

KSL Series

Horizontal slicing machine
for fresh meat



KSL 400-600-800



Technical Data	KSL400		KSL600		KSL800	
Height	1359 mm	53.50"	1405 mm	55.31"	1311 mm	51.61"
Width	1480 mm	58.27"	2021 mm	79.57"	2021 mm	79.57"
Depth	1839 mm	72.39"	1846 mm	72.68"	2342 mm	92.2"
Weight	630 Kg	1388 lb	990 Kg	2182 lb	1140 Kg	2513 lb
Motor Power	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/
Noise Level	71 db	/	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	380 mm	14.96"	600 mm	23.62"	380 + 380 mm	14.96 + 14.96"
Maximum working height	100 mm	3.94"	100 mm	3.94"	100 mm	3.94"
Minimum slicing pitch	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/	24 V	/
Air consumption	20 l/min	/	20 l/min	/	20 l/min	/

IT KSL Tagliafettine orizzontale

- ▶ Fettine orizzontali perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- ▶ La KSL400 offre larghezza di lavoro di 380 mm, 600 mm (KSL600) o di 380 mm + 380 mm nella KSL800.
- ▶ Spessore minimo di 2,5 mm e con altezza massima del prodotto di 100 mm. Disponibile anche l'opzione di taglio "Butterfly".
- ▶ Capacità di taglio oltre 2.000 kg./ora esclusivamente di carni fresche o cotte senz'osso.
- ▶ Velocità di lavoro regolabile \pm 40%.
- ▶ Sistema di controllo prodotto durante il taglio completamente regolabile anche per prodotti particolarmente delicati (inclusa l'opzione "THROUGH SLICING" per il rendimento del 100%).
- ▶ Svariati profili di lama per le più diverse applicazioni.
- ▶ Superfici dei nastri di introduzione con gradi di aderenza differenziati.
- ▶ Nuova leva per regolare lo spessore della prima fetta.
- ▶ Possibilità di inserimento in linee COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATE.
- ▶ Sistema di tensionamento delle lame automatizzato.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione alla sanificazione e nessuna parte da smontare.
- ▶ Tutti i particolari soggetti a stress meccanico sono prodotti con acciai speciali etrattati termicamente.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- ▶ Versione DUAL LANE a due linee indipendenti di taglio è disponibile a richiesta con spessore minimo di taglio a 6 mm. Nastri apribili per un perfetto lavaggio ed una migliore igienizzazione.

EN KSL Boneless horizontal slicer

- ▶ Slicing machine that cuts perfectly parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- ▶ The KSL offers a working width of 380 mm (KSL400), 600 mm (KSL600) or 380 mm + 380 mm (KSL800).
- ▶ Minimum slice thickness 2.5 mm and maximum product height of 100 mm. "Butterfly" cutting option available.
- ▶ Cutting capacity of over 2,000 kg./hour for fresh meat or cooked boneless meat.
- ▶ Adjustable operating speed \pm 40%.
- ▶ Fully adjustable – enables total product control and gives the ability to slice delicate products, ("THROUGH SLICING" option gives 100% yield).
- ▶ Variety of blade profiles for a wide range of applications.
- ▶ Multiple feed belt surface texture options enables the KSL to be customized to specific products.
- ▶ Openable conveyor belts for perfect washing and easy disinfection.
- ▶ A new lever to adjust the first slice thickness between belt and first bottom blade.
- ▶ Designed for integration into TOTALLY AUTOMATED production lines.
- ▶ Automated blade tensioning system.
- ▶ No tools needed to prepare for cleaning and all components remain attached.
- ▶ Built-in automatic lubrication system for all major dynamic parts.
- ▶ All major mechanical components produced from extra high grade heat-treated steel.
- ▶ Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- ▶ The DUAL LANE version with two independently adjustable cutting lanes is available upon request with 6 mm minimum slicing pitch.





ES KSL Rebanadora horizontal

- ▶ Corte de rebanadas perfectamente paralelas con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- ▶ Hasta 380 mm de anchura útil de corte (KSL400), 600 mm (KSL600) o 380 mm + 380 mm (KSL800).
- ▶ Espesor mínimo de 2,5 mm y altura máxima del producto de 100 mm.
- ▶ Capacidad de corte de más de 2.000 kg/h exclusivamente de carnes frescas o cocidas sin hueso.
- ▶ Velocidad de trabajo regulable $\pm 40\%$.
- ▶ Sistema de control de producto durante el corte, totalmente regulable incluso para productos especialmente delicados (incluida la opción "REBANADAS DE ATRABESAMIENTO" para un rendimiento del 100%).
- ▶ Diversos perfiles de cuchilla para las más variadas aplicaciones.
- ▶ Superficies de cintas de introducción con grados diferenciados de adherencia.
- ▶ Posibilidad de introducción en líneas TOTALMENTE AUTOMATIZADAS.
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas.
- ▶ No es necesaria ninguna herramienta para la preparación a la desinfección ni el desmontaje de ninguna parte.
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática de las piezas en movimiento.
- ▶ Todas las piezas sujetas a stress mecánico son fabricadas con aceros especiales y tratadas térmicamente.
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- ▶ Versión DOBLE CARRIL con dos líneas independientes de corte, está disponible bajo pedido con espesor mínimo de corte de 6 mm y con la opción corte "butterfly".
- ▶ Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.

