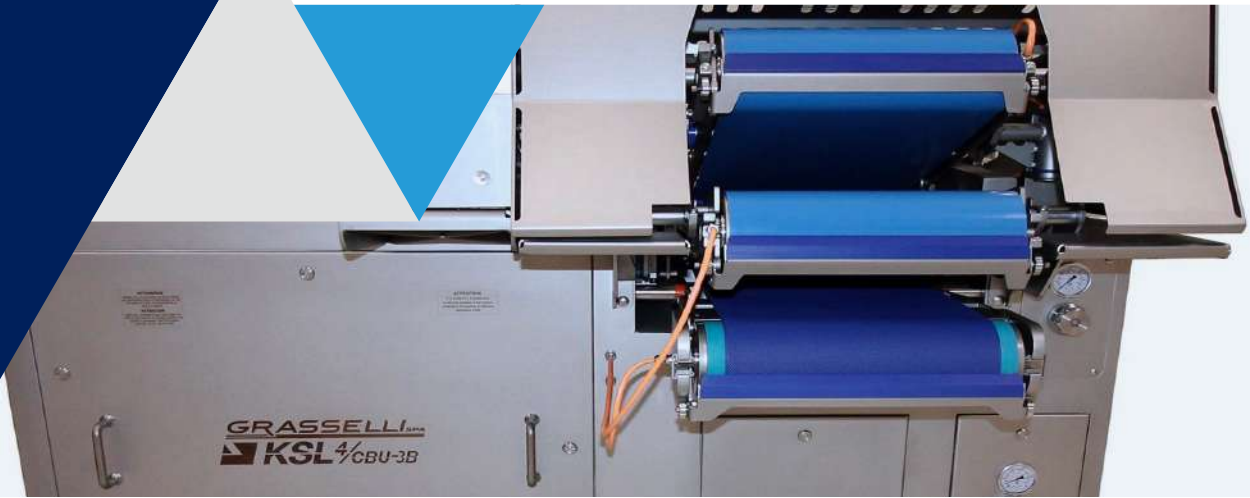


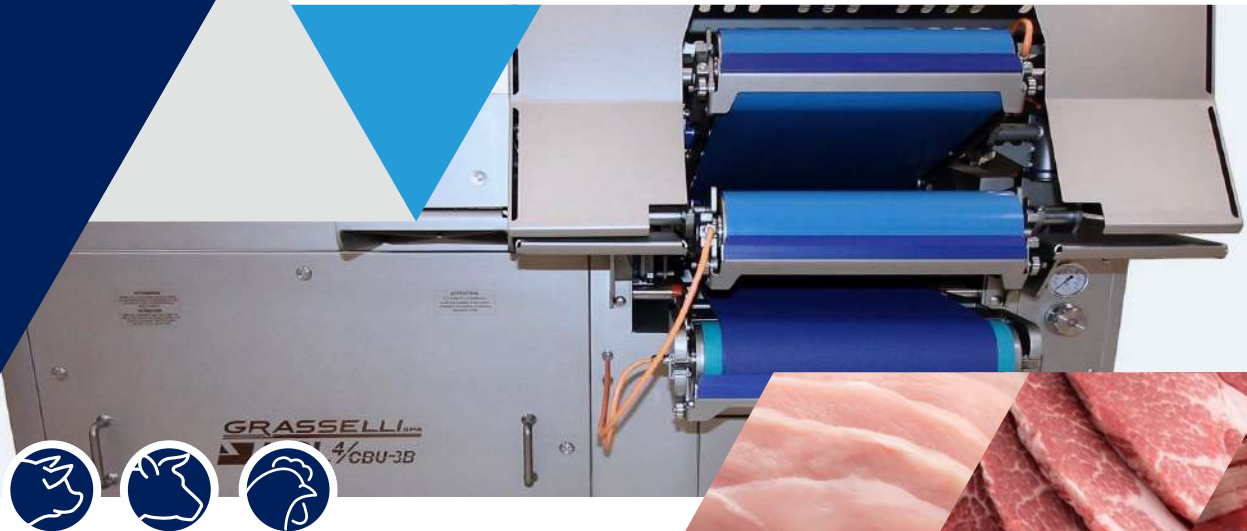
GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING



KSL CBU 3B

Horizontal Slicer for fresh
boneless meats

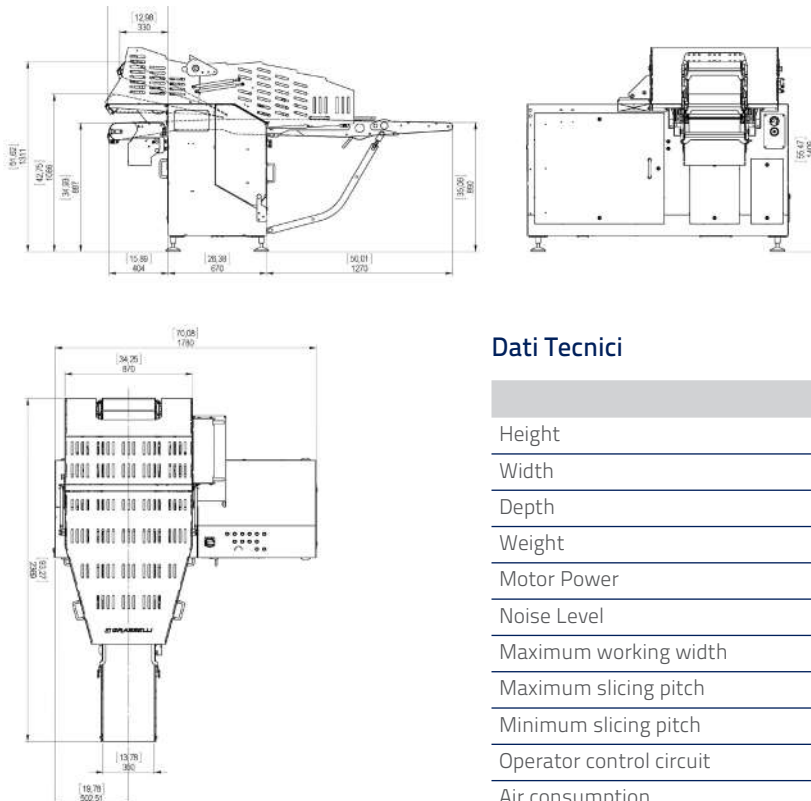




KSL CBU 3B

Tagliafettine orizzontale per carne avicola per tagliare e separare fette perfettamente parallele di carne fresca senz'osso, grazie al Sistema multi-lama Grasselli.

KSL CBU 3B taglia prodotti con una precisione senza pari, separa automaticamente le fette in tre gruppi deviandole poi su tre nastri d'uscita diversi.



Dati Tecnici

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Unità per petto di pollo per una lavorazione ottimizzata

KSL CBU 3B è in grado di tagliare prodotto fresco o cotto, a temperatura positiva in fette perfettamente parallele grazie al Sistema multi-lama Grasselli, consentendo poi di separarle su tre diversi nastri di uscita secondo la quantità desiderata.



