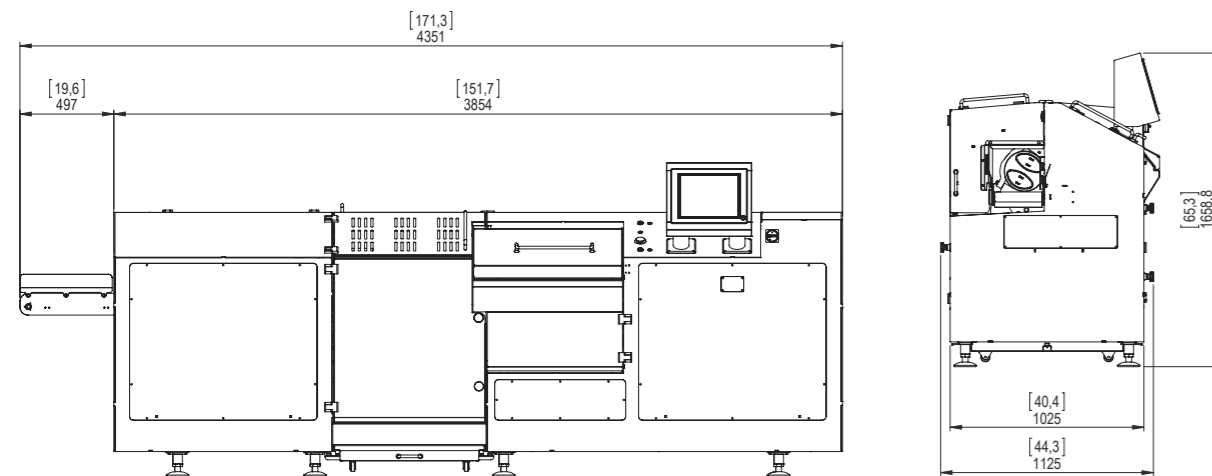




CWS 300 - 700



SERVIZIO

La Grasselli progetta e produce macchine scotennatrici, asportatrici di membrane e tagliafette per industrie specializzate nel settore lavorazione carne, pollame e pesce. Le nostre macchine sono vendute in oltre 50 paesi.

I distributori specializzati sono individualmente preparati dalla Grasselli SpA per il servizio vendita e post vendita. Contattateci per ulteriori informazioni sul Vostro locale distributore.

I dati e le illustrazioni sono forniti dalla Grasselli spa solo a titolo indicativo e possono essere variati in qualsiasi momento e senza preavviso

SERVICE

Grasselli designs and manufactures skinning and slicing machines for the meat, poultry and fish industries. Our machinery is operating in more than 50 countries.

Factory trained sales and service distributors are located in most countries. Contact us for details of your local distributor.

Data and pictures are supplied by Grasselli spa as indication only, and are subject to change without notice

CWS Series

Portion control slicer for fresh boneless meat



Technical Data

	CWS 300		CWS 700	
Height	1627 mm	64"	1659 mm	65.3"
Width	3451 mm	135.9"	4351 mm	171.3"
Depth	1158 mm	45.6"	1158 mm	45.6"
Weight	1800 Kg	3968 lb	2100 Kg	4629 lb
Motor Power	21 Kw	21 Kw	23 Kw	23 Kw
Maximum diameter allowed	200 mm	9.84"	200 mm	9.84"
Maximum loading length	300 mm	21.65"	700 mm	27.56"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Air consumption	600 lt/min	/	600 lt/min	/



Grasselli S.p.A. | Via Salvo D'Acquisto, 2/c - 42020 Albinea (RE) - Italy
Tel. +39 0522.599745 | Fax +39 0522.598147
www.grasselli.com info@grasselli.com