FR KSL Trancheur horizontale

- ▶ Trancheuse pour tranches parfaitement parallèles grâce au système de coupe à plusieurs lames Grasselli.
- ▶ Jusqu'à 380 mm de largeur utile de coupe (KSL400), 600 mm (KSL600) ou 380 mm + 380 mm (KSL800).
- ▶ Épaisseur minimale de 2,5 mm et hauteur maxi du produit de 100 mm.
- ▶ Débit de coupe : plus de 2 000 kg/heure, viandes fraîches ou cuites sans os uniquement, selon la dimension et les conditions du produit.
- ▶ Vitesse de travail réglable $\pm 40\%$.
- ▶ Système de contrôle du produit pendant la coupe complètement réglable même pour des produits particulièrement délicats (option « THROUGH SLICING » incluse pour un rendement à 100%).
- ▶ Divers profils de lame pour toutes sortes d'applications.
- ▶ Surfaces des tapis introduction à degrés d'adhérence différenciés.
- ▶ Possibilité d'ajouter à des lignes COMPLÈTEMENT AUTOMATISÉES.
- ▶ Système de tension des lames automatisé.
- ▶ Aucun outil n'est requis pour la préparation à l'assainissement et aucune partie n'est à démonter.
- ▶ Système de lubrification automatique des parties en mouvement intégré.
- ▶ Toutes les parties sujettes au stress mécanique sont en acier spécial et ont été traitées par un procédé thermique.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Version DUAL LANE à deux lignes indépendantes de coupe est disponible sur demande avec une épaisseur minimum de taille de 6mm et avec l'option coupe "butterfly".
- ▶ Châssis en inox contrôlé et certifié.



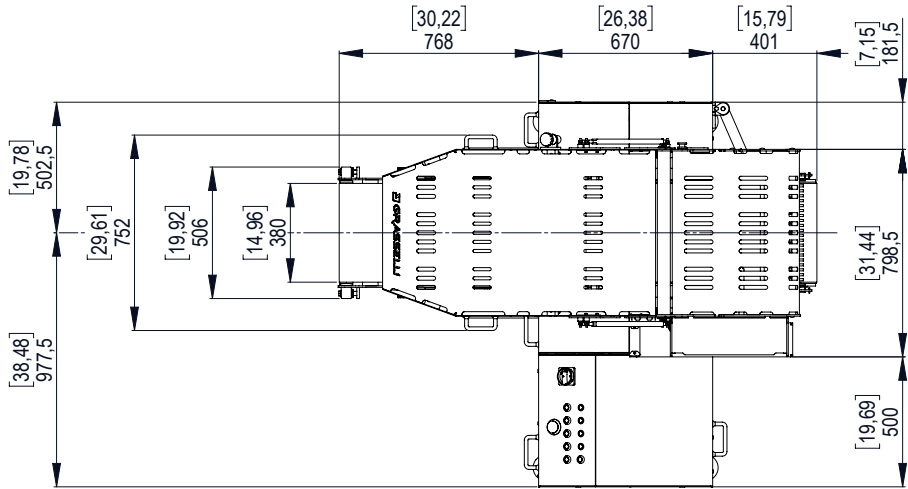
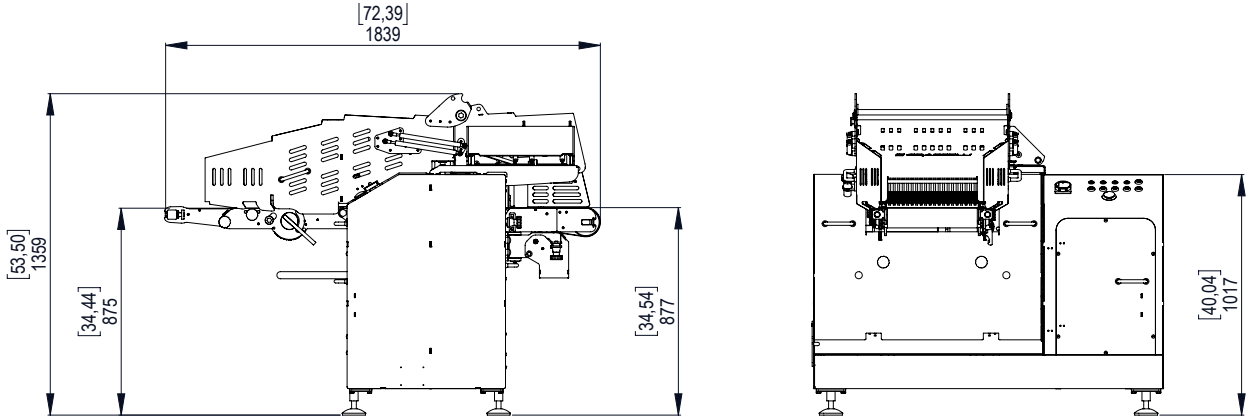
DE KSL Horizontale Gattermessermachine

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Multimessersystem von Grasselli.
- ▶ Bis zu 380 mm Schnittbreite (KSL400), 600 mm (KSL600) oder 380 mm + 380 mm (KSL800).
- ▶ Mindestschnittstärke von 2,5 mm für frisches Fleisch mit einer maximalen Höhe von 100 mm.
- ▶ Schneidleistung über 2000 kg/Stunde, für frisches oder gekochtes Fleisch ohne Knochen, je nach Abmessungen und Zustand des Produkts.
- ▶ Einstellbare Durchlaufgeschwindigkeit $\pm 40\%$.
- ▶ Produktkontrolle während des Schnitts ist stufenlos einstellbar, - auch für besonders empfindliche Produkte (einschließlich der Option THROUGH SLICING, für 100% Leistung).
- ▶ Unterschiedliche Messerprofile für verschiedene Anwendungen.
- ▶ Oberflächen der Transportbänder mit unterschiedlichem Haftgrad.
- ▶ Möglichkeit der Einfügung in VOLLSTÄNDIG AUTOMATISIERTE Anlagen.
- ▶ Automatisches Hydraulik-Spannungssystem der Messer.
- ▶ Für die Vorbereitung zur Desinfektion sind keine Werkzeuge und kein Ausbau von Teilen erforderlich.
- ▶ Integriertes und automatisches Schmiersystem aller beweglichen Teile.
- ▶ Alle Teile, die mechanischen Belastungen ausgesetzt werden, wurden thermisch behandelt.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Reinigung.
- ▶ Ausführung DUAL LANE mit zwei unabhängigen Schnittlinien ist auf Abfrage mit einer Mindestschnittstärke von 6 mm und mit der Option "Butterfly"-Schnitt erhältlich.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüfem Edelstahl.

