

GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING



KSL

Horizontal Slicer for fresh
boneless meats



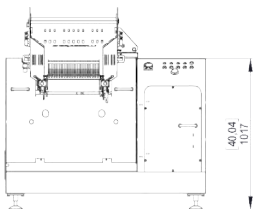
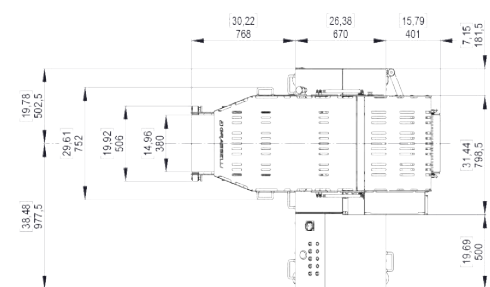
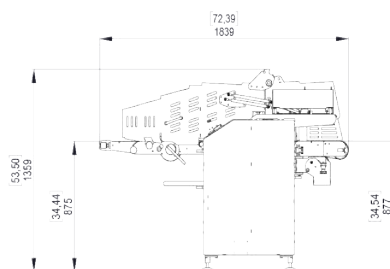
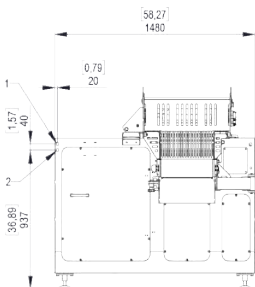
TAGLIAFETTINE ORIZZONTALE PER CARNI FRESCHE SENZ'OSSO



KSL

Con una capacità di taglio di oltre 2.000 kg/h, KSL offre un'estrema precisione nello spessore delle fette.

Parametri di taglio regolabili e tecnologia di taglio Gentile Grasselli che dona la massima efficienza anche per i tagli più delicati.



Dati Tecnici

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. Ideale per una varietà di applicazioni

Lo standard del mercato delle tagliafettine orizzontali con centinaia di macchine vendute in tutto il Mondo, KSL è in grado di tagliare prodotti freschi o cotti, a temperatura positiva, in fette perfettamente parallele grazie al sistema di taglio multi-lama Grasselli.



2. Facilmente regolabile per il massimo delle prestazioni

I parametri di taglio possono essere facilmente riadattati per ottenere il miglior risultato anche con prodotti particolarmente delicati. La velocità di lavoro può essere regolata fino a $\pm 40\%$ e grazie ad una leva speciale può essere corretto lo spessore della prima fetta.



3. Produttività comprovata sul campo

KSL ha dimostrato di fornire una capacità di taglio fino a 2000 Kg/h, in base alle condizioni e dimensioni del prodotto.



4. 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.



5. Una varietà di opzioni per le migliori prestazioni

Con un piano di lavoro di 380 mm (KSL 400) di 600 mm (KSL600) o 380 mm + 380 mm (KSL800 a linea doppia) KSL può essere dotata di nastri a presa differenziata per adattarsi meglio al caricamento del prodotto in entrata.



6. Opzione Taglio Butterfly disponibile

L'opzione Taglio Butterfly è disponibile su richiesta, per ottenere fette perfette di petto di pollo con taglio Butterfly.



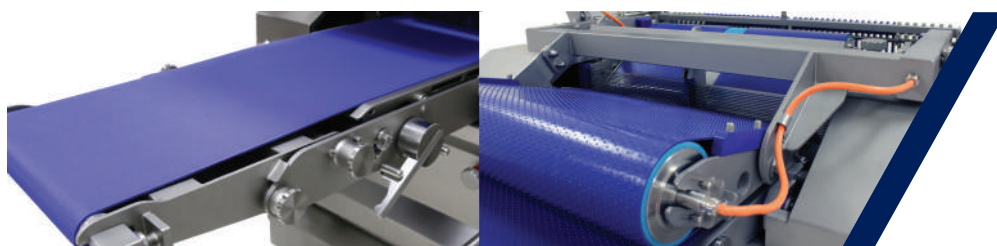
7. Robust construction

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.



