision de coupe extrême et productivité élevée, pour des coupes 2D en bandes ou en cubes, dans le cadre d'un processus entièrement en ligne avec un rendement extrêmement élevé.

Facile et complètement hygiénisable tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.



Données techniques

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min



1. Solution entièrement en ligne, directement à partir du four

La nouvelle NSA XC B permet de couper en ligne un flux continu de produits chauds sans qu'il soit nécessaire de faire appel à un opérateur.



2. Une productivité et un rendement inégalés

Avec une table de travail de 600 mm, la nouvelle NSA XC B offre une productivité inégalée allant jusqu'à 4 tonnes par heure et un rendement de 98 %.



3. Qualité de coupe supérieure

Grâce à la technologie de coupe «Gentile» typique des machines Grasselli, la nouvelle NSA XC B peut offrir une qualité de coupe supérieure sans préparation préalable (par exemple, refroidissement, formage, etc.).



4. Préparation rapide pour l'assainissement sans risque bactérien

La nouvelle NSA XC B a été mise au point pour réaliser une désinfection interne et externe complète. Toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments sont facilement démontables pour une désinfection aisée, sans avoir besoin d'outils.



5. Séparateur en option disponible sur demande

NSA XC B peut être équipé d'un séparateur qui optimise la désagrégation du produit coupé.



6. Flexibilité

Grâce à son interface conviviale, la nouvelle NSA XC B est très flexible dans le réglage des recettes et des configurations de la machine, y compris la possibilité de l'utiliser comme ruban de transport traversant lorsqu'elle n'est pas en action pour éviter les temps d'arrêt dus à la mise hors ligne de la machine. En outre, l'option de changement rapide de la lame réduit au minimum les temps de changement du jeu de coupe.



7. Assistance et statistiques en temps réel

Grâce à sa connexion Internet, la NSA XC B 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.



8. Lame rotative en option disponible sur demande

Lors du traitement de bandes de produits, la lame rotative permet d'augmenter la productivité tout en maintenant la même qualité de coupe

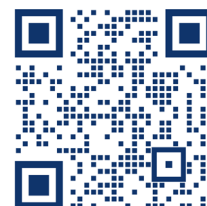


9. Optimisation du déchargement du produit

La lame rotative répartit uniformément le produit coupé en cubes sur le ruban de sortie. Les bandes et les cubes sont donc immédiatement prêts à être emballés.



Visit our website



CORTADOR VERTICAL PARA PRODUTOS COZINHADOS

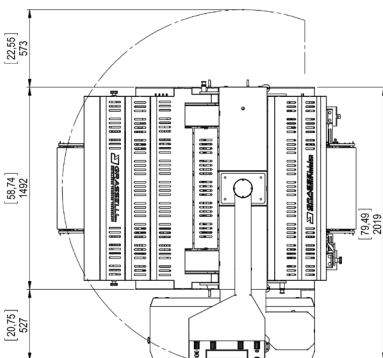
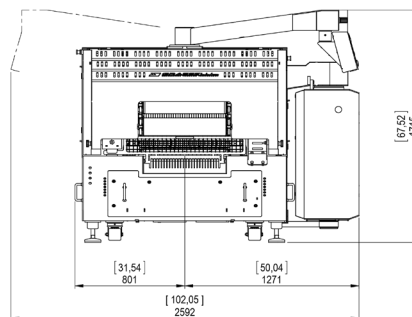
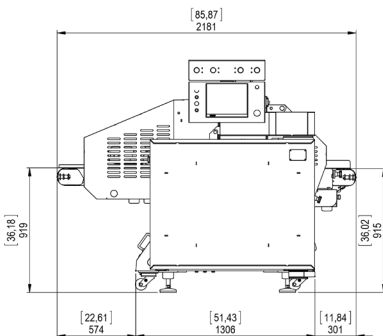


NSA XC B

Obter cortes 2D em tiras ou cubos, completamente em linha.

Extrema precisão de corte e alta produtividade, para cortes 2D em tiras ou cubos, como parte de um processo totalmente em linha com um rendimento extremamente elevado.

Fácil e completamente higienizada, tanto interna como externamente.



Dados Técnicos

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min

**1. Solução totalmente em linha, diretamente do forno**

O novo NSA XC B permite que um fluxo contínuo de produto quente seja cortado completamente em linha sem a necessidade de manipulação por parte do operador.

**2. Produtividade e rendimento inigualáveis**

Com uma mesa de trabalho de 600mm, o novo NSA XC B oferece uma produtividade inigualável de até 4 toneladas por hora e uma produção de até 98%.

**3. Qualidade de corte superior**

Graças à tecnologia de corte 'Gentile' típica das máquinas Grasselli, o novo NSA XC B pode oferecer uma qualidade de corte superior sem preparação prévia (por exemplo, arrefecimento, moldagem, etc.).

**4. Preparação rápida para a higienização sem risco bacteriano**

O novo NSA XC B foi desenvolvido para conseguir uma completa higienização interna e externa. Todas as peças de contacto alimentar são facilmente removíveis para uma fácil higienização sem necessidade de quaisquer utensílios.

**5. Separador opcional disponível a pedido**

A NSA XC B pode ser equipada com um separador que otimiza a desagregação do produto cortado

**6. Flexibilidade**

Graças à sua interface de fácil utilização, o novo NSA XC B é mesmo flexível na definição de receitas e configurações da máquina, incluindo a possibilidade de o utilizar como um tapete de alimentação quando não está em ação para evitar tempos de paragem devido ao facto de a máquina se deslocar para fora de linha. Além disso, a opção de troca rápida da lâmina minimiza os tempos de troca do conjunto de corte.