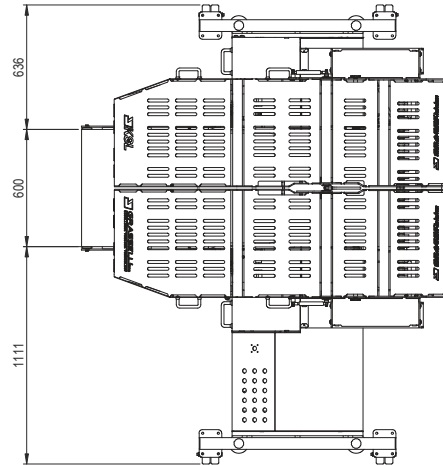
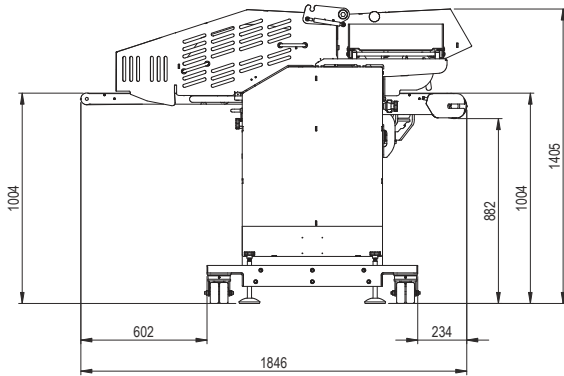
RU KSL Машина для горизонтальной нарезки мяса на ломтики

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ Полезная ширина нарезки до 380 мм (KSL400), 600 мм (KSL600) или 380 мм + 380 мм (KSL800).
- ▶ минимальная толщина нарезки 2,5 мм, максимальная высота продукта 100 мм.
- ▶ Производительность более 2.000 кг/ч, машина предназначена исключительно для нарезки свежего и вареного бескостного мяса. В зависимости от размеров и от состояния изделия .
- ▶ Регулируемая рабочая скорость $\pm 40\%$.
- ▶ Полностью регулируемая система контроля продукта в процессе нарезки, также для особо хрупких продуктов (включая опцию «THROUGH SLICING» для обеспечения 100% выхода продукции).
- ▶ Разнообразные формы ножей для различных видов применения.
- ▶ Поверхности вводных лент с различной степенью сцепления.
- ▶ Возможность включения в ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ линии.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей.
- ▶ Не требуется специальных инструментов для подготовки к санитарной обработке, нет необходимости в демонтаже деталей.
- ▶ Встроенная система автоматической смазки движущихся частей.
- ▶ Все детали, подверженные механическому напряжению, изготавливаются из специальных видов стали и проходят термическую обработку.
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- ▶ Версия DUAL LANE с двумя независимыми линиями нарезки по запросу поставляется с минимальной толщиной нарезки 6 мм и опцией нарезки «бабочкой».
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.

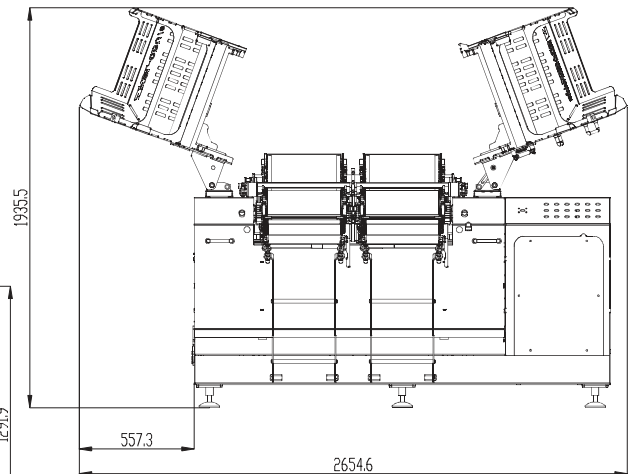
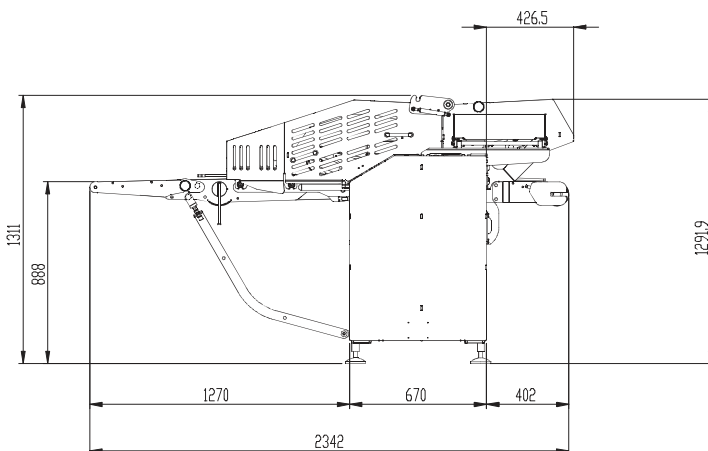
KSL 400 - Layout



KSL 600 - Layout



KSL 800 - Layout



KSL-CBU/4 - KSL-CBU/8



Technical Data	KSL-CBU/4		KSL-CBU/8	
Height - Opened Top protection	2012 mm	79.23"	1935.5 mm	76.2"
Width	1480 mm	58.27"	2654.6 mm	104.51"
Depth	2780 mm	109.43"	2779.6 mm	109.43"
Weight	700 Kg	1543 lb	780 Kg	1719 lb
Motor Power	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/
Noise Level	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	350 mm	13.78"	350+350 mm	13.78+13.78"
Maximum working height	75 mm	2.9"	75 mm	2.9"
Minimum slicing pitch	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Air consumption	20 l/min	/	25 l/min	/