2. Facilmente regolabile per prestazioni ottimali

I parametri di taglio possono essere facilmente riadattati per ottenere il miglior risultato anche con prodotti particolarmente delicati. Lo spessore della prima fetta a contatto con il nastro di uscita può essere corretto velocemente tramite una leva.



3. Una soluzione flessibile

Il prodotto può essere tagliato sia in due che in tre fette mantenendo il prodotto per intero sul nastro d'uscita inferiore, oppure è possibile tagliare il prodotto in più fette, posizionare un numero desiderato di fette sul nastro d'uscita inferiore, un numero desiderato di fette sul nastro d'uscita intermedio e asportare l'ultima fetta fuori standard sul nastro d'uscita superiore. Più configurazioni sono disponibili a seconda dei successivi step di lavorazione.



4. Processo a valle ottimizzato

L'abbinamento del nastro aggiuntivo AL3 permette di posizionare le fette sul nastro d'uscita inferiore e sul nastro intermedio allo stesso livello e nella stessa direzione dell'avanzamento del prodotto in linea.



5. Sanificazione facile senza utensili

Design all'avanguardia dagli angoli arrotondati e saldature continue che assicura una migliore igienizzazione. Nessun utensile è necessario per preparare la macchina alla sanificazione e nessun pezzo viene smontato.



6. Una varietà di opzioni per prestazioni migliori

Con un piano di lavoro di 350mm, KSL CBU 3B può essere dotata di nastri trasportatori con presa differenziata per adattarsi meglio al processo di carico, oltre che di set personalizzati di taglio.



7. Costruzione solida

Telaio costruito completamente in acciaio inox non radioattivo idoneo al contatto con alimenti, con componenti soggetti a stress meccanico prodotti in acciaio speciale trattato termicamente per assicurare maggiore igiene e lunga durata.



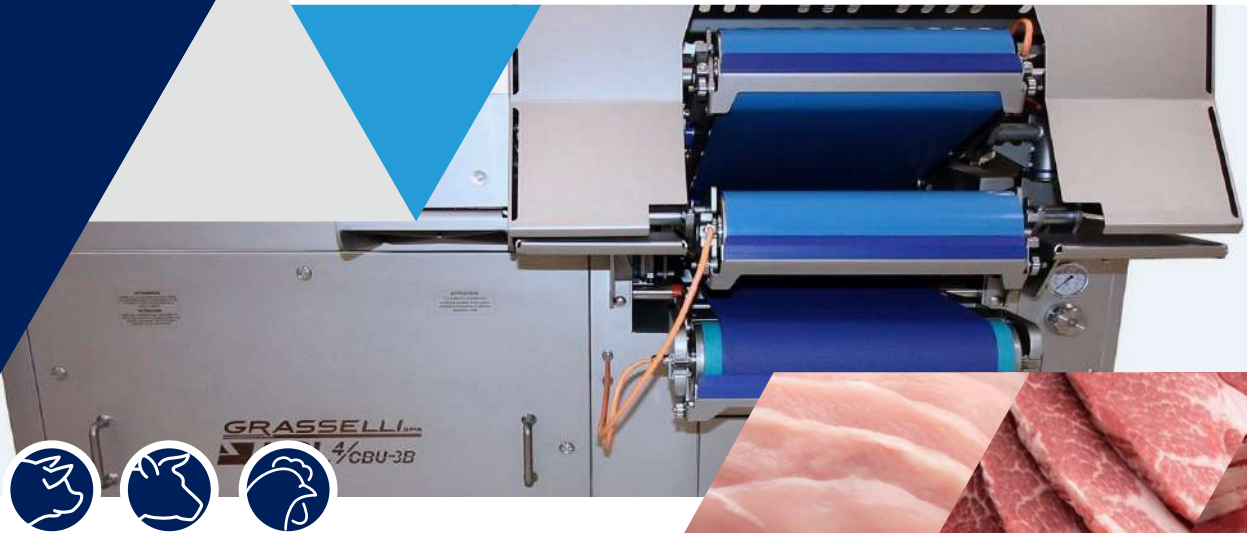
8. Soluzione in linea perfetta

In combinazione con le tagliafettine a produttività elevata NSA o NSA XC, si può ottenere una linea completamente automatizzata per produrre strisce o cubetti di alta qualità ottenendo un alto rendimento.



Follow Us

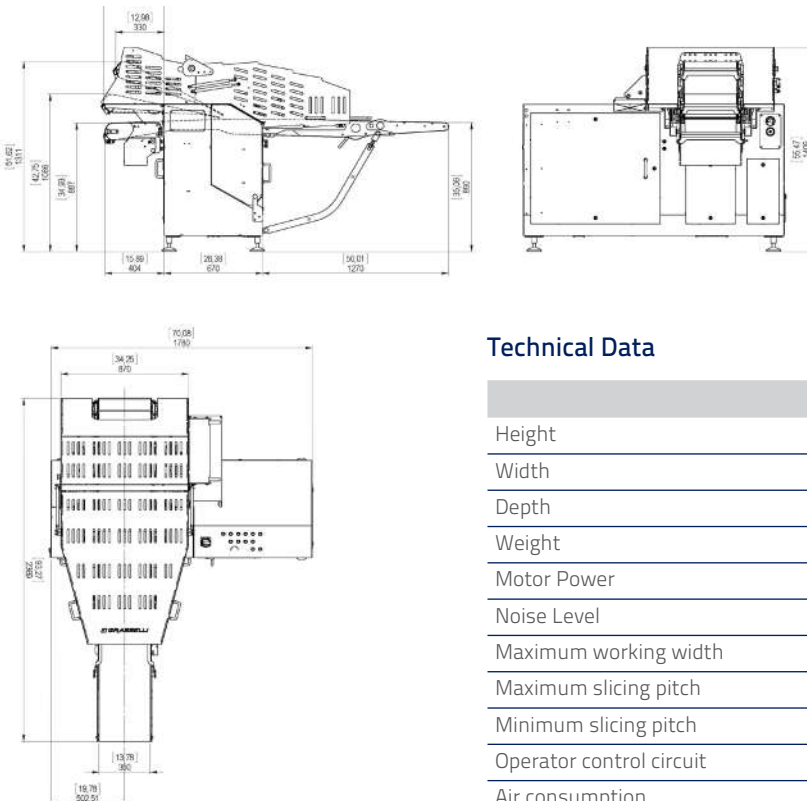
HORIZONTAL SLICER FOR FRESH BONELESS MEATS



KSL CBU 3B

Horizontal poultry slicer for cutting and separating perfectly even slices of boneless meat, thanks to the Grasselli multi-blade cutting system.

The KSL CBU 3B cuts products with unparalleled precision, automatically separates the slices into three groups and deviates them on three different outfeed belts.



Technical Data

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	

KSL CBU 3B

HORIZONTAL SLICER FOR FRESH BONELESS MEATS



1. Chicken breast unit for optimized processing

KSL CBU 3B is able to cut fresh or cooked, positive temperature products in perfectly parallel slices thanks to the Grasselli multi-blade cutting system, while allowing to separate the slices on three different outfeed conveyor belts according to the desired quantities.



