

## NSL - NSA Series

Slicing machines  
for fresh meat





# NSL 400-600-800-1000



Technical Data	NSL400	NSL600	NSL800	NSL1000
Height	1410 mm / 55.50"	1410 mm / 55.50"	1410 mm / 55.50"	1410 mm / 55.50"
Width	986 mm / 38.82"	1200 mm / 47.24"	1382 mm / 54.40"	1558 mm / 61.34"
Depth	1450 mm / 57.09"	1450 mm / 57.09"	1450 mm / 57.09"	1595 mm / 68.80"
Weight	590 Kg / 1300 lb	700 Kg / 1534 lb	810 Kg / 1785 lb	920 Kg / 2028 lb
Motor Power	4.2/5.5 Kw	4.2/5.5 Kw	5.5 Kw	5.5 Kw
Noise Level	68 db	68 db	68 db	68 db
Maximum working width	396 mm / 15.59"	610 mm / 24.02"	792 mm / 31.20"	990 mm / 38.98"
Operator control circuit	24 V	24 V	24 V	24 V
Minimum slicing pitch bone-in	10 mm / 0.39"	10 mm / 0.39"	10 mm / 0.39"	12 mm / 0.47"
Minimum slicing pitch boneless	2.5 mm / 0.09"	3 mm / 0.12"	6.5 mm / 0.26"	10 mm / 0.39"
Air consumption	30 l/min	30 l/min	30 l/min	30 l/min

## IT NSL Tagliafettine verticale

- ▶ Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- ▶ Capacità di taglio fino a 2.000 kg./ora.
- ▶ Possibilità di tagliare sia carni fresche che carni con osso; (spessore minimo: senz'osso 2,5 mm; con osso 10 mm. Possibilità di tagliare anche carni con congelamento superficiale a -4/-5 gradi (crust-frozen).
- ▶ Sistema di pressione prodotto sezionale per il taglio di prodotti con osso sulle versioni BI.
- ▶ Taglio di prodotti freschi con osso senza produzione di scaglie di osso, fastidiose per il consumo e deleterie per l'imballaggio.
- ▶ Velocità di taglio, altezza della camera di taglio e pressione di controllo prodotto regolabili.
- ▶ Macchina di elevatissima flessibilità con moltissime opzioni di taglio.
- ▶ Soluzioni speciali disponibili su richiesta del cliente (es. camere di taglio con spessori di taglio differenziati).
- ▶ Svariati profili di lame dentellate per i diversi prodotti.
- ▶ Nastro di uscita prodotto con certificazione NSF.
- ▶ Sistema di tensione delle lame automatizzato con circuito idraulico.
- ▶ Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- ▶ Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- ▶ Tutti i particolare soggetti a stress meccanico sono trattati termicamente per la maggior durata possibile.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- ▶ Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.

## EN NSL Boneless slicer

- ▶ Slicing machine that cuts perfectly parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- ▶ Slicing capacity of up to 2,000 kg/hour.
- ▶ Slices bone-in or boneless fresh meat (minimum thickness: boneless 2,5mm; bone-in 10 mm). Also crust-frozen meat at -4/-5 degrees celcius is possible.
- ▶ Sectional product hold down system for cutting bone-in meat for BI version.
- ▶ Cuts fresh bone-in product without causing potentially dangerous bone chips or splinters.
- ▶ Slice speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- ▶ Extremely versatile machine with a variety of slicing options for different type of products.
- ▶ Customized solutions available upon customer request (i.e. slice chambers with varying cut thicknesses).
- ▶ Variety of blade profiles to maximise performance.
- ▶ Outfeed belt with NSF certification.
- ▶ Unique automatic blade tensioning system.
- ▶ Automatic self lubrication system.
- ▶ Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete cutting set in just minutes.
- ▶ All major dynamic components are heat-treated to extend durability.
- ▶ Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- ▶ Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- ▶ No tools required to prepare for sanitation, or blade/slice set change.





## ES NSL Filetadora

- ▶ Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- ▶ Capacidad de corte hasta 2.000 kg/h.
- ▶ Posibilidad de cortar tanto carnes frescas como carnes con hueso; (espesor mínimo: carnes frescas 2,5 mm; carnes con hueso 10 mm) También carne costra a -4 / -5 centígrados es posible.
- ▶ Sistema de presión de producto seccional para el corte de productos con hueso para las versiones BI.
- ▶ Corte de productos frescos con hueso sin producción de astillas de hueso, desagradables para el consumo y peligrosas para el embalaje.
- ▶ Velocidad de corte, alto de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables.
- ▶ Máquina de gran flexibilidad con muchísimas opciones de corte.
- ▶ Soluciones especiales disponibles bajo pedido del cliente (por ej. cámaras de corte con espesores de corte diferenciados).
- ▶ Diversos perfiles de cuchillas dentadas para los diferentes productos.
- ▶ Cinta de salida de producto con certificación NSF.
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico.
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática.
- ▶ Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos.
- ▶ Todas las piezas expuestas a estrés mecánico son tratadas térmicamente para lograr la mayor duración posible.
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- ▶ Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.
- ▶ No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas.