**7. Apoio e Estatísticas em Tempo Real**

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

**8. Lâmina rotativa opcional disponível a pedido**

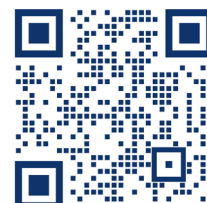
Ao processar tapetes de produtos, a lâmina rotativa permite uma maior produtividade, mantendo a mesma qualidade de corte elevada.

**9. Descarga otimizada do produto**

A lâmina rotativa distribui uniformemente o produto em cubos no tapete de alimentação. As tiras e cubos estão assim imediatamente prontos para serem embalados.



Visit our website



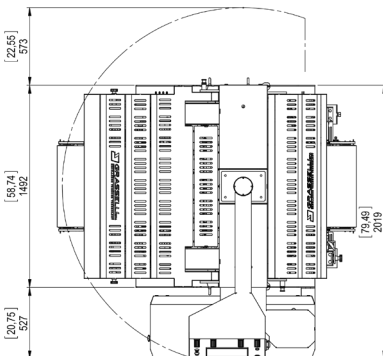
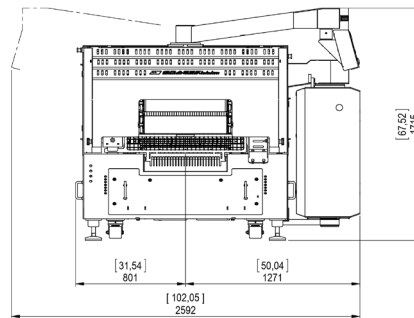
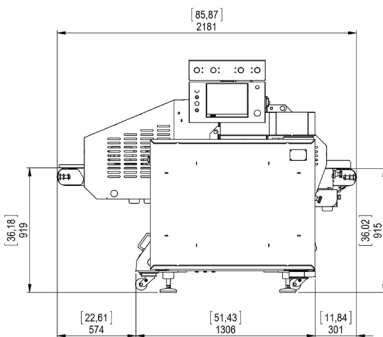
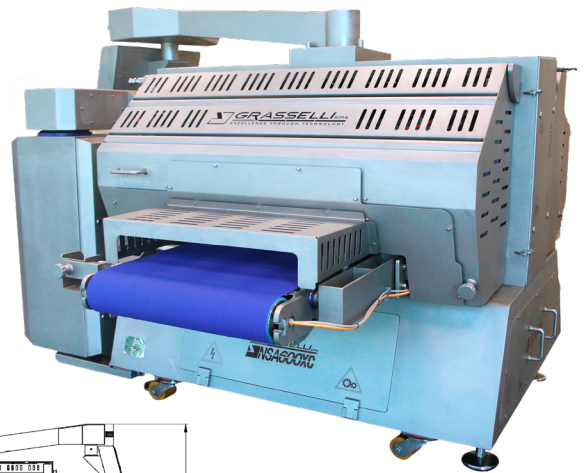
熟肉纵向切片机



NSA XC B

在生产线上实现条状或方块状二维切片。

极高的切割精度和高生产效率,用于条状或块状二维切片,作为生产线全流程的一部分,具有极高的产量。采用无缝焊接和圆角的尖端设计,确保更好的卫生条件。机器清洁、消毒、更换刀具和传送带时无需任何工具。



技术参数

	NSA 600 XC B	NSA 1000 XC B
Height	1725 mm / 67.52"	1795 mm / 70.67"
Width	2019 mm / 79.49"	2472 mm / 97.3"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Weight	2050 Kg - 4519,5 lbs	3050 Kg - 6724,1 lbs
Motor Power	3 Kw	4.5 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Minimum slicing pitch	3 mm - 0.12"	3 mm - 0.12"
Operator control circuit	24V	24V
Air consumption	800 l/min	800 l/min

NSA XC B

熟肉纵向切片机



1. 完全生产线方案, 直接来自烤箱

新型 NSA XC B 可以在生产线上连续切割热加工产品, 无需操作员进行操作。



2. 无与伦比的生产效率和产量

新型 NSA XC B 切片机具有 600 毫米的工作台, 生产效率无与伦比, 高达每小时 4 吨, 产量高达 98%。



3. 极高的切割质量

得益于 Grasselli 机器典型的“轻柔”切割技术, 新型 NSA XC B 切片机无需事先准备 (例如冷却、成型等) 即可提供极高的切割质量。



4. 快速实现无细菌风险的卫生条件

新型 NSA XC B 切片机的开发旨在实现内部和外部完全消毒。与食物接触的零件易于拆卸, 便于消毒, 无需任何工具。



5. 可根据要求选配分离器

NSA XC B 可配备分离器, 以优化切割产品的分解



6. 灵活性

得益于用户友好的界面, 新型 NSA XC B 切片机在设置配方和配置机器方面非常灵活, 在不运行时可以作为通过传送带, 以避免机器移出生产线造成机器停机。此外, 快速刀具更换选项可最大限度地缩短整套刀具的更换时间。



7. 实时服务和数据统计

得益于互联网连接, NSA XC B 切片机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。



8. 可根据要求选配旋转刀片

在加工“产品地毯”时, 旋转刀片可提高生产率, 同时保持同样高的切割质量。



9. 优化产品卸载

旋转刀具将切好的产品均匀分布在输出传送带上。因此, 肉条和肉块可以立即进行包装。



Visit our website