IT KSL-CBU Unità per petto di pollo

- ▶ Oltre ad operare come una KSL standard per il taglio orizzontale di carne fresca senz'osso, funziona come tagliafettine separatrice automatica di petto di pollo con il vantaggio di avere automaticamente separate e deviate le fette desiderate attraverso il nastro di uscita speciale.
- ▶ Possibilità di regolare lo spessore della prima fetta a contatto col nastro in maniera facile e veloce tramite una leva.
- ▶ Non necessita di utensili per la preparazione alla pulizia e tutte le parti rimangono fissate sulla macchina.
- ▶ La KSL-CBU offre larghezza di lavoro di 350 mm (KSL-CBU/4) e di 700 mm su due linee indipendenti (KSL-CBU/8).
- ▶ KSL-CBU/8 è stata progettata per rispondere alla domanda di dividere un alto volume di petti di pollo fresco fino a 5000 Kg/h.
- ▶ La KSL-CBU/8 in abbinamento alla NSA1000 produce strisce di alta qualità con un rendimento elevato.

EN KSL-CBU Chicken Breast Unit

- ▶ As well as operating as a standard KSL for horizontally slicing fresh boneless meat cuts, it also functions as an automatic chicken breast splitter and has the advantage of being able to automatically separate and divert the desired slices with the special outfeed belt.
- ▶ Option to adjust the thickness of the first slice in contact with the belt easily and quickly by using a lever.
- ▶ No tools are needed to prepare the machine for cleaning and all components remain attached.
- ▶ The KSL-CBU offers a working width of 350 mm (KSL-CBU/4) or 700 mm (KSL-CBU/8) on 2 independent lanes.
- ▶ The KSL-CBU/8 is designed for high volumes and can slice up to 11,023 lb/h of fresh boneless chicken breast.
- ▶ In combination with the NSA 1000, the KSL-CBU/8 operates at an elevated rate to produce high quality strips.





ES KSL-CBU Unidad de pechuga de pollo

- ▶ Funciona como una KSL estándar, cortando horizontalmente la carne fresca sin hueso, y como una cortadora de pechuga de pollo automática, con la capacidad de separar automáticamente y desviar los filetes a través de la cinta transportadora de salida especial.
- ▶ Posibilidad de regular el espesor del primer filete en contacto con la cinta transportadora de forma fácil y rápida mediante una palanca.
- ▶ Preparación sin herramientas para la desinfección con todos los componentes conectados a la máquina.
- ▶ KSL-CBU ofrece una anchura de trabajo de 350 mm (KSL-CBU/4) y de 700 mm (KSL-CBU/8) en dos líneas independientes.
- ▶ KSL-CBU/8 ha sido diseñada para altos volúmenes de demanda, para dividir pechuga de pollo fresca hasta 5000 kg/h.
- ▶ Junto con la NSA1000, la KSL-CBU/8 produce tiras de alta calidad y con un alto rendimiento.

FR KSL-CBU Unité poitrine de poulet

- ▶ Elle fonctionne comme une machine KSL standard pour la découpe horizontale de la viande fraîche sans os et comme une trancheuse séparatrice automatique de poitrines de poulet avec pour avantage d'obtenir la séparation et la déviation automatiques des tranches souhaitées grâce au tapis de sortie spécial.
- ▶ Le levier permet de régler, rapidement et facilement, l'épaisseur de la première tranche en contact avec le tapis.
- ▶ Elle ne nécessite pas d'outils pour la préparation au nettoyage et tous les composants restent fixés sur la machine.
- ▶ La machine KSL-CBU offre une largeur de travail de 350 mm (KSL-CBU/4) ou de 700 mm sur 2 lignes indépendantes (KSL-CBU/8).
- ▶ La machine KSL-CBU/8 a été conçue pour répondre à l'exigence de diviser un volume, allant jusqu'à 5000 Kg/h, de poitrines de poulet fraîches.
- ▶ L'utilisation conjuguée de KSL-CBU/8 et de NSA1000 fournit une découpe en bande de grande qualité avec un rendement élevé.