2. Easily adjustable for maximum performance

The cutting parameters can be easily adapted for the best output also for particularly delicate products. The thickness of the first slice in contact with the conveyor belt can be quickly corrected by means of a lever.



3. Flexible solution

The product can either be cut in two or three slices keeping all of the product on the lower outfeed conveyor belt, or in several slices placing the desired number of slices on the lower conveyor belt, the desired number of slices on the middle outfeed conveyor belt while removing the last out-of-spec slice and placing it on the upper outfeed conveyor belt. Many different configurations are available depending on the next processing step.



4. Optimized downstream process

The additional AL3 conveyor belt enables the slices to be placed on the lower outfeed conveyor belt and on the middle conveyor belt at the same level and in the same direction as the product feed in line.



5. Easy sanitation without any tools

Cutting-edge design with continuous welding and rounded edges to ensure optimum hygiene. No tools necessary to prepare the machine for sanitation and no parts to be disassembled.



6. A variety of options for the highest performance

With a working width of 350 mm, KSL CBU 3B can be equipped with conveyor belts with differentiated grip to better suit the product infeed process.



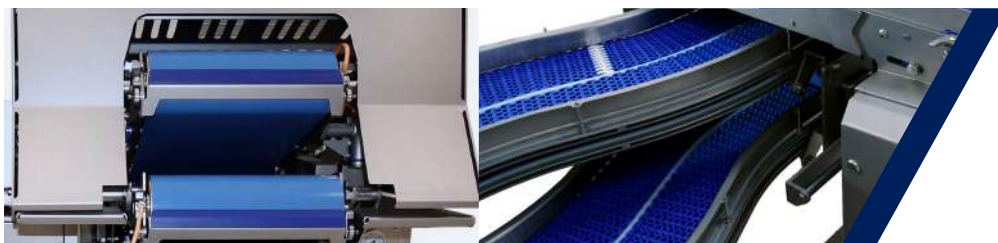
7. Robust construction

The frame is built completely in food-grade non-radioactive stainless steel and the pieces subject to mechanical stress are produced with special heat treated steel, to ensure superior hygiene and longevity.

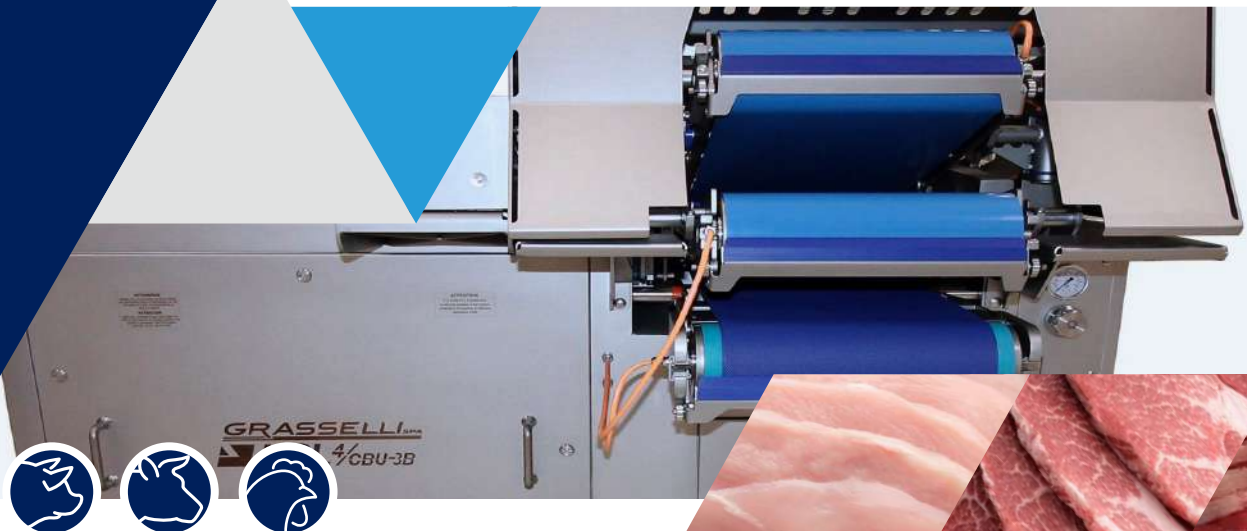


8. Perfect in-line solution

In combination with the high productivity slicers NSA and NSA XC, a completely automated line can be obtained for the production of high quality strips or dices with a high throughput.

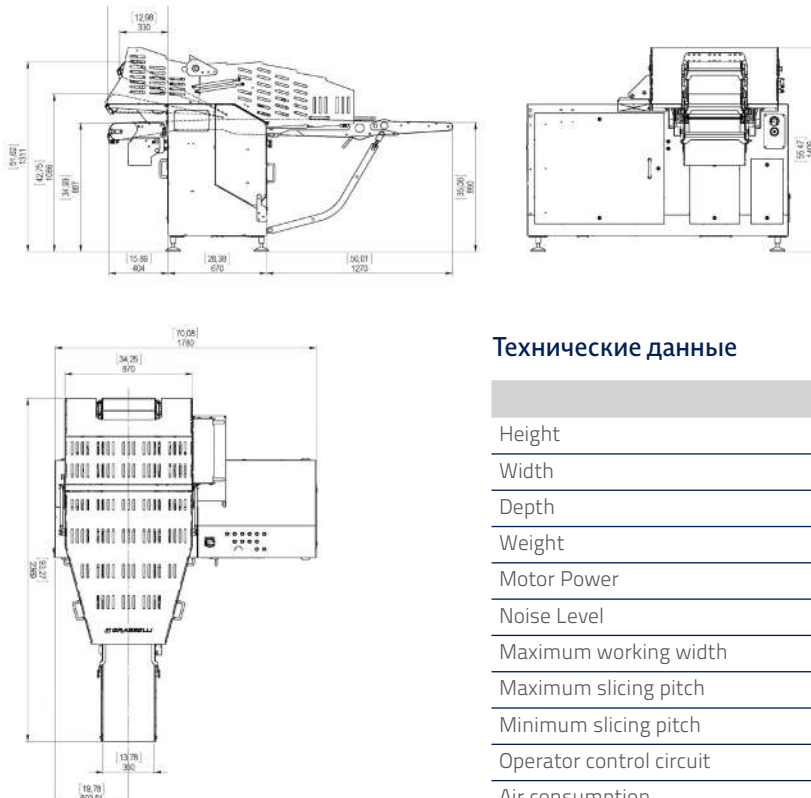


Follow Us



KSL CBU 3B

Горизонтальная ломтерезка для разделки мяса птицы для нарезки и разделения идеально параллельных ломтиков свежего бескостного мяса с помощью многоножевой системы Grasselli. KSL CBU 3B нарезает продукты с непревзойденной точностью, автоматически разделяя ломтики на три группы и направляя их на три различных выходных ленточных транспортера.