## FR NSL Trancheur

- ▶ Trancheur à épaisseur constante grâce au système multilames Grasselli.
- ▶ Jusqu'à 2 000 Kg/h de tranchage.
- ▶ Tranchage des viandes avec os d'une épaisseur de coupe minimum de 10 mm, 2,5 mm pour viandes fraîche. Aussi possible est viande congelée en surface à -4 / -5 degrés celcius.
- ▶ Système de maintien du produit avec os dans la chambre de tranchage par sections pour les versions BI.
- ▶ Coupe de produits frais avec os sans production de la poudre d'os, désagréables lors de la consommation du produit et pouvant endommager les emballages.
- ▶ Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
- ▶ Systèmes de tranchage extrêmement flexibles et pourvues de nombreuses épaisseurs de tranchage.
- ▶ Différents profils de lames pour les différents produits.
- ▶ Des solutions spécifiques disponibles à la demande du client (par ex. chambres de coupe avec épaisseurs de coupe différentes).
- ▶ Convoyeur de sortie produit avec certification NSF.
- ▶ Système de tension des lames automatique à circuit hydraulique.
- ▶ Lubrification automatique intégrée.
- ▶ Système de CHANGEMENT DE LAMES RAPIDE EN OPTION pour remplacer le jeu de lames en quelques minutes seulement.
- ▶ Toutes les pièces mécaniques ont été traitées avec un procédé thermique.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Châssis en inox contrôlé et certifié.
- ▶ Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames.





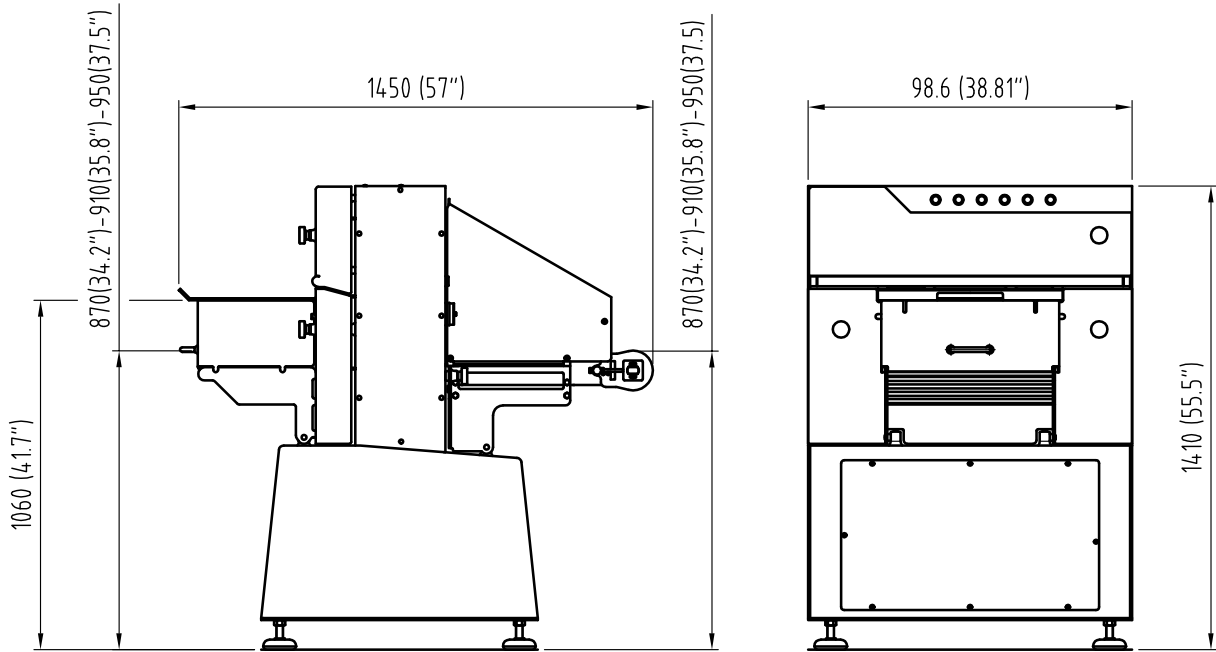
## DE NSL Gattermessermaschine für Fleisch

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- ▶ Schneidkapazität bis zu 2.000 kg/Stunde.
- ▶ Möglichkeit sowohl frisches Fleisch als auch Fleisch mit Knochen zu schneiden - die mindest Schnittstärke bei frishes Fleisch 2,5 mm; bei Fleisch mit Knochen 10 mm. Auch Kruste gefrorenes Fleisch bei -4/-5 Celcius ist möglich.
- ▶ Separates Andrucksystem für den Schnitt von Fleisch mit Knochen.
- ▶ Splitterfreier Schnitt von Fleisch mit Knochen.
- ▶ Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- ▶ Auf Kundenwunsch sind Sonderlösungen möglich (zum Beispiel Schneidkammern mit unterschiedlichen Schnittstärken).
- ▶ Unterschiedlich gezahnte Messer für die verschiedenen Produkten.
- ▶ Transportband für den Produktransport mit NSF-Zertifizierung.
- ▶ Hydraulisches Klingenspannsystem.
- ▶ Integriertes System für automatische Schmierung.
- ▶ Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um die gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln .
- ▶ Alle Teile die einer mechanischen Belastung ausgesetzt sind, wurden thermisch behandelt um eine höhere Lebensdauer zu garantieren.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüfem und zertifiziertem Edelstahl.
- ▶ Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.