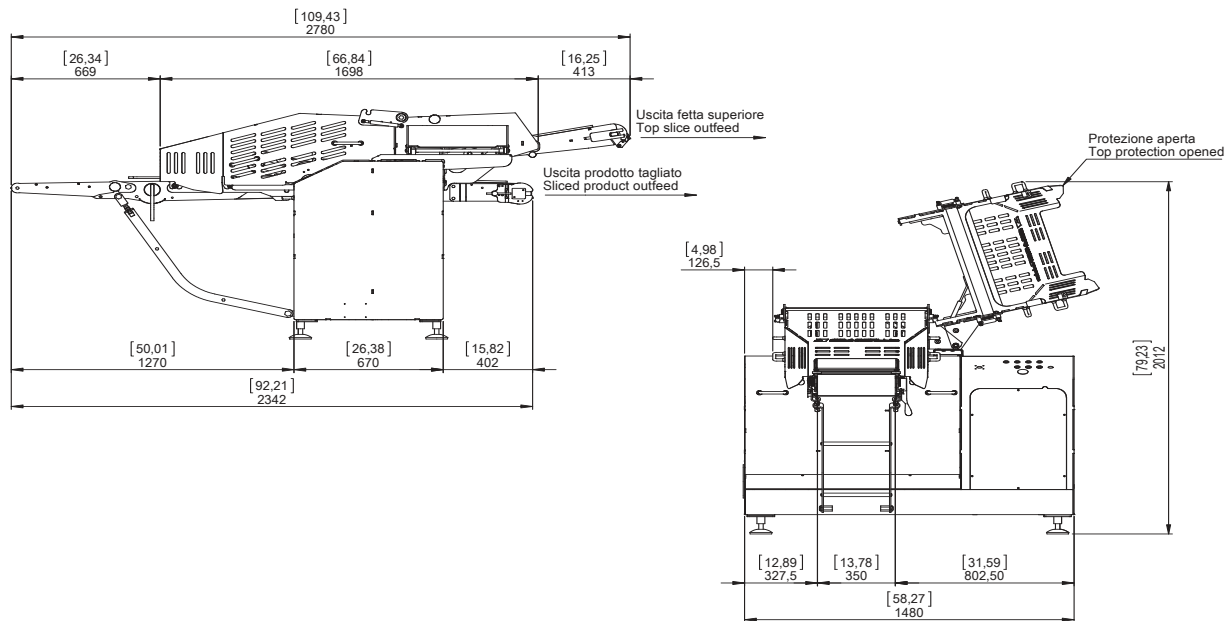
DE KSL-CBU Hühnerbrusteinheit

- ▶ Die Maschine arbeitet nicht nur wie eine KSL Standardausführung und schneidet horizontal frische Fleischteile ohne Knochen, sondern auch wie ein Hähnchenbrust-Portionierer, der zudem die Stücke automatisch teilen und die gewünschten Scheiben auf ein spezielles Ausgangsband umleiten kann.
- ▶ Möglichkeit zur einfachen und raschen Regulierung der Stärke der ersten Scheibe, die in Kontakt mit dem Band kommt, mit Hilfe eines Hebels.
- ▶ Für die Vorbereitung zur Reinigung sind keine Werkzeuge und kein Ausbau von Teilen erforderlich.
- ▶ Die KSL-CBU der KSL bietet eine Arbeitsbreite von 350 mm (KSL-CBU/4) bzw. 700 mm (KSL-CBU/8) auf 2 unabhängigen Linien.
- ▶ KSL-CBU/8 wurde entwickelt, um die Anforderungen zum Trennen großer Mengen von frischen Hähnchenbrüsten bis 5000 kg/h zu erfüllen.
- ▶ Bei der Kombination der KSL-CBU/8 mit der NSA1000 entsteht ein hochwertiger und leistungsstarker Streifenschneider.

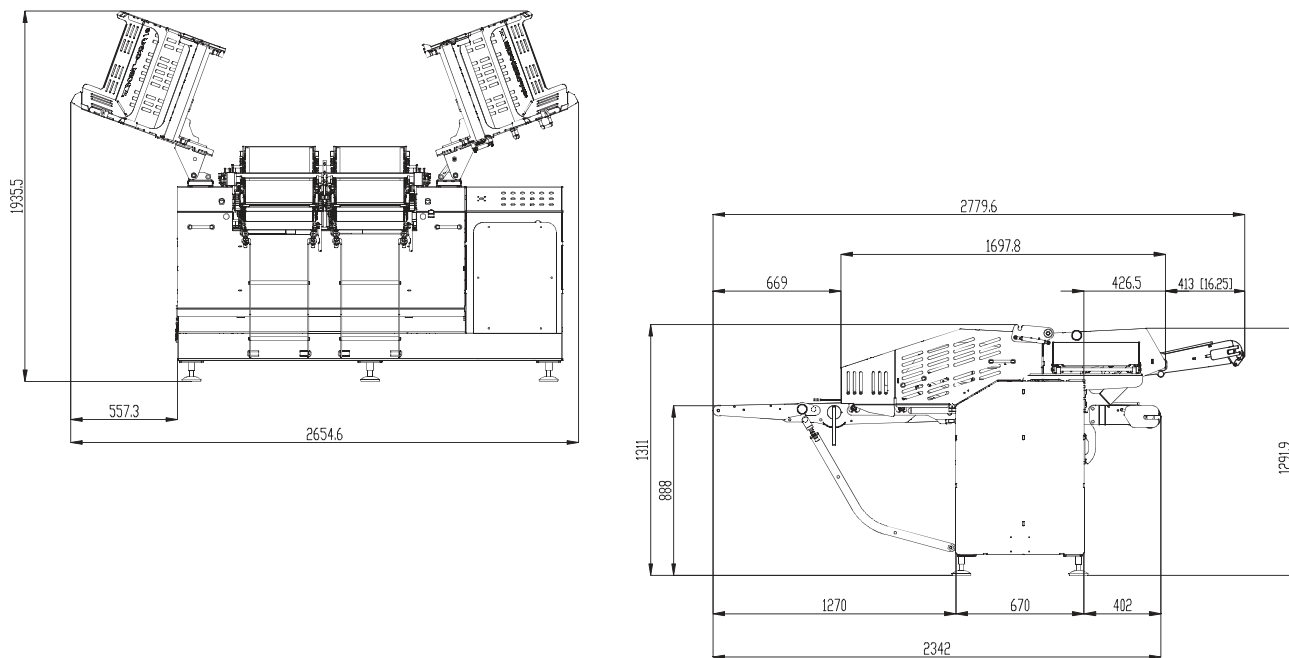
RU KSL-CBU установка для куриных грудок

- ▶ Функционирует как стандартная машина KSL для горизонтального разрезания свежего бескостного мяса или как машина для автоматического разрезания куриной грудки и разделения ломтиков, обладает преимуществом автоматического разделения и отвода ломтиков при помощи специальной выходной ленты.
- ▶ Возможность простой и быстрой регулировки толщины первого ломтика, соприкасающегося с лентой, при помощи специального рычага.
- ▶ Для подготовки к санитарной обработке не требуется специальных инструментов, обработка производится без демонтажа деталей.
- ▶ Полезная ширина нарезки KSL-CBU составляет 350 мм (KSL-CBU/4) или 700 мм (KSL-CBU/8) на двух независимых лентах.
- ▶ Машина KSL-CBU/8 разработана для разрезания больших объемов свежих бескостных куриных грудок, вплоть до 5000 кг/ч.
- ▶ KSL-CBU/8 в сочетании с NSA1000 обеспечивает высокое качество и высокую производительность нарезки ломтиками.