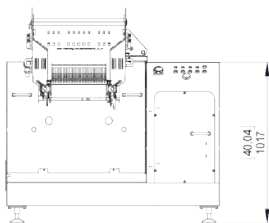
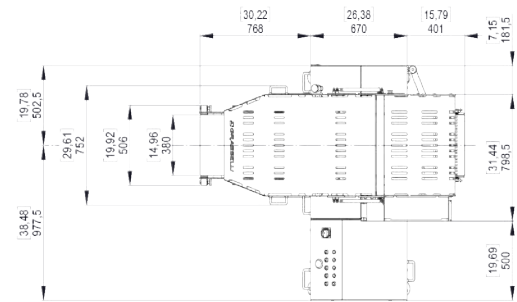
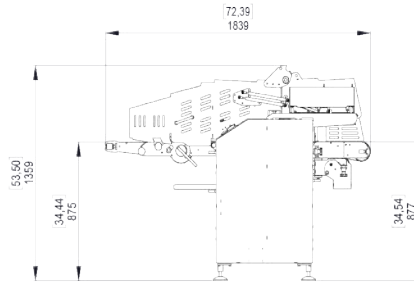
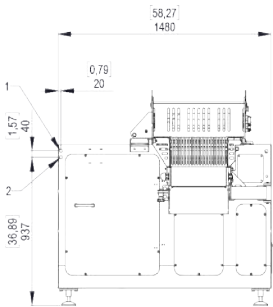
HORIZONTAL SLICER FOR FRESH BONELESS MEATS



KSL

With a cutting capacity of over 2,000 kg/h, KSL delivers extreme precision in the thickness of the slices.

The adjustable cutting parameters and the Grasselli gentle slicing technology allow for great efficiency even for the most delicate cuts.



Technical Data

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. Ideal for a variety of applications

As the market standard horizontal slicer with hundreds of machines sold worldwide, KSL is able to cut most fresh or cooked, positive temperature products in perfectly parallel slices thanks to the Grasselli multi-blade cutting system.



2. Easily adjustable for maximum performance

The cutting parameters can be easily adapted for the best output also for particularly delicate products (through slicing option for a 100% throughput). The working speed can be regulated up to $\pm 40\%$ and a special lever is provided to adjust the thickness of the first slice.



3. Field proven productivity

KSL has proven to deliver a cutting capacity of over 2,000 kg/h depending on the product conditions.



4. 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.



5. A variety of options for the highest performance

With a working width of 380 mm (KSL 400), 600 mm (KSL600) or 380 mm + 380 mm (KSL800 - double lane), KSL can be equipped with conveyor belts with differentiated grip to better suit the product infeed process.



6. Butterfly option available

The Butterfly cutting option is available on request, for perfect Butterfly slices of poultry breast.



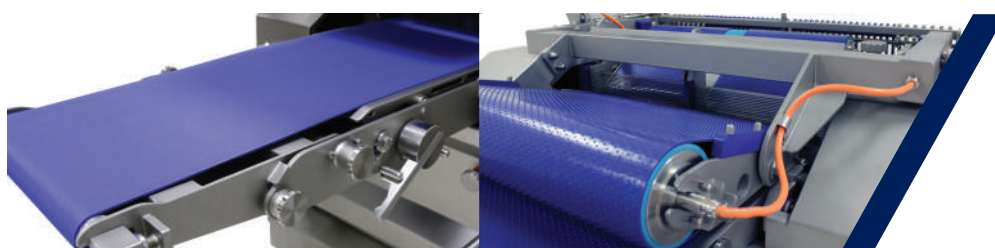
7. Robust construction

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 2D high productivity slicer NSA XC, a completely automated production line can be obtained for fully controllable, 3-dimensional cutting.