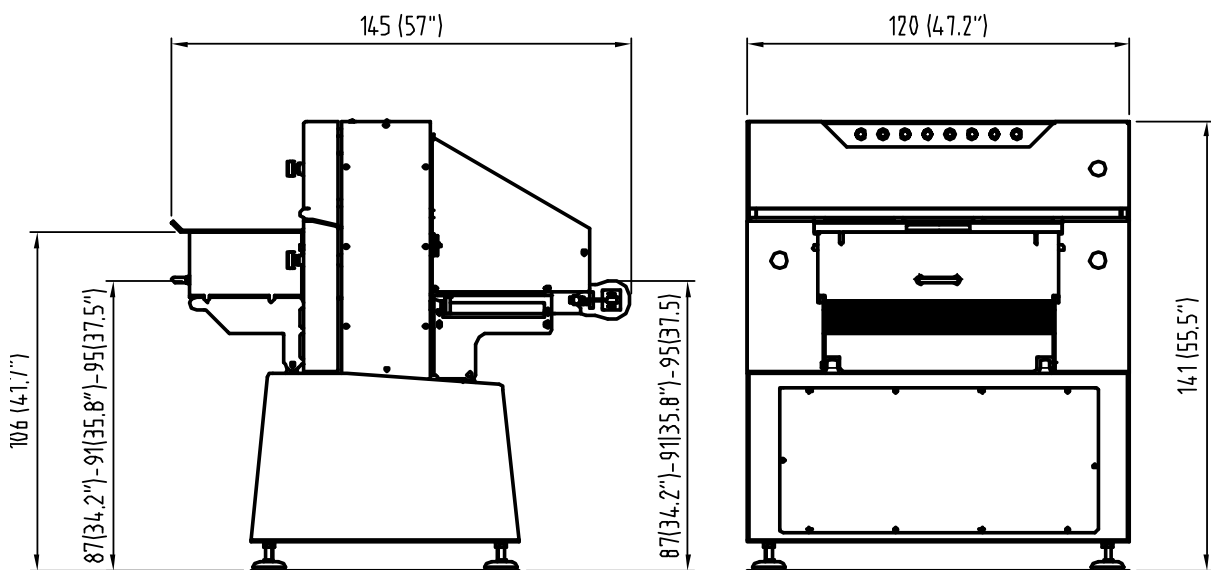
## RU NSL Машина для нарезки ломтиками

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ Производительность до 2.000 кг/час.
- ▶ Возможность нарезки свежего мяса, а также мяса с костью (минимальная толщина нарезки свежего мяса 2,5 мм; мяса с костью 10 мм) Также замороженное мясо -4/-5 градусов по цельсию возможно.
- ▶ Секционная система прижима продукта для нарезки продуктов с костью.
- ▶ Нарезка свежих продуктов с костью без осколков, которые делают продукт неприятным для потребления и могут повредить упаковку.
- ▶ Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт.
- ▶ Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки.
- ▶ Специальные решения, разработанные по индивидуальному заказу клиента (например, камеры резки для нарезки на ломтики различной толщины).
- ▶ Различные формы зубчатых ножей для обеспечения пер диверсии продукты
- ▶ Лента для отвода продукта с сертификатом NSF.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой.
- ▶ Встроенная система автоматической смазки.
- ▶ Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМЕНЫ НОЖЕЙ для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут.
- ▶ Все детали, подверженные механическому напряжению, проходят термическую обработку для продления срока эксплуатации.
- ▶ Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки.
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.