KSL-CBU/4 - Layout



KSL-CBU/8 - Layout



KSL-CBU 3B



Technical Data	KSL-CBU 3B	with AL3
Height	1409 mm / 55.5"	1409 mm / 55,5"
Width	1780 mm / 70.1"	2034 mm / 80"
Depth	2370 mm / 93.3"	4106 mm / 161,7"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	
Noise Level	71 db	
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Operator control circuit	24 V	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.09"	
Air consumption	20 l/min	

IT KSL-CBU 3B

- ▶ La tagliafettine orizzontale per carne fresca senz'osso KSL CBU 3B offre diverse configurazioni e modalità di taglio:
 1. Taglio del prodotto in due o più fette mantenendo tutto il prodotto tagliato sul nastro inferiore di scarico;
 2. Taglio del prodotto in due o tre fette con posizionamento di una fetta su ciascun nastro d'uscita;
 3. Taglio del prodotto in più fette e asportazione dell'ultima fetta fuori standard sul nastro d'uscita superiore;
 4. Taglio del prodotto in più fette, posizionamento di un numero desiderato di fette sul nastro d'uscita inferiore, un numero desiderato di fette sul nastro d'uscita intermedio e asportazione dell'ultima fetta fuori standard sul nastro d'uscita superiore.
- ▶ In caso di configurazione macchina come da punto 4, l'abbinamento del nastro aggiuntivo AL3 permette di posizionare le fette in uscita sul nastro inferiore e sul nastro intermedio allo stesso livello e nella stessa direzione dell'avanzamento del prodotto in linea.
- ▶ Un'apposita leva azionabile a mano consente di regolare lo spessore della prima fetta inferiore;
- ▶ Igienizzazione e lavaggio macchina estremamente agevolati, in quanto tutte le operazioni necessarie possono essere espletate senza l'utilizzo di utensili e tutte le parti rimangono vincolate alla macchina;
- ▶ Possibilità di taglio bidimensionale o tridimensionale in linea ad altissima produttività se in abbinamento alle nostre taglia fette automatiche NSA e NSA XC.

EN KSL-CBU 3B

- ▶ The horizontal slicer for fresh boneless meat KSL CBU 3B comes in many configurations and cutting modes:
 1. Cutting of product into two or more slices, keeping all of the cut products on the bottom unloading belt;
 2. Cutting of product into two or three slices, placing a single slice on each outfeed belt;
 3. Cutting of product into several slices and removal of the last out-of-spec slice on upper outfeed belt;
 4. Cutting of product into several slices, placing the desired amount of slices on the bottom outfeed belt, the desired amount of slices on the middle outfeed belt and removing the last out-of-spec slice on the upper outfeed belt.
- ▶ For machine configuration as per point 4, the coupling of the additional belt AL3 allows you to place the slices leaving the lower belt and middle belt at the same level and in the same direction as the product feed in line.
- ▶ A specific hand-operated lever allows you to adjust thickness of the first bottom slice;
- ▶ Sanitising and washing of the machine are extremely facilitated as all of the operations necessary can be carried out without using any tools and all the parts remain bound to the machine;
- ▶ Possibility of two dimensional or three dimensional cut in line for extremely high productivity if coupled to our automatic slicers NSA and NSA XC.

ES KSL-CBU 3B

- ▶ La tajadora horizontal para carne fresca sin hueso KSL CBU 3B ofrece diferentes configuraciones y modalidades de corte:
 1. Corte del producto en dos o más tajadas manteniendo todo el producto cortado en la cinta inferior de descarga;
 2. Corte del producto en dos o tres tajadas con colocación de una tajada en cada cinta de salida;
 3. Corte del producto en varias tajadas y extracción de la última tajada fuera de estándar en la cinta de salida intermedia;
 4. Corte del producto en varias tajadas, colocación de un número deseado de tajadas en la cinta de salida inferior, un número deseado de tajadas en la cinta de salida intermedia y extracción de la última tajada fuera de estándar en la cinta de salida superior.
- ▶ En caso de configuración de la máquina como en el punto 4, la combinación de la cinta adicional AL3 permite colocar las tajadas de salida en la cinta inferior y en la cinta intermedia en el mismo nivel y en la misma dirección de avance del producto en la línea.
- ▶ En cambio, la tajada de salida en la cinta superior, se coloca en un nivel diferente y a 90° respecto al avance del producto.
- ▶ Una palanca que se acciona manualmente, permite regular el espesor de la primera tajada inferior;
- ▶ Higienización y lavado de la máquina altamente facilitados, ya que todas las operaciones necesarias pueden llevarse a cabo sin el uso de utensilios y todos los elementos permanecen vinculados a la máquina;
- ▶ Posibilidad de corte bidimensional o tridimensional en línea con una altísima productividad cuando se combina con nuestras tajadoras automáticas NSA y NSA XC.

FR KSL-CBU 3B

- ▶ La trancheuse horizontale pour viande fraîche sans os KSL CBU 3B offre différentes configurations et plusieurs types de coupe:
 1. Coupe du produit en deux ou plusieurs tranches en maintenant tout le produit coupé sur le convoyeur inférieur de déchargement ;
 2. Coupe du produit en deux ou trois tranches avec placement de chaque tranche séparément sur chaque convoyeur de sortie;
 3. Coupe du produit en plusieurs tranches et enlèvement de la dernière tranche hors standard sur le convoyeur de sortie intermédiaire;
 4. Coupe du produit en plusieurs tranches, placement d'un nombre précis de tranches sur le convoyeur de sortie inférieur, un nombre précis de tranches sur le convoyeur de sortie intermédiaire et enlèvement de la dernière tranche hors standard sur le convoyeur de sortie supérieur ;
- ▶ Pour la configuration de la machine comme au point 4, l'association avec le convoyeur supplémentaire AL3 permet de placer les tranches en sortie sur le convoyeur inférieur et sur le convoyeur intermédiaire au même niveau et dans la même direction d'avancement du produit en ligne.
- ▶ La tranche sortant sur le convoyeur supérieur, en revanche, est placée à un différent niveau et à 90° par rapport à l'avancement du produit.
- ▶ Un levier spécifique à activation manuelle permet de régler l'épaisseur de la première tranche inférieure ;
- ▶ Assainissement et lavage de la machine très faciles, car toutes les opérations nécessaires peuvent être réalisées sans besoin d'outils, et toutes les pièces restent attachées à la machine ;
- ▶ Possibilité de coupe bidimensionnelle ou tridimensionnelle en ligne à très haute productivité en cas d'association avec nos trancheuses automatiques NSA et NSA XC.