Технические данные

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Модуль для оптимизированной резки куриных грудок

KSL CBU 3B может при положительной температуре нарезать свежий или приготовленный продукт на идеально параллельные ломтики благодаря многоножевой системе Grasselli, позволяющей разделять их путем подачи на три различных выходных ленточных транспортера в соответствии с нужным количеством.



2. Простота регулировки для достижения оптимальной производительности

Параметры резки можно легко перенастроить для достижения наилучшего результата даже при работе с особо деликатными продуктами. Толщина первого ломтика при попадании на выходной ленточный транспортер может быть быстро скорректирована с помощью рычага.



3. Гибкое решение

Продукт можно разрезать на два или три ломтика с помещением всего продукта на нижний выходной ленточный транспортер, или же на несколько ломтиков с помещением желаемого количества ломтиков как на нижний, так и средний выходные ленточные транспортеры и удалением последнего нестандартного ломтика с помощью верхнего выходного ленточного транспортера. Возможны и другие конфигурации в зависимости от последующих этапов обработки.



4. Оптимизированный процесс последующей переработки

Подсоединение дополнительного ленточного транспортера AL3 позволяет помещать ломтики на нижний и средний выходные ленточные транспортеры на одном уровне и в одном направлении с движением продукта на линии.



5. Простая дезинфекция без инструментов

Современная конструкция с закругленными углами и непрерывными сварными швами обеспечивает лучшую дезинфекцию. Для подготовки машины к дезинфекции не требуется никаких инструментов и демонтажа каких-либо деталей.



6. Широкий выбор опций для достижения наилучшей производительности

С рабочим столом диаметром 350 мм KSL CBU 3B может быть оснащена ленточными транспортерами с дифференцированным захватом для лучшего соответствия процессу загрузки, а также индивидуальными комплектами для резки.



7. Надежная конструкция

Рама полностью изготовлена из нерадиоактивной нержавеющей стали, пригодной для контакта с пищевыми продуктами, а компоненты, подверженные механическим нагрузкам, изготовлены из специальной термообработанной стали для обеспечения большей гигиеничности и долговечности

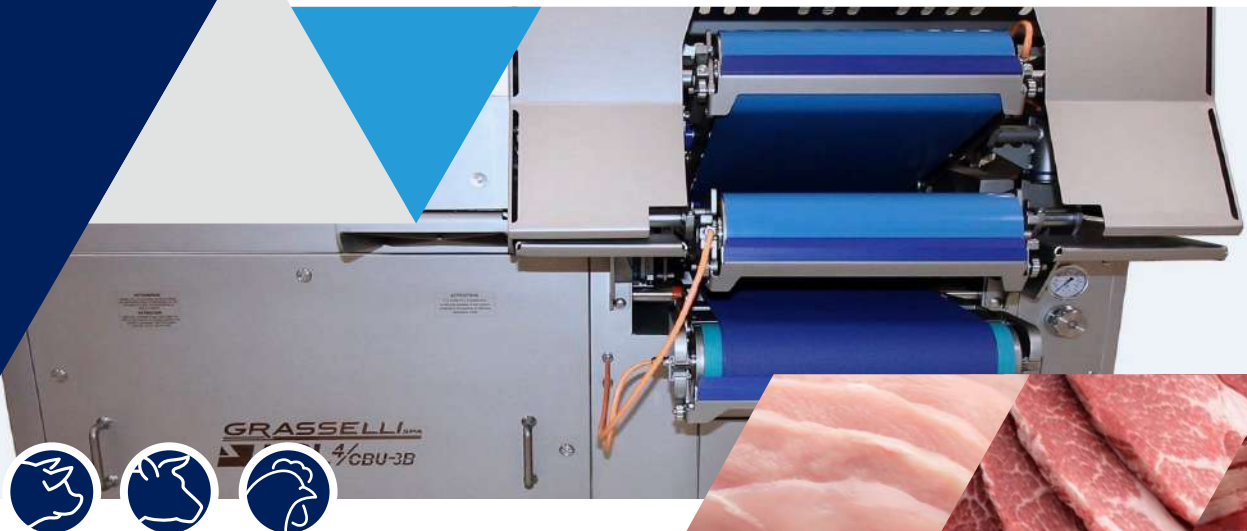


8. Идеальное решение для работы в составе линии

В сочетании с высокопроизводительными ломтерезками NSA или NSA XC можно создать полностью автоматизированную высокопроизводительную линию для нарезки высококачественных ломтиков или кубиков.



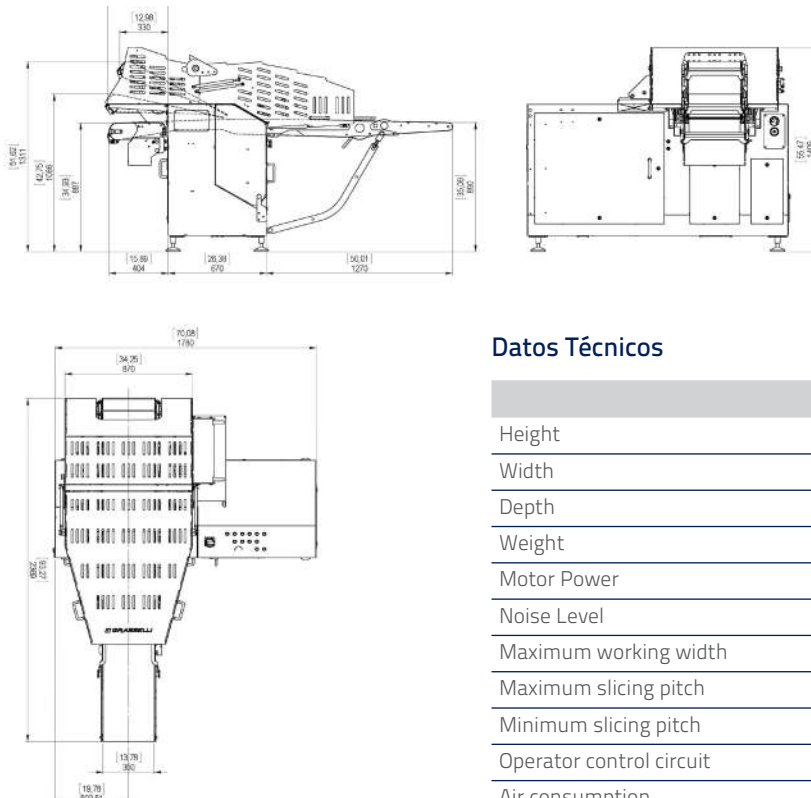
Follow Us



KSL CBU 3B

Cortadora horizontal para carne de ave para cortar y separar filetes perfectamente paralelos de carne fresca sin hueso mediante el sistema de cuchillas múltiples de Grasselli.

La KSL CBU 3B corta los productos con una precisión inigualable, separando automáticamente los filetes en tres grupos y desviándolos a tres cintas de salida diferentes.



Datos Técnicos

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Unidad para pechuga de pollo para un procesamiento optimizado

La KSL CBU 3B es capaz de cortar el producto fresco o cocido a temperatura positiva en filetes perfectamente paralelos gracias al sistema multicuchilla de Grasselli, que permite separarlos en tres cintas de salida diferentes según la cantidad deseada.