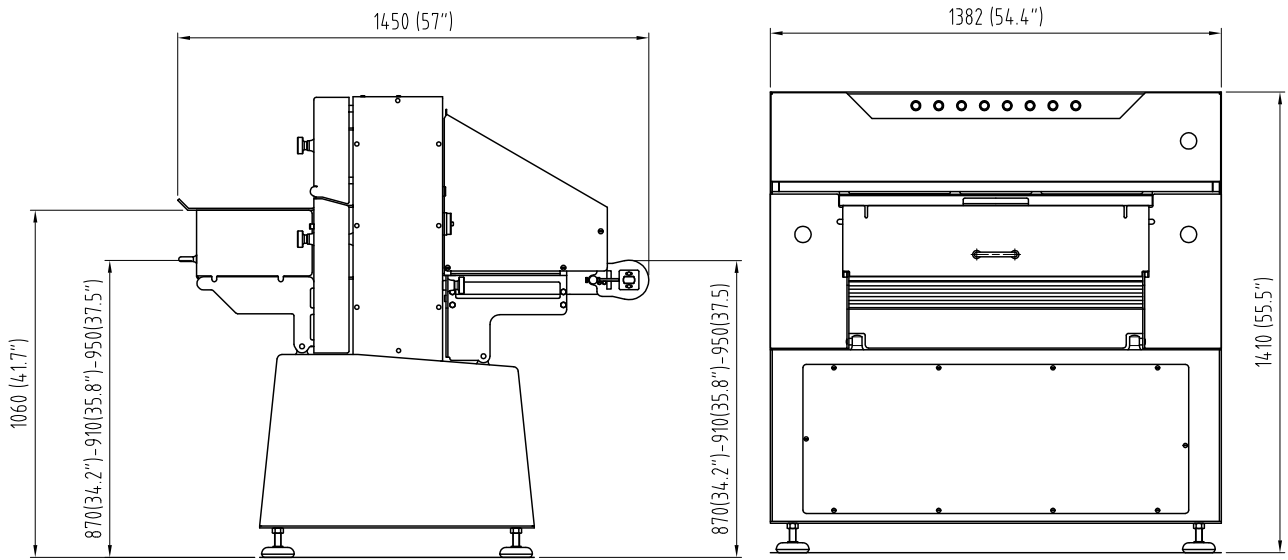
## NSL 400 - Layout



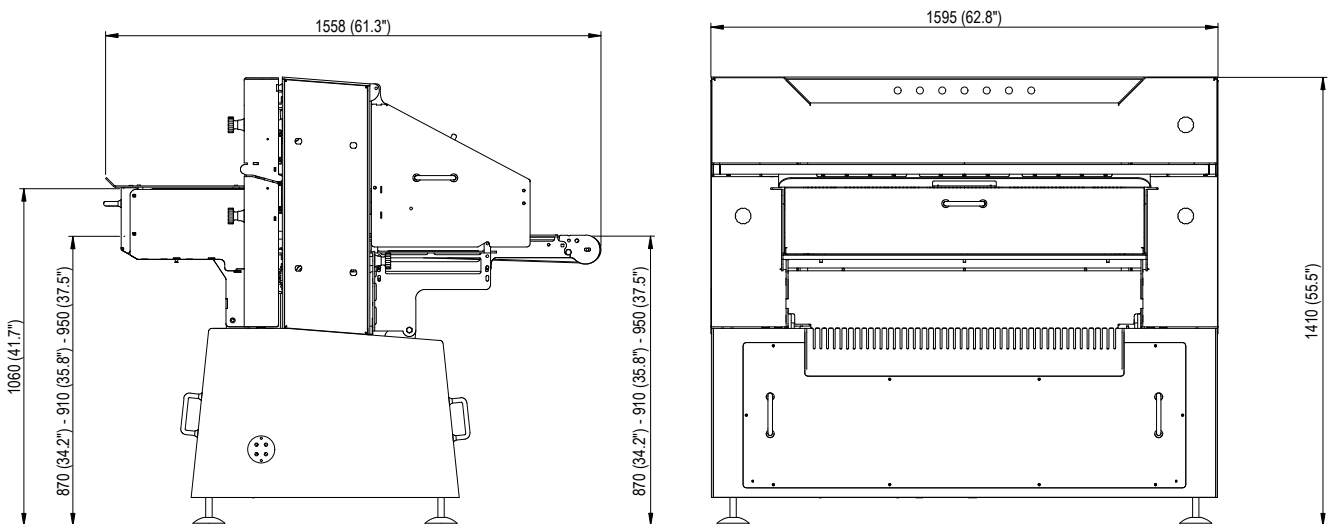
## NSL 600 - Layout



## NSL 800 - Layout



## NSL 1000 - Layout

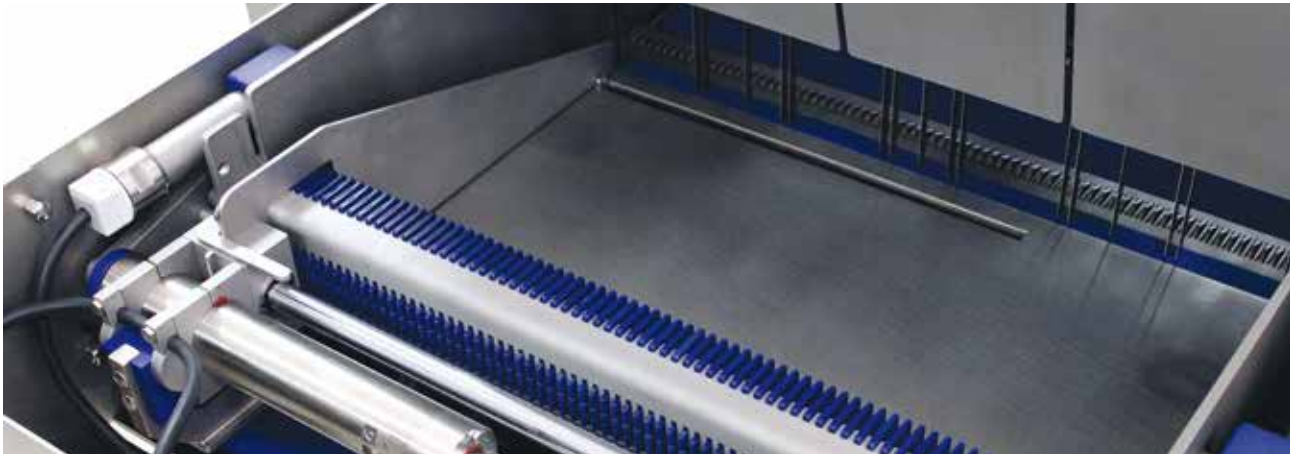


# FSL 600



Technical Data	FSL600	with Yield Control
Height	1436 mm / 56.55"	1436 mm / 56.55"
Width	1979 mm / 77.91"	1979 mm / 77.91"
Depth	1557,3 mm / 61.31"	1793,3 mm / 68.48"
Weight	800 Kg / 1102 lb	/
Motor Power	4.2/5.5 Kw	4.2/5.5 Kw
Noise Level	68 db	68 db
Maximum working width	396 mm / 15.59"	396 mm / 15.59"
Operator control circuit	24 V	24 V
Minimum slicing pitch bone-in	10 mm / 0.39"	10 mm / 0.39"
Minimum slicing pitch boneless	2.5 mm / 0.09"	2.5 mm / 0.09"
Air consumption	30 l/min	30 l/min





