

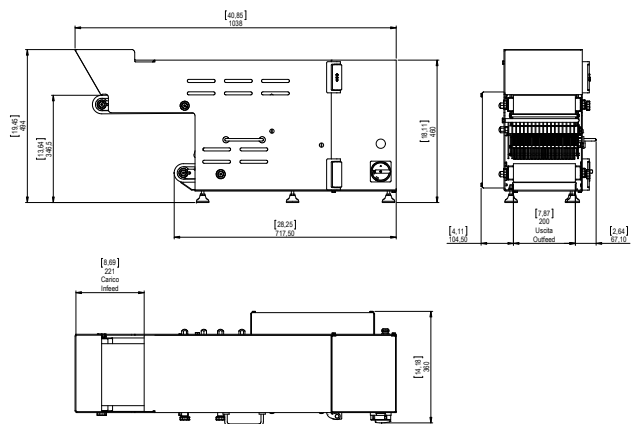
ST 200



Technical Data

Height	494 mm / 19.54"
Width	1038 mm / 40.85"
Depth	360 mm / 14.18"
Overall dimension with basement (WxDxH)	1038x553,5x995 40.85x21.79x39.17"
Weight	80Kg/ 176,37 lb
Motor Power	0.4 Kw
Minimum strip thickness (5mm pitch)	5 mm/ 0.2"
Maximum cutting width	200 mm / 7.87"
Working speed	0.245 m/sec

Layout



IT ST200 Cubettatrice ed inteneritrice

- ▶ Compatta, robusta, essenziale, convertibile in pochi secondi da macchina per la produzione di finger food (strisce e cubetti) di carni e prodotti freschi senz'osso ad inteneritrice senza che sia richiesto l'ausilio di alcun utensile.
- ▶ Spessore minimo di taglio 5 mm su una larghezza di lavoro utile di 200 mm.
- ▶ Grande capacità di taglio e intenerimento senza necessità di raffreddare o preparare il prodotto, con possibilità di soluzioni in linea grazie ai nastri di introduzione e uscita prodotto.
- ▶ Ingombro minimo su tavolo di appoggio e accessibilità totale per la pulizia e per la sostituzione della testata di taglio o intenerimento.
- ▶ Ideale sia per l'industria che per i ristoranti, il catering e le macellerie specializzate in servizio al cliente.
- ▶ Facile da usare, non richiede installazione da parte di personale Grasselli.
- ▶ Con il supporto dedicato accessorio in acciaio inox, ST 200 si trasforma in una robusta unità indipendente, più facilmente spostabile all'interno del laboratorio.

EN ST200 Table top stripcutter/tenderizer

- ▶ Compact, steady, essential, convertible in a few seconds from a finger food machine (strips cutter and dicer out of fresh boneless products) into a tenderizer without the need of any tool.
- ▶ Minimum cutting thickness 5 mm on a fully available cutting width of 200 mm.
- ▶ High capacity in both slicing and tenderizing without the need to trim or chill the product before processing, including in-line option thanks to the in and out feeding conveyors.
- ▶ Minimum footprint on table and full tool-free access for both sanitation and cutting or tenderizing set replacement.
- ▶ Ideal solution to industrial meat processors, restaurants, catering and butcher shops specialized in customized services.
- ▶ User-friendly, no need for any skilled Grasselli technician for the start-up.
- ▶ Adding the dedicated optional stainless steel base-ment ST 200 becomes a real stand alone machine easier to move within the processing area.