2. Fácilmente ajustable para un rendimiento óptimo

Los parámetros de corte se pueden reajustar fácilmente para conseguir el mejor resultado incluso con productos especialmente delicados. El grosor del primer corte en contacto con la cinta de salida puede corregirse rápidamente mediante una palanca.



3. Una solución flexible

El producto puede cortarse en dos o tres filetes con todo el producto en la cinta de salida inferior, o es posible cortar el producto en varios filetes, colocar un número deseado de filetes en la cinta de salida inferior, un número deseado de filetes en la cinta de salida central y retirar el último filete no estándar en la cinta de salida superior. Hay más configuraciones disponibles en función de los pasos de procesamiento posteriores.



4. Proceso posterior optimizado

La combinación de la cinta adicional AL3 permite colocar los filetes en la cinta de salida inferior y en la cinta intermedia al mismo nivel y en la misma dirección que la alimentación del producto en la línea.



5. Fácil de desinfectar sin herramientas

Su diseño moderno con esquinas redondeadas y cordón de soldadura continuo garantiza una limpieza superior. No se necesitan herramientas para preparar la máquina para su desinfección y no hace falta desmontar ninguna pieza.



6. Una variedad de opciones para un mejor rendimiento

Con una superficie de trabajo de 350 mm, la KSL CBU 3B puede equiparse con cintas transportadoras de agarre diferenciado para adaptarse mejor al proceso de carga, así como con kits de corte personalizados.



7. Construcción sólida

Bastidor construido íntegramente de acero inoxidable no radiactivo apto para el contacto con alimentos, con componentes sujetos a esfuerzos mecánicos fabricados en acero especial tratado térmicamente para garantizar una mayor higiene y durabilidad.

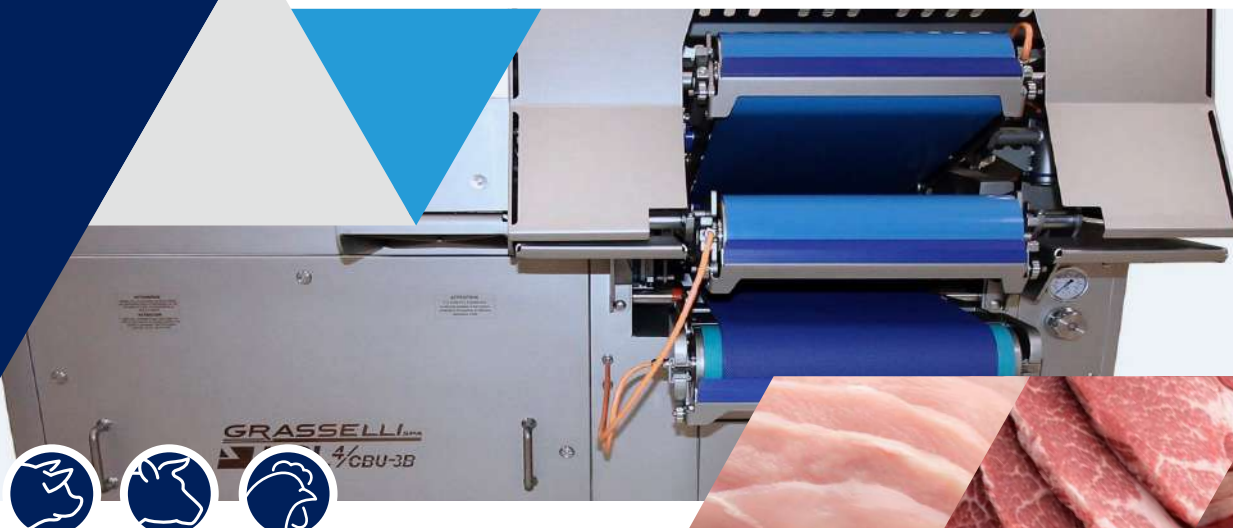


8. La solución perfecta en línea

En combinación con las cortadoras NSA o NSA XC de alto rendimiento, se puede conseguir una línea totalmente automatizada para producir tiras o dados de alta calidad con un alto rendimiento.



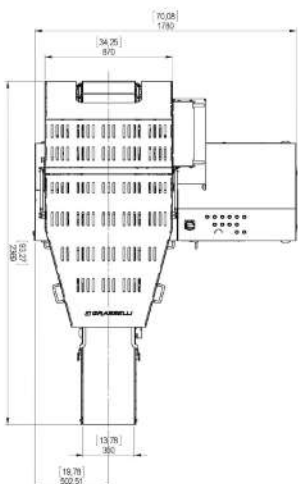
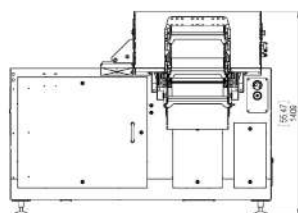
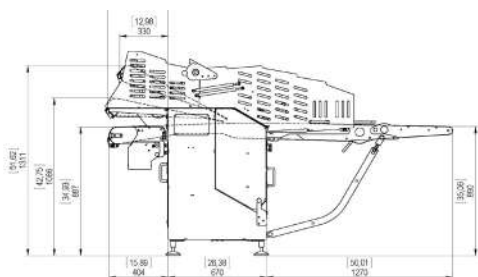
Follow Us



KSL CBU 3B

Horizontaler Geflügelfleischschneider zum Schneiden und Trennen perfekt paralleler Scheiben von knochenfreiem Frischfleisch mit dem Grasselli-Mehrklingen-Schneidsystem.

Die KSL CBU 3B schneidet die Produkte mit unübertroffener Präzision, indem sie die Scheiben automatisch in drei Gruppen trennt und sie auf drei verschiedene Ausgabebänder verteilt.



Technische Daten

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Hähnchenbrusteinheit für optimierte Verarbeitung

Die KSL CBU 3B ist in der Lage, frisches oder gekochtes Produkt bei positiver Temperatur in perfekt parallele Scheiben zu schneiden, dank des Grasselli-Mehrklingen-Schneidsystems, das es ermöglicht, die Scheiben je nach gewünschter Menge auf drei verschiedene Ausgabebänder zu verteilen.



2. Leicht einstellbar für optimale Leistung

Die Schneideparameter können leicht nachjustiert werden, um auch bei besonders empfindlichen Produkten das beste Ergebnis zu erzielen. Die Dicke der ersten Scheibe, die das Ausgabeband berührt, kann mit einem Hebel schnell korrigiert werden.



3. Eine flexible Lösung

Das Produkt kann entweder in zwei oder drei Scheiben geschnitten werden, wobei das gesamte Produkt auf das untere Austrittsband gelegt wird, oder es ist möglich, das Produkt in mehrere Scheiben zu schneiden, eine gewünschte Anzahl von Scheiben auf das untere Austrittsband zu legen, eine gewünschte Anzahl von Scheiben auf das mittlere Austrittsband und die letzte nicht standardisierte Scheibe auf das obere Austrittsband zu legen. Je nach den nachfolgenden Verarbeitungsschritten sind weitere Konfigurationen möglich.