IT CWS Tagliafettine a peso controllato per carni fresche senz'osso

- ▶ Peso e spessore costante.
- ▶ Max capacità di taglio di 10500 fette/ora (fino a 6 cicli per minuto), possibilità di tagliare prodotti lunghi 70 cm.
- ▶ Estrema accuratezza del peso / Tolleranza +/- 2 gr. tra le fette unite ad un'eccellente qualità di taglio.
- ▶ Nessuna rifilatura necessaria prima della lavorazione, nessuna selezione dopo il taglio.
- ▶ Alta produttività.
- ▶ Possibilità di programmare pesi variabili all'interno dello stesso pezzo.
- ▶ Possibilità di caricare due prodotti contemporaneamente con notevole aumento della produttività
- ▶ Facilità di impostazione comandi attraverso il video touchscreen; programmi dedicati per tutti i tipi di carne.
- ▶ Diagnosi macchina computerizzata e disponibile su schermo.
- ▶ Taglio calibrato a partire da 30 gr. / 1 oncia.
- ▶ Integre linee di processo automatizzate.
- ▶ Comodità di caricamento prodotto.
- ▶ Uscita compatta del prodotto in un unico pezzo.
- ▶ Facilità di installazione e messa in funzione.
- ▶ Completamente apribile e accessibile per il lavaggio e l'igienizzazione.

EN CWS Controlled weight slicer for boneless fresh meat

- ▶ Constant correlation means "One-weight=one-thickness".
- ▶ Up to 10.500 slices per hour (up to 6 cycles per minute), possibility to slice products of 70 cm length.
- ▶ Extreme accuracy in portioning (± 2 gr. regardless the targeted weight) plus excellent slice quality.
- ▶ No trimming needed prior to slicing, no need for weight grading systems afterwards.
- ▶ Yields in the high 90% range.
- ▶ Programmable slicing, variable slices throughout each piece.
- ▶ Possibility to load 2 pieces at the same time with a real increase of productivity.
- ▶ User friendly control and visual interface software for all species of meat plus customized "recipes" including NO-WASTE cutting option.
- ▶ Full diagnostics through onboard computer.
- ▶ Fresh products can be sliced from as small as 30 gr./1 oz. and upwards.
- ▶ «In line» product flow.
- ▶ Ergonomic horizontal, not vertical feed position.
- ▶ The whole product is discharged in one whole piece, sliced.
- ▶ Easy installation and start-up.
- ▶ Total access for sanitation & maintenance.

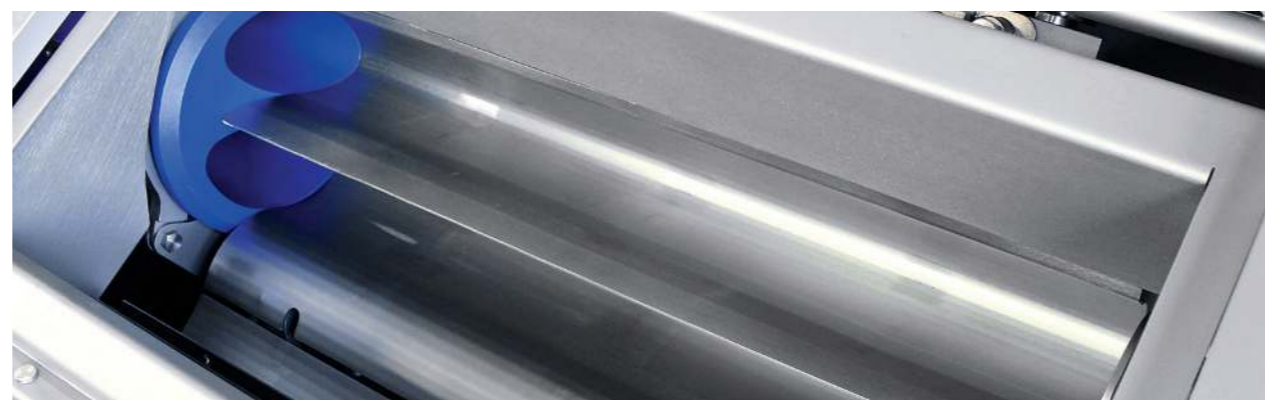


ES CWS Fileteadora de peso controlado de carne fresca

- ▶ "Un peso = un espesor" correspondencia perfecta y constante.
- ▶ Hasta 10.500 lonchas por hora (hasta 6 ciclos / minuto). Precisión extrema en porcionar (± 2 gr. no importa el peso requerido) junto con calidad excelente de las lonchas.
- ▶ No hay que arreglar los cortes antes de cortar, ni sirve seleccionar el peso después.
- ▶ Rendimiento mínimo 90%.
- ▶ Cortes programables: se logran lonchas de distintos calibres de la misma pieza.
- ▶ Mandos disponible en la sencilla pantalla táctil y programas específicos por todos los tipos de carnes; inclusive "recetas" a medida cliente y con opción "CORTE MERMA CERO".
- ▶ Diagnosi máquina por medio del ordenador y visible en pantalla.
- ▶ Cortes de carnes fresca a partir de 30 gr. /1 oz. hacia arriba.
- ▶ Complementar a líneas de proceso automatizadas.
- ▶ Posición de carga horizontal ergonómica y fácil.
- ▶ El producto sale integro y cortado.
- ▶ Instalación y puesta en marcha sencilla y rápida.
- ▶ Acceso total para sanificación y mantenimiento.