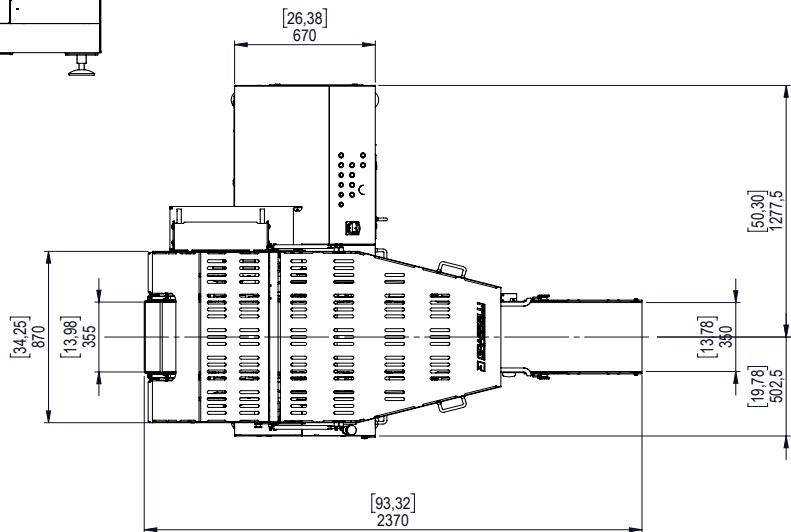
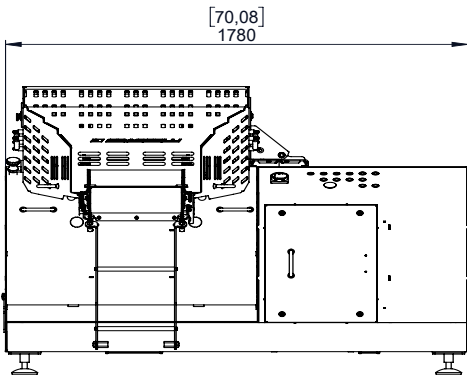
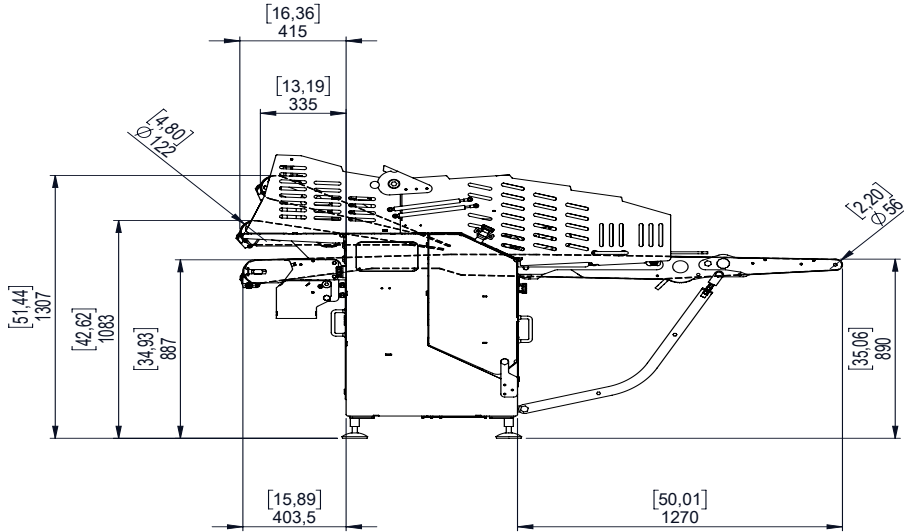
DE KSL-CBU 3B

- ▶ Die horizontale Schneidemaschine für frisches Fleisch ohne Knochen KSL CBU 3B bietet verschiedene Schnittmöglichkeiten:
 1. Schnitt des Produktes in zwei oder mehr Scheiben, das gesamte geschnittene Produkt verbleibt auf dem unteren Band für die Ausgabe;
 2. Schnitt des Produktes in zwei oder drei Scheiben, jeweils eine Scheibe liegt auf einem Auslaufband;
 3. Schnitt des Produktes in mehrere Scheiben und Entfernung der letzten nicht genormten Scheibe auf dem mittleren Auslaufband;
 4. Schnitt des Produktes in mehrere Scheiben, die gewünschte Anzahl Scheiben liegt auf dem unteren Auslaufband, die gewünschte Anzahl Scheiben liegt auf dem mittleren Auslaufband und die letzte, nicht genormte, Scheibe liegt auf dem oberen Auslaufband.
- ▶ Ist die Maschine wie in Punkt 4 beschrieben konfiguriert, so ermöglicht die Kombination mit dem zusätzlichen Band AL3 die Positionierung der Scheiben im Ausgang auf dem unteren und mittleren Band auf der selben Ebene und in der selben Vorschubrichtung wie das Produkt in Linie.
- ▶ Ein entsprechender, von Hand zu bedienender Hebel ermöglicht die Regulierung der Dicke der ersten unteren Scheibe;
- ▶ Säuberung und Reinigung der Maschine sind äußerst leicht, sämtliche Handgriffe können ohne Werkzeug durchgeführt werden und alle Teile bleiben mit der Maschine verbunden;
- ▶ Falls die Maschine mit unseren automatischen Schneidemaschinen NSA und NSA XC kombiniert wird, kann der Schnitt zweidimensional oder dreidimensional bei höchster Produktivität in Linie ausgeführt werden.