### IT FSL600

- ▶ La versione FSL600 ha il vano motore esterno che permette un migliore accesso per la pulizia dell'intera macchina.
- ▶ Tutti i componenti all'interno della versione lavabile sono in IP69K, possono essere puliti con acqua ad alta pressione a 6 bar.
- ▶ Questa FSL può essere equipaggiata con il sistema automatico di posizionamento del prodotto che permette di ridurre lo scarto durante il processo di taglio.

### EN FSL600

- ▶ The FSL600 has an external cabinet allowing better access to inside for cleaning.
- ▶ All components inside the washable version are IP69K, so can be cleaned with high pressure water e.g. 6 bar.
- ▶ This FSL can be equipped with a moving slicing chamber-wall, that allows you to reduce waste during the slicing process to virtually nothing.

### FR FSL600

- ▶ La version FSL600 lavable dispose d'une armoire électrique permettant un meilleur accès intérieur pour le nettoyage.
- ▶ Tous les composants de la version lavable répondent à la classe de protection IP69K et peuvent donc être nettoyés avec de l'eau haute pression, par ex. à 6 bars.
- ▶ Ce modèle FSL peut être équipé d'une paroi de chambre de tranchage amovible ce qui vous permet de réduire au minimum les déchets générés pendant le processus de tranchage.

### ES FSL600

- ▶ La versión lavable FSL600 tiene una cabina externa que permite un mejor acceso al interior para realizar la limpieza.
- ▶ Todos los componentes montados de la versión lavable son IP69K, por lo que se pueden limpiar con agua a alta presión, por ejemplo, a 6 bares.
- ▶ La versión FSL puede ser equipada con una cámara-pared de corte móvil, lo que permite reducir al mínimo la cantidad de residuos durante el proceso de corte.