FR CWS Trancheuse à poids et épaisseur constants pour les viandes fraîches sans os

- ▶ Poids et épaisseur constants.
- ▶ Capacité de coupe maximum de 10.500 tranches/heure (jusqu'à 6 cycles par minute).
- ▶ Précision extrême du poids / Tolérance +/- 2 gr. entre les tranches, unie à une excellente qualité de coupe.
- ▶ Aucune préparation n'est nécessaire avant le travail, aucune sélection après le tranchage.
- ▶ Productivité élevée.
- ▶ Possibilité de varier le poids des tranches à l'intérieur du même morceau.
- ▶ Facilité de réglage des commandes au moyen du vidéo touchscreen; programmes pour tous types de viande.
- ▶ Diagnostic du système, assisté par ordinateur, disponible sur écran.
- ▶ Tranchage calibré à partir de 30 gr.
- ▶ Peut intégrer des lignes automatisées de procédé.
- ▶ Facilité de chargement du produit.
- ▶ Sortie compacte du produit.
- ▶ Facilité d'installation et mise en marche.
- ▶ Complètement accessible pour le lavage.



DE CWS Schneidmaschine mit kontrolliertem Gewicht für frisches Fleisch

- ▶ Konstanter soll / ist Abgleich garantiert "ein Gewicht = eine Scheibenstärke".
- ▶ Bis zu 10.500 Schnitte pro Stunde bei bis zu 6 Kammerfüllungen pro Minute.
- ▶ Extrem genau in der Portionierung (+/- 2 Gramm – unabhängig vom gewählten Gewicht) sowie herausragende Scheibenqualität.
- ▶ Kein Zuschneiden und Anfrosten der Teilstücke notwendig, Kontrollwiegen der Portionen entfällt.
- ▶ Weit über 90 % Ausbeute.
- ▶ Unterschiedliche Gewichte / Scheibenstärken je Teilstück programmierbar.
- ▶ Benutzerfreundliche Bedienung und Optische-Interface-Software für alle Fleischsorten plus kundenspezifische Programme inklusive der "Null-Abschnitt" Option.
- ▶ Interne Diagnose über Maschinenstatus.
- ▶ Mindestscheibengewicht ab 30 Gramm aufwärts.
- ▶ "In line" Produktdurchlauf.
- ▶ Ergonomische, horizontale Beschickung.
- ▶ Produktausgabe als komplettes, geschnittenes Teilstück.
- ▶ Einfache Installation und Inbetriebnahme.
- ▶ Totaler Zugang für optimale Reinigung und Service.

RU CWS Машина для нарезки мяса на ломтики заданного веса

- ▶ Постоянный вес и толщина.
- ▶ Максимальная производительность — 10500 кусочков в час (до 6 циклов в минуту).
- ▶ Используемая длина ленты 500 или 700 мм.
- ▶ Максимальная точность веса / Допускаемое отклонение по массе ломтиков +/- 2 г и отличное качество нарезки.
- ▶ Не требуется предварительной подготовки перед обработкой и отбора после нарезки.
- ▶ Высокая производительность.
- ▶ Возможность варьирования веса ломтиков, получаемых из того же самого куска.
- ▶ Легкая установка команд посредством сенсорного видеозащита; программы.
- ▶ предназначенные для всех видов мяса
- ▶ Компьютерная диагностика машины с выводом на экран.
- ▶ Калиброванная нарезка от 30 г/1 унции
- ▶ Дополняет автоматизированные технологические линии
- ▶ Удобство загрузки продукта.
- ▶ Компактный выход продукта.
- ▶ Легкость установки и ввода в эксплуатацию.
- ▶ Полностью открываемая, удобный и легкий доступ ко всем деталям для мойки и санитарной обработки.