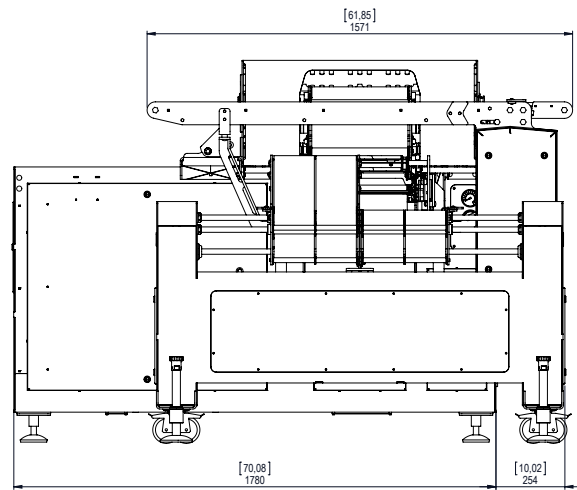
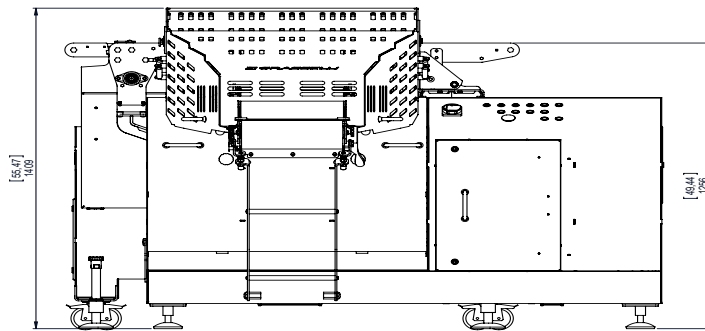
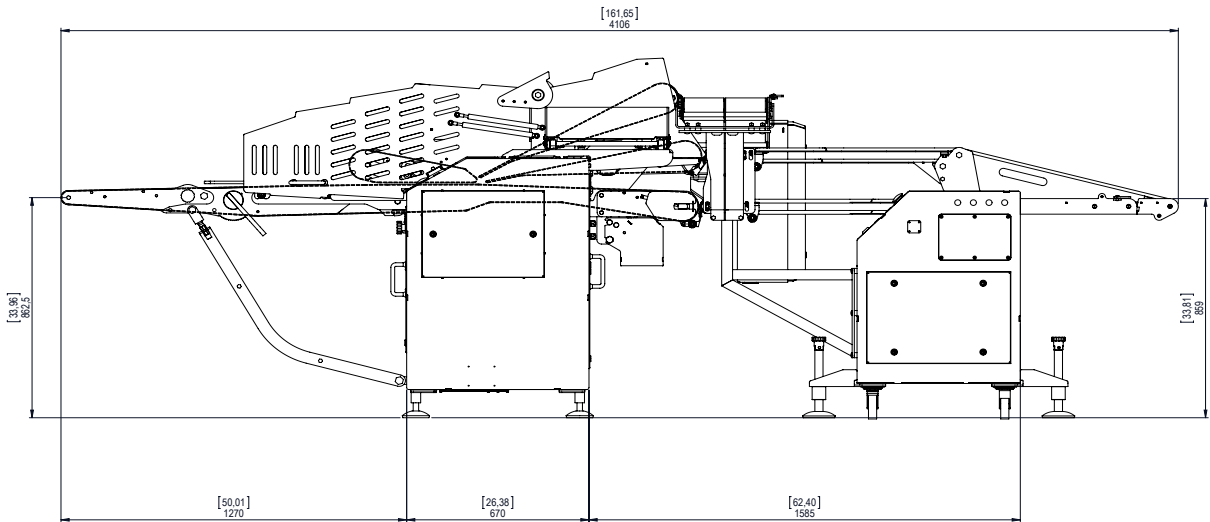
RU KSL-CBU 3B

- ▶ Машина для горизонтальной нарезки бескостного свежего мяса на ломтики KSL CBU 3B предлагает различные конфигурации и способы нарезки:
 1. Нарезка продукта на два или три ломтика весь нарезанный продукт остаётся на нижнем разгрузочном конвейере;
 2. Нарезка продукта на два или три ломтика с размещением отдельного ломтика на каждом выходном конвейере;
 3. Нарезка продукта на несколько ломтиков и удаление последнего ломтика, не соответствующего стандартам на промежуточном выходном конвейере;
 4. Нарезка продукта на несколько ломтиков, размещение требуемого количества ломтиков на нижнем выходном конвейере, требуемое количество ломтиков на промежуточный выходной конвейер и удаление последнего ломтика, не соответствующего стандартам на верхнем выходном конвейере;
- ▶ Если машина конфигурирована как в пункте 4, установка дополнительного конвейера AL3 позволяет разместить ломтики на нижнем выходе и на промежуточной ленте на том же уровне и в том же направлении как и движение продукта на линии.
- ▶ Ломтик на выходе верхней ленты размещён на другом уровне и на 90° относительно движения продукта.
- ▶ Специальный рычаг, приводимый в действие вручную, позволяет отрегулировать первый нижний слой;
- ▶ Дезинфекция и очистка машины предельно просты, так как все необходимые операции могут быть выполнены без использования инструментов и без демонтажа деталей;
- ▶ Возможность двухразмерной и трёхразмерной резки в линии с высокой производительностью и в комплекте с другим нашим автоматическим оборудованием по нарезке мяса на ломтики NSA и NSA XC.

KSL-CBU 3B - Layout



KSL-CBU 3B + AL3 - Layout



SERVIZIO

La Grasselli progetta e produce macchine scotennatrici, asportatrici di membrane e tagliafettine 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