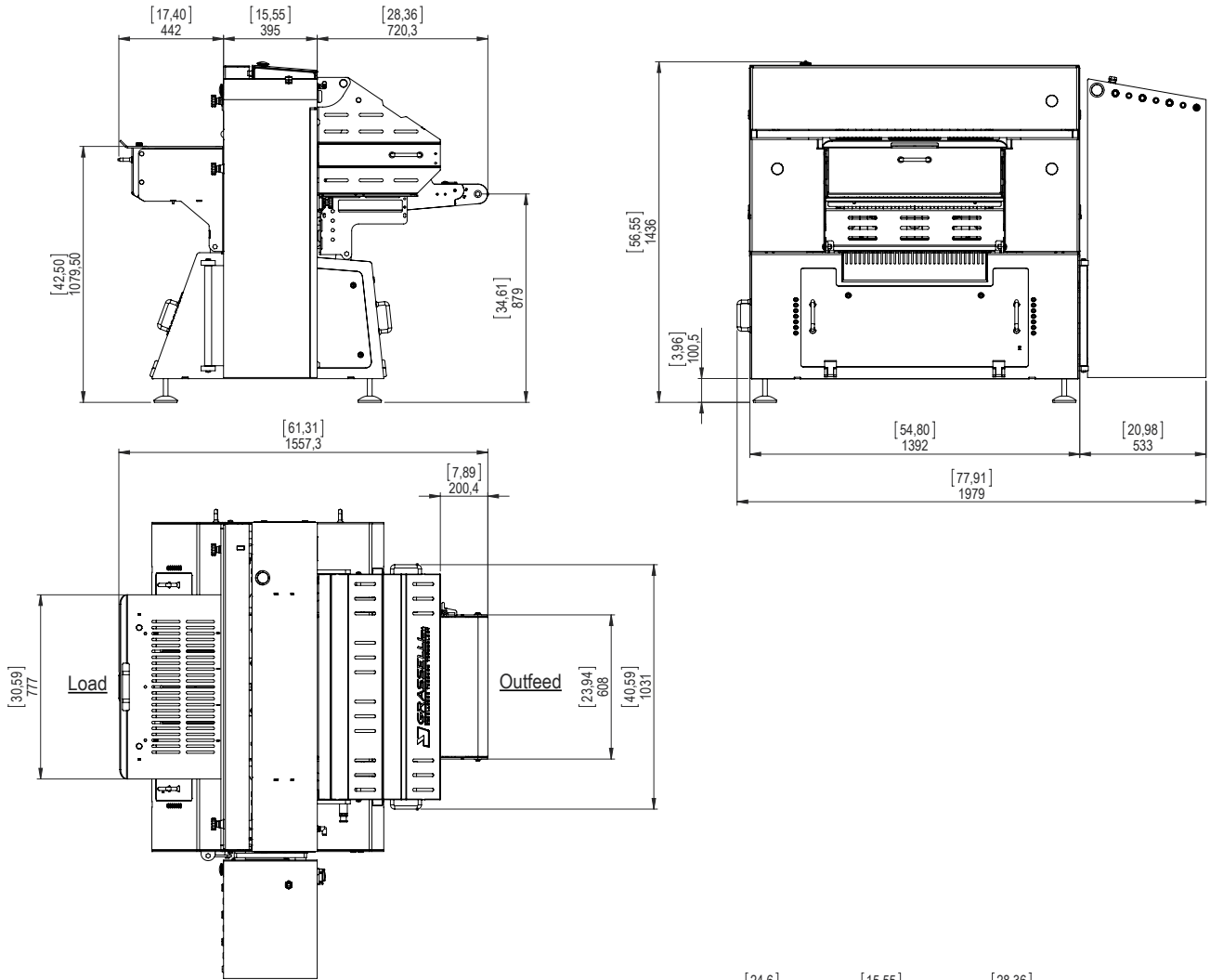
### DE FSL600

- ▶ Die Waschbare Version FSL600 besitzt ein externes Gehäuse, das einen einfacheren Zugriff auf den Innenbereich für die Reinigung gewährleistet.
- ▶ Alle Komponenten im Inneren der Waschbaren Version sind IP69K und können somit mit Hochdruckwasserstrahl zu 6 bar gereinigt werden.
- ▶ Diese FSL kann mit einer beweglichen Schneidekammerwand ausgestattet werden, durch die der während des Schneidprozesses entstehende Abfall gleich Null ist.

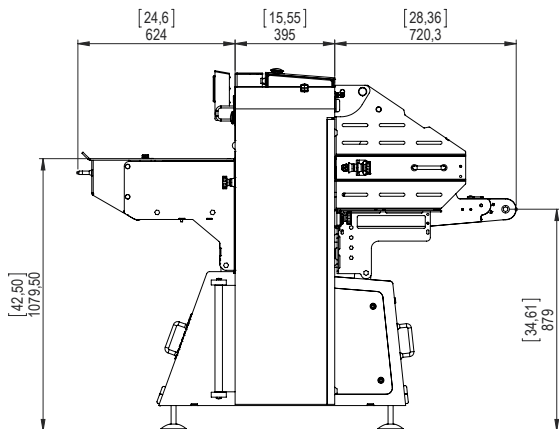
### RU FSL600

- ▶ Версия с возможностью мойки FSL600 оснащена внешним корпусом, который обеспечивает более удобный доступ к внутренней части для очистки.
- ▶ Все компоненты внутри моющейся версии - это IP69K, поэтому их можно мыть водой под высоким давлением, напр., 6 бар.
- ▶ Версия FSL может быть оснащена движущейся стенкой камеры нарезки, что позволяет максимально сократить количество отходов во время процесса нарезания.

# FSL600 - Layout



## with Yield Control - Layout



## NSA 600-1000



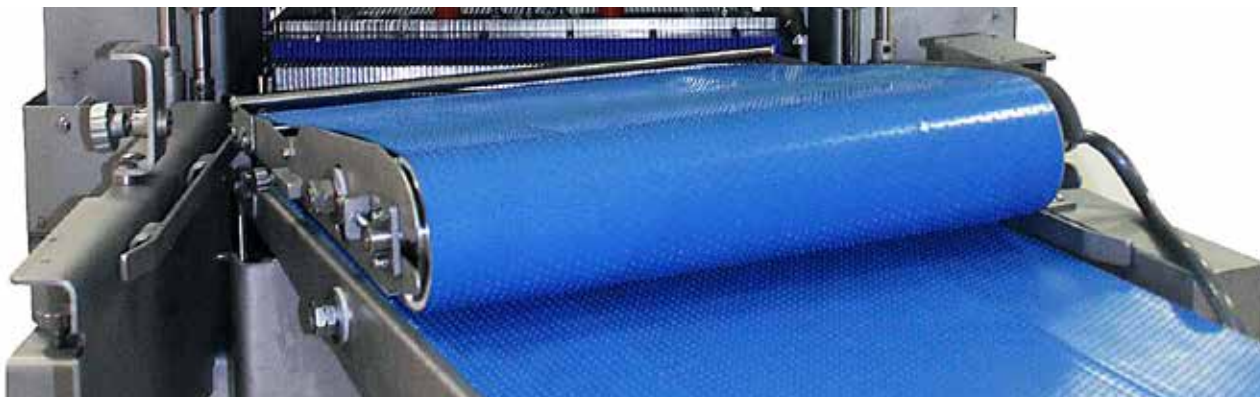
Technical Data	NSA600		NSA1000	
Height	1422 mm	55.98"	1415 mm	55.71"
Width	1200 mm	47.24"	1600 mm	62.99"
Depth	2173 mm	85.55"	2178 mm	85.75"
Weight	880 Kg	1940,07 lb	1190 Kg	2623,5 lb
Motor Power	4,6 Kw	/	6,5 Kw	/
Noise Level	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	600 mm	24.02"	1000 mm	39.37"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Minimum slicing pitch	3 mm	0,12"	5 mm	0,2"
Air consumption	20 l/min	/	20 l/min	/

### IT NSA Tagliafettine automatica

- ▶ Taglio di fettine perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- ▶ 610 mm o 1000 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di 3 mm/ 5 mm per carni fresche e cotte senz'osso.
- ▶ Ingresso e uscita prodotto completamente automatica per una soluzione completamente IN LINEA.
- ▶ Velocità di taglio e pressione sul prodotto regolabili.
- ▶ Diversi profili di lame per il miglior rendimento.
- ▶ Sistema di tensione delle lame automatizzato.
- ▶ Sistema integrato di lubrificazione automatica.
- ▶ Sistema di CAMBIO RAPIDO LAME opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- ▶ Tutti i particolare soggetti a stress meccanico sono trattati termicamente per la maggior durata possibile.
- ▶ Superfici dei nastri di alimentazione con gradi di aderenza differenziati.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- ▶ Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione, alla sostituzione delle lame e dei tappeti.
- ▶ Motore, quadro elettrico e parti meccaniche facilmente accessibili.