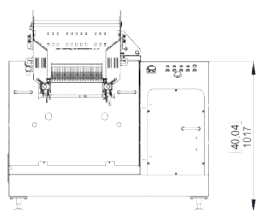
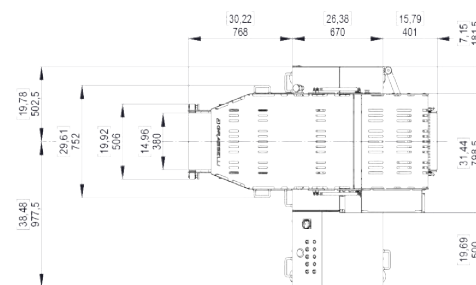
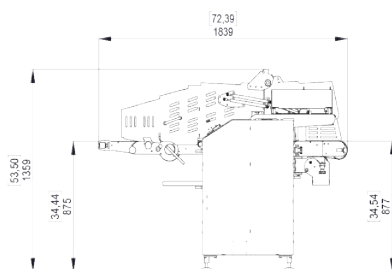
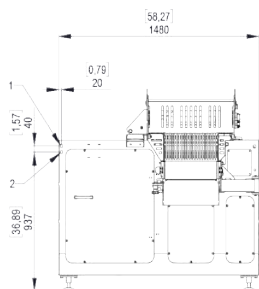
Follow Us



KSL

При производительности резки более 2 000 кг/ч KSL обеспечивает исключительную точность толщины ломтиков.

Регулируемые параметры резки и бережная технология резки Grasselli обеспечивают максимальную эффективность даже при нарезке самых тонких ломтиков.



Технические данные

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400

ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА ДЛЯ БЕСКОСТНОГО СВЕЖЕГО МЯСА

**1. Идеальное решение для различных областей применения**

Задавшая стандарт для рынка горизонтальных ломтерезок машина, сотни экземпляров которой проданы во всем мире, KSL может нарезать свежие или приготовленные продукты при положительной температуре на идеально параллельные ломтики благодаря многоножевой системе нарезки Grasselli.

**2. Простота регулировки для обеспечения максимальной производительности**

Параметры резки можно легко перенастроить для достижения наилучшего результата даже при работе с особо деликатными продуктами. Рабочая скорость может регулироваться на $\pm 40\%$, а толщина первого ломтика может быть скорректирована с помощью специального рычага.

**3. Проверенная на практике производительность**

KSL на практике доказала, что она обеспечивает производительность резки до 2000 кг/ч, в зависимости от условий и размера продукта.

**4. 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.

**5. Широкий выбор опций для достижения наилучшей производительности**

При использовании с рабочим столом размером 380 мм (KSL 400) или 600 мм (KSL600) или 380 мм + 380 мм (KSL800 - двойная линия) KSL может быть оснащена дифференцированными захватными лентами для лучшей адаптации к входящей загрузке продукта.

**6. Доступна опция с нарезкой "бабочкой"**

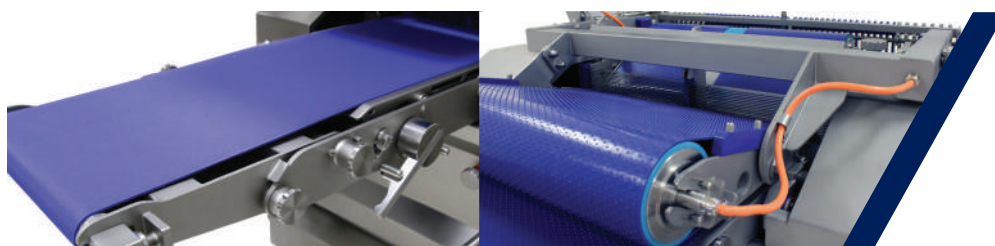
По запросу можно заказать опцию с нарезкой "бабочкой" для получения идеальных ломтиков куриной грудки в виде бабочки.

**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 линию для осуществления полностью контролируемой трехмерной резки.



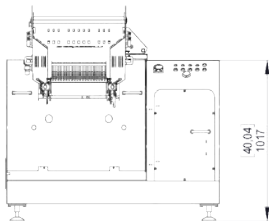