4. Optimierter nachgelagerter Prozess

Durch die Kombination mit dem zusätzlichen AL3-Band können die Scheiben auf dem unteren Auslaufband und dem Zwischenband auf gleicher Höhe und in gleicher Richtung wie der Produktvorschub in der Linie abgelegt werden.



5. Einfache Sanitisierung ohne Werkzeug

Modernes Design mit abgerundeten Ecken und durchgehenden Schweißnähten gewährleistet eine bessere Sanitisierung. Zur Vorbereitung der Maschine für die Desinfektion sind keine Werkzeuge erforderlich, und es werden keine Teile demontiert.



6. Eine Vielzahl von Optionen für bessere Leistung

Die KSL CBU 3B verfügt über eine 350 mm breite Arbeitsfläche und kann mit Förderbändern mit unterschiedlichem Griff ausgestattet werden, um den Beladevorgang besser zu unterstützen, sowie mit maßgeschneiderten Schneidesets.



7. Solide Konstruktion

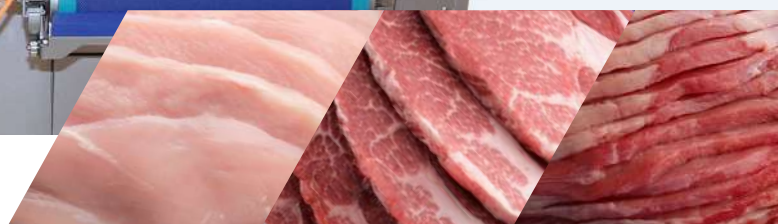
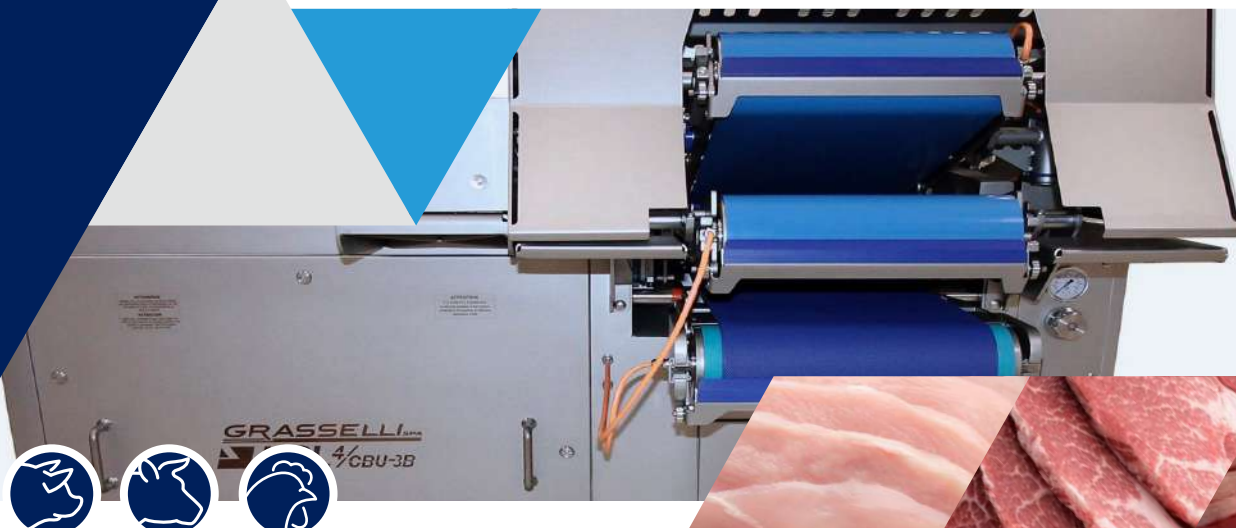
Der Rahmen besteht vollständig aus nicht radioaktivem, lebensmittelechtem Edelstahl, wobei die mechanisch beanspruchten Teile aus wärmebehandeltem Spezialstahl gefertigt sind, um eine höhere Hygiene und Haltbarkeit zu gewährleisten.



8. Perfekte Inline-Lösung

In Kombination mit den Hochleistungsschneidemaschinen NSA oder NSA XC kann eine vollautomatische Linie zur Herstellung von hochwertigen Bändern oder Würfeln mit hohem Ausstoß realisiert werden.

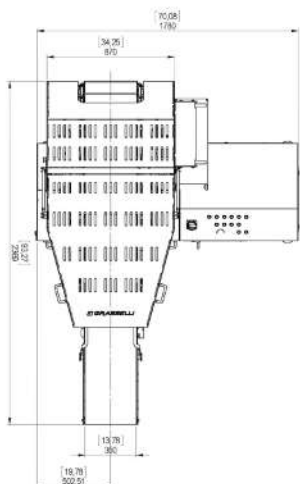
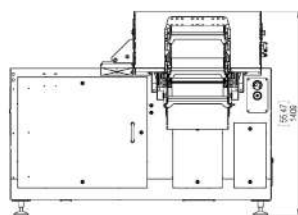
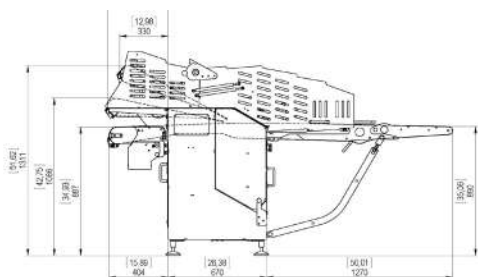




KSL CBU 3B

Coupeur horizontal de volaille pour couper et séparer des tranches parfaitement parallèles de viande fraîche sans os, grâce au système multi-lames de Grasselli.

Le KSL CBU 3B coupe les produits avec une précision inégalée, en séparant automatiquement les tranches en trois groupes et en les déviant vers trois rubans de sortie différents.



Données techniques

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Unité de blanc de poulet pour un traitement optimisé

Le KSL CBU 3B est capable de couper des produits frais ou cuits à température positive en tranches parfaitement parallèles grâce au système multi-lames Grasselli, permettant de les séparer sur trois rubans de sortie différents selon la quantité souhaitée.



2. Facilement réglable pour une performance maximale

Les paramètres de coupe peuvent être facilement réajustés pour obtenir le meilleur résultat, même avec des produits particulièrement délicats. L'épaisseur de la première tranche en contact avec le ruban de sortie peut être rapidement corrigée au moyen d'un levier.



3. Une solution flexible

Le produit peut être coupé en deux ou trois tranches, le produit entier se trouvant sur le ruban de sortie inférieur, ou il est possible de couper le produit en plusieurs tranches, de placer un nombre souhaité de tranches sur le ruban de sortie inférieur, un nombre souhaité de tranches sur le ruban de sortie médian et d'enlever la dernière tranche non standard sur le ruban de sortie supérieur. D'autres configurations sont possibles en fonction des étapes de traitement ultérieures.



4. Optimisation du processus en aval

La combinaison du ruban AL3 supplémentaire permet de placer les tranches sur le ruban de sortie inférieur et le ruban intermédiaire au même niveau et dans le même sens que l'alimentation du produit dans la ligne.