### EN NSA Automatic slicing machine

- ▶ Slicing machine that cuts uniform parallel, slices with the Grasselli multi-blade cutting system.
- ▶ 610 or 1000 mm of useable width and minimum slice thickness of 3 mm (NSA 600) or 5 mm (NSA 1000) for fresh and cooked boneless meat.
- ▶ Totally automatic product infeed and outfeed for a TOTAL IN LINE solution.
- ▶ Slicing speed, height of slice chamber and product control pressure are all adjustable.
- ▶ Variety of blade profiles to maximize performance.
- ▶ Unique automatic blade tension system.
- ▶ Automatic self lubrication system.
- ▶ Optional QUICK BLADE CHANGE system to change the complete slicing set in just minutes.
- ▶ All major dynamic components are heat-treated to extend working life and reduce maintenance costs.
- ▶ Multiple belt texture options enables the NSA to be customised to specific products.
- ▶ Modern design with seamless welding and rounded edges to aid in efficient sanitation.
- ▶ Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.
- ▶ No tools required to prepare for sanitation, or blade/ slice set and belt change.
- ▶ Motor, electrical control panel and drive mechanism are easily accessible.





## ES NSA Fileteadora automática

- ▶ Corte de filetes perfectamente paralelos con el sistema de corte multicuchilla Grasselli
- ▶ 610 o 1000 mm de ancho útil de corte y espesor mínimo de corte de 3 mm (NSA600) o 1000 mm (NSA 1000) para carnes frescas y cocida sin hueso
- ▶ Entrada y salida de producto totalmente automática para una solución completamente EN LÍNEA
- ▶ Velocidad de corte, altura de la cámara de corte y presión de control de producto ajustables
- ▶ Diversos perfiles de cuchillas dentadas para un mejor rendimiento
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas con circuito hidráulico
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática
- ▶ Sistema de CAMBIO RÁPIDO DE CUCHILLAS opcional para sustituir todo el grupo de corte en pocos minutos
- ▶ Todas las piezas expuestas a stress mecánico son tratadas térmicamente para lograr la mayor duración posible
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza
- ▶ Superficies de cintas de introducción con grados diferenciados de adherencia.
- ▶ Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado
- ▶ No se requieren herramientas para la preparación para la limpieza, la esterilización y la sustitución de las cuchillas y cintas
- ▶ Motor, cuadro eléctrico y piezas mecánicas fácilmente accesibles.

## FR NSA Trancheuse automatique

- ▶ Trancheur à épaisseur constante grâce à un système multilames Grasselli.
- ▶ Jusqu'à 610 ou 1000 mm de largeur de tranchage utile et épaisseur minimum de 3 mm/5 mm pour la viande fraîche et cuites sans os.
- ▶ Alimentation et évacuation des produits complètement automatiques pour une intégration EN LIGNE.
- ▶ Vitesse de coupe, hauteur de la chambre de coupe et pression de contrôle du produit réglables.
- ▶ Différents profils de lames pour une coupe parfaite.
- ▶ Système de tension des lames automatisé à circuit hydraulique.
- ▶ Lubrification automatique intégrée.
- ▶ Système de CHANGEMENT RAPIDE DES LAMES en option
- ▶ pour remplacer le jeu de lames complet en quelques minutes seulement.
- ▶ Toutes les pièces mécaniques ont été traitées avec un procédé thermique.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Surfaces des tapis introduction à degrés d'adhérence différenciés.
- ▶ Châssis en inox contrôlé et certifié.
- ▶ Aucun outil est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames et des tapis.
- ▶ Moteur, tableau électrique et parties mécaniques facilement accessibles.





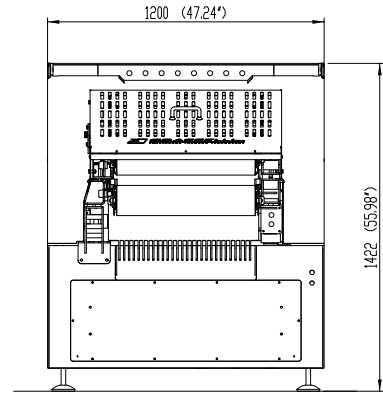
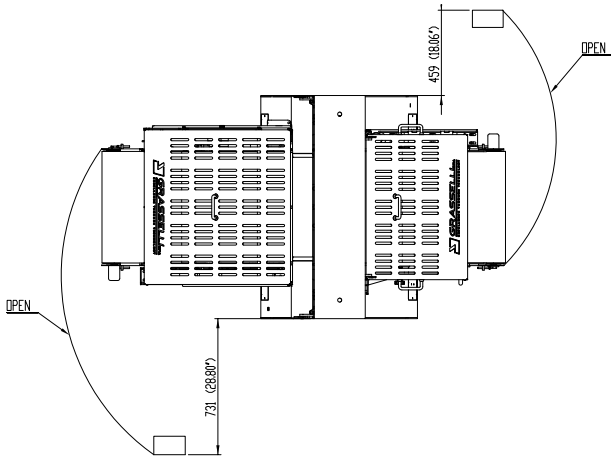
## DE NSA Automatische Fleischschneidemaschine

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Grasselli Multimessersystem.
- ▶ Bis zu 610 mm Schnittbreite und einer Mindestschnittstärke von 3 mm für frisches oder gekochtes Fleisch ohne Knochen.
- ▶ Produktzufuhr und -auslauf vollautomatisch für eine Lösung, die vollständig IN DIE FERTIGUNGSLINIE INTEGRIERT werden kann.
- ▶ Schnittgeschwindigkeit, Höhe der Schnittkammer und Druck für die Produktkontrolle sind einstellbar.
- ▶ Unterschiedliche gezähnte Messer für die beste Leistung.
- ▶ Spannungssystem der Messer mit Hydraulikkreislauf automatisiert.
- ▶ Integriertes System für automatische Schmierung.
- ▶ Optionales MESSERSCHNELLWECHSELSYSTEM um das gesamte Schneidset in wenigen Minuten zu wechseln.
- ▶ Alle Teile die einer mechanischen Belastung ausgesetzt sind, wurden thermisch behandelt um eine höhere Lebensdauer zu garantieren.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere und optimale Reinigung.
- ▶ Oberflächen der Transportbänder mit unterschiedlichem Haftgrad.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüftem und zertifiziertem Edelstahl
- ▶ Es sind keine Werkzeuge für die Vorbereitung der Reinigung und für den Wechsel der Messer notwendig.
- ▶ Motor, elektrische Anlage und mechanischen Teile einfach zugänglich.

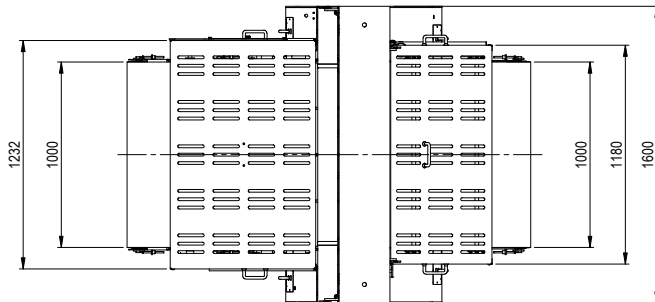
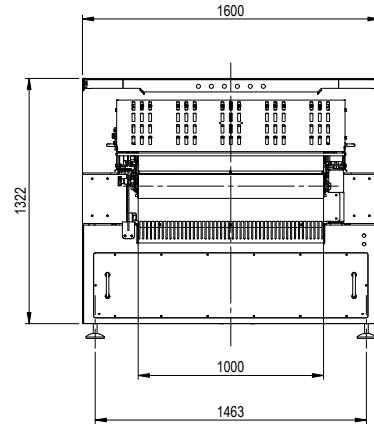
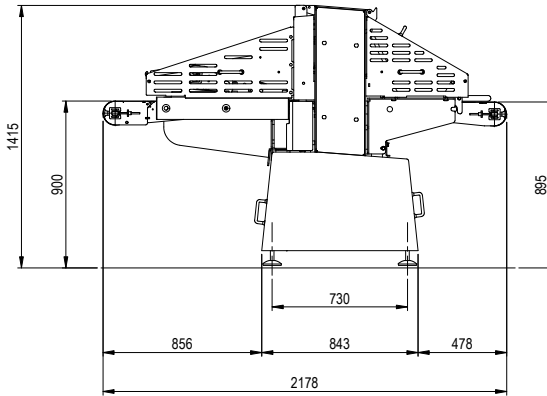
## RU NSA Trancheuse automatique

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ Полезная ширина нарезки до 610/1000 мм, минимальная толщина нарезки бескостного и свежего мяса — 3 мм (NSA 600) — 5 мм (NSA 1000).
- ▶ Полностью автоматическая подача и выход продукта позволяет включить машину 'СОСТА' ЛИНИИ.
- ▶ Регулируемая скорость нарезки, высота камеры резки и давление, воздействующее на продукт.
- ▶ Машины отличаются высочайшей гибкостью и разнообразием видов нарезки.
- ▶ Различные формы зубчатых ножей для обеспечения лучшей производительности.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей с гидравлической системой
- ▶ 'строенная система автоматической смазки
- ▶ Опционально поставляется система БЫСТРОЙ СМ-НЫ НО-Й для замены всего комплекта для нарезки за несколько минут
- ▶ 'се детали, подверженные механическому напряжению, проходят термическую обработку для продления срока эксплуатации
- ▶ Авангардный дизайн с непрерывными сварными швами и закругленными кромками для лучшей санитарной обработки
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов
- ▶ "оступ к двигателю, электрощиту и механическим деталям через единую фронтальную панель

## NSA 600 - Layout



## NSA 1000 - 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



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](http://www.grasselli.com) [info@grasselli.com](mailto:info@grasselli.com)