5. Assainissement facile sans outils

Une conception de pointe avec des coins arrondis et des soudures continues assure un meilleur assainissement. Aucun outil n'est nécessaire pour préparer la machine à la désinfection et aucune pièce n'est démontée.



6. Une variété d'options pour de meilleures performances

Avec une surface de travail de 350 mm, le KSL CBU 3B peut être équipé de rubans de transport à prise différenciée pour mieux s'adapter au processus de chargement, ainsi que de jeux de coupe personnalisés.



7. Construction solide

Châssis entièrement construit en acier inoxydable non radioactif adapté au contact avec les denrées alimentaires, avec des composants soumis à des contraintes mécaniques en acier spécial traité thermiquement pour garantir une plus grande hygiène et durabilité.

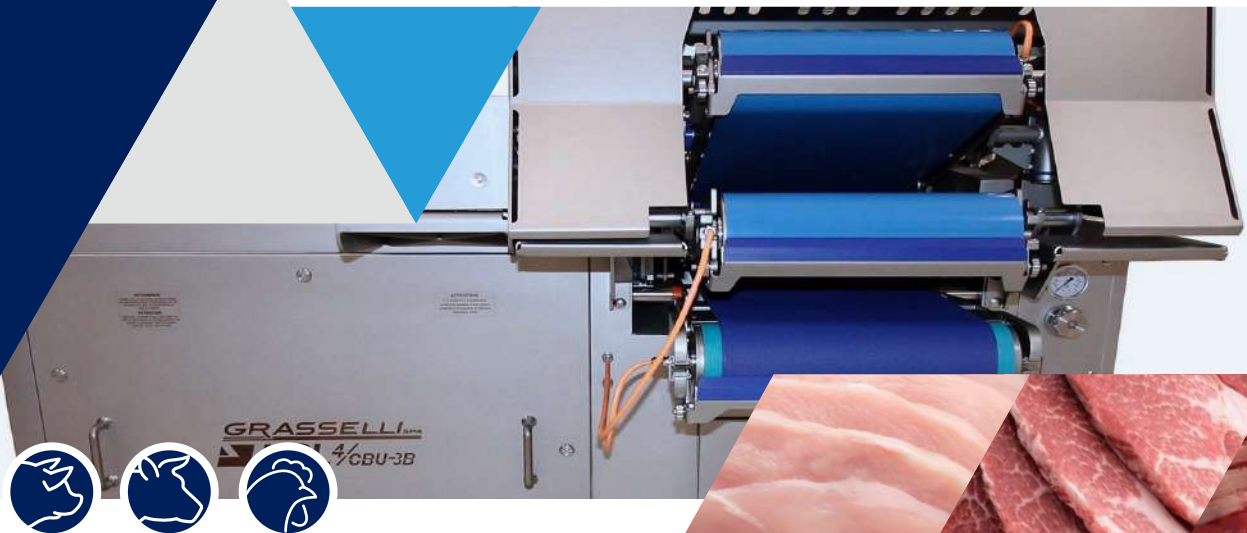


8. Une solution parfaite en ligne

En combinaison avec les coupeurs à haut rendement NSA ou NSA XC, une ligne entièrement automatisée peut être réalisée pour produire des bandes ou des cubes de haute qualité à haut rendement.



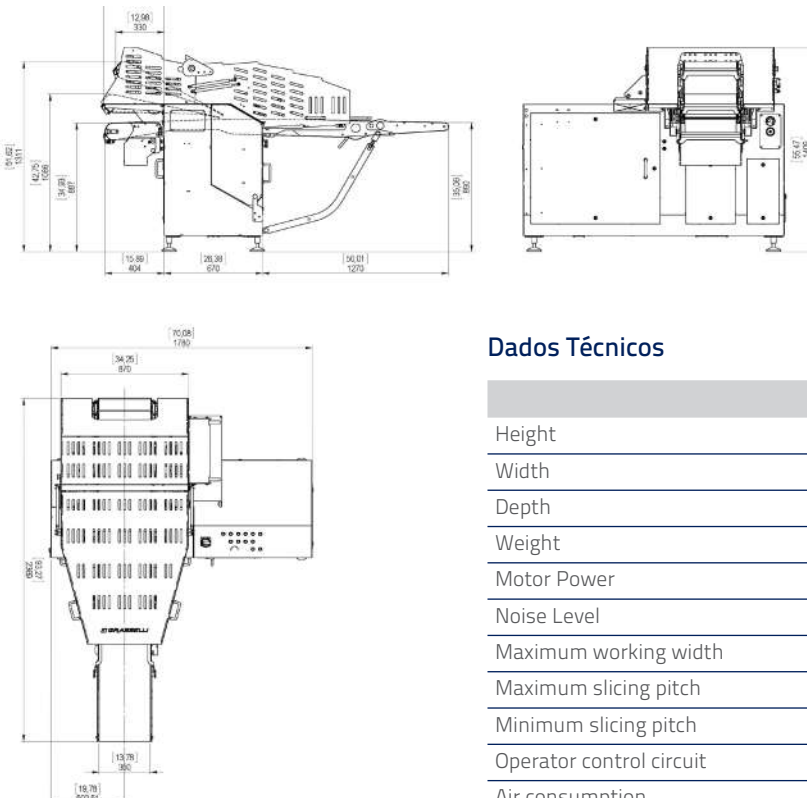
Follow Us



KSL CBU 3B

Cortador horizontal para carne de aves de capoeira para cortar e separar perfeitamente fatias paralelas de carne fresca sem osso utilizando o Sistema Multi-Lâminas Grasselli.

A KSL CBU 3B corta produtos com precisão inigualável, separando automaticamente as fatias em três grupos e desviando-os para três tapetes de saída diferentes.



Dados Técnicos

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	



1. Unidade de peito de frango para um processamento otimizado

A KSL CBU 3B é capaz de cortar o produto fresco ou cozinhado a temperatura positiva em fatias perfeitamente paralelas graças ao Sistema Multi-Lâminas Grasselli, permitindo a sua separação em três tapetes de saída diferentes de acordo com a quantidade desejada.



2. Facilmente ajustável para um ótimo desempenho

Os parâmetros de corte podem ser facilmente reajustados para alcançar o melhor resultado, mesmo com produtos particularmente delicados. A espessura da primeira fatia em contacto com o tapete de saída pode ser rapidamente corrigida através de uma alavanca.



3. Uma solução flexível

O produto pode ser cortado em duas ou três fatias com o produto inteiro no tapete de saída inferior, ou é possível cortar o produto em várias fatias, colocar um número desejado de fatias no tapete de saída inferior, um número desejado de fatias no tapete de saída intermédio e remover a última fatia não normalizada no tapete de saída superior. Estão disponíveis mais configurações, dependendo das etapas de processamento subsequentes.



4. Processo otimizado a jusante

A combinação do tapete adicional AL3 permite colocar fatias no tapete de saída inferior e no tapete intermédio ao mesmo nível e na mesma direção que a alimentação do produto na linha.



5. Fácil higienização sem utensílios

Desenho de última geração com cantos arredondados e soldaduras contínuas garante uma melhor higienização. Não são necessários utensílios para preparar a máquina para a higienização e nenhuma peça é desmontada.



6. Uma variedade de opções para um melhor desempenho

Com uma superfície de trabalho de 350mm, a KSL CBU 3B pode ser equipada com tapetes transportadores com aderência diferenciada para melhor se adequar ao processo de carregamento, bem como conjuntos de corte personalizados.



7. Construção sólida

Armação construída inteiramente em aço inoxidável não radioativo adequado ao contacto com alimentos, com componentes sujeitos a tensões mecânicas feitas em aço especial tratado termicamente para assegurar uma maior higiene e durabilidade.



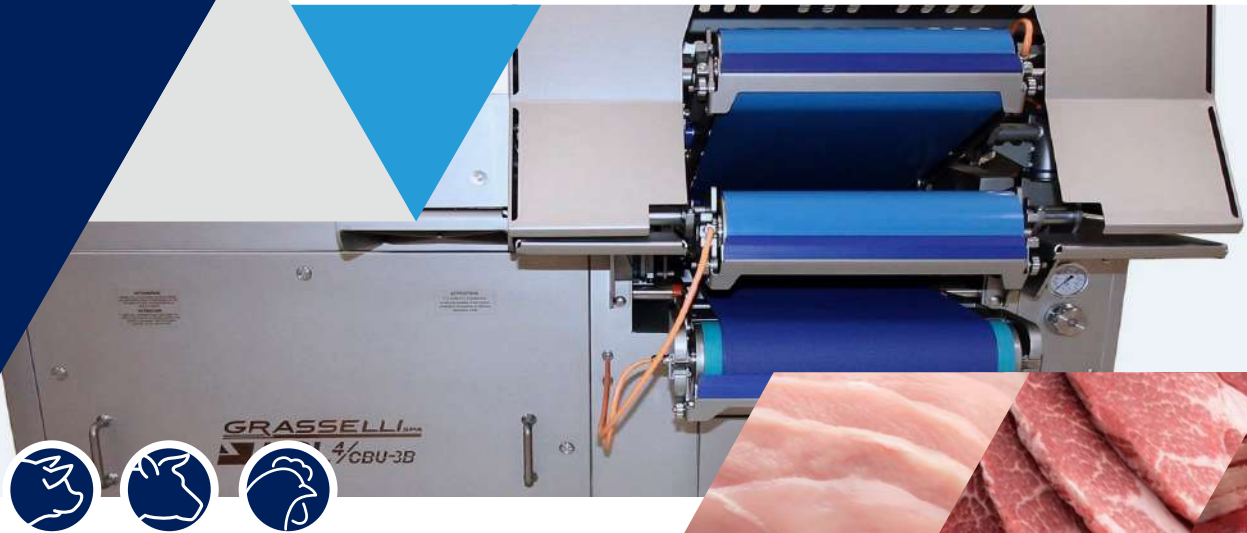
8. Solução em linha perfeita

Em combinação com as cortadoras de alta produtividade NSA ou NSA XC, é possível obter uma linha totalmente automatizada para produzir tiras ou cubos de alta qualidade com alto rendimento.



Follow Us

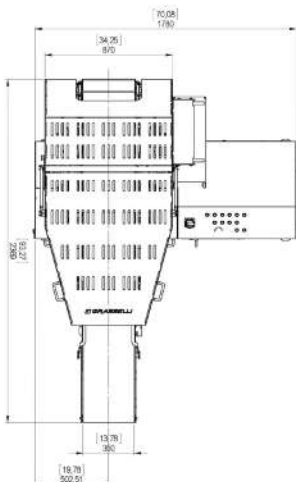
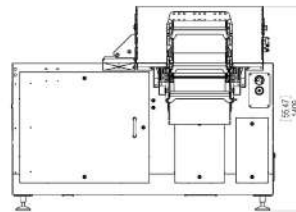
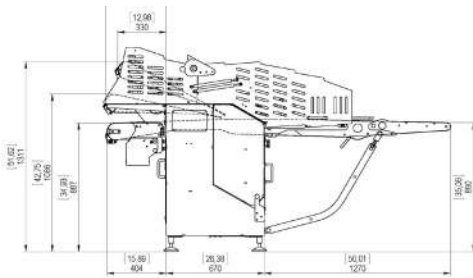
无骨鲜肉横向切片机



KSL CBU 3B

用于处理家禽肉的横向切片机, 凭借 Grasselli 多刀具切割系统, 切割并分离厚度均匀的无骨鲜肉。

KSL CBU 3B 切片机以无与伦比的精度切割产品, 自动将切片分成三组, 然后置于三条不同的输出传送带。



技术参数

	KSL CBU 3B	with AL3
Height	1403 mm / 55.5"	1409 mm / 55.5"
Width	1780 mm / 70.1"	2060 mm / 81.1"
Depth	2370 mm / 93.3"	4002 mm / 157.6"
Weight	850 Kg / 1874 lb	1370 Kg / 3020 lb
Motor Power	2.2 Kw	1.3 Kw
Noise Level	71 db	71 db
Maximum working width	350 mm / 13.78"	
Maximum slicing pitch	100 mm / 3.94"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.9"	
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	20 l/min	

KSL CBU 3B

无骨鲜肉横向切片机



1. 鸡胸肉单元, 可实现优化流程

得益于 Grasselli 多刀具切片系统, KSL CBU 3B 切片机能够在正温度下将鲜肉或熟肉切成厚度均匀的切片, 然后根据所需数量置于三条不同的输出带。



2. 易于调整, 可实现极大性能

切割参数易于重新调整, 对于特别精细的产品, 也可获得最佳结果。与输出带接触的第一片的厚度, 可通过手柄快速校正。



3. 灵活的方案

产品能够切成两片和三片, 将整个产品留在下部输出传送带上, 或者可以将产品切成多片, 在下部输出传送带上放置指定片数, 在中间输出传送带上放置指定片数, 并将不合标准的最后一块剔除至上部输出传送带。根据后续加工步骤, 可提供更多配置。



4. 优化的下游流程

搭配 AL3 附加传送带, 可以按与生产线中产品同一高度和同一前进方向将切片置于下部输出传送带和中间传送带上。



5. 易于消毒, 无需工具

采用圆角和无缝焊接的尖端设计, 确保更好的卫生条件。机器消毒时无需任何工具, 也无需拆卸任何部件。



6. 多种选项, 可实现极佳性能

具有 350 毫米的工作台, 除了定制的整套刀具外, KSL CBU 3B 切片机还能够配备差异化的抓取传送带, 以更好地适应产品加载流程。



7. 坚固的结构

框架采用适合与食品接触的、非放射性不锈钢制成, 部件由热处理的特殊钢制成, 可承受机械应力。



8. 完美的生产线方案

结合高效率的 NSA 或 NSA XC 切片机, 可以形成一条全自动生产线, 以生产高产量的肉条或肉块, 并实现高效率。



Follow Us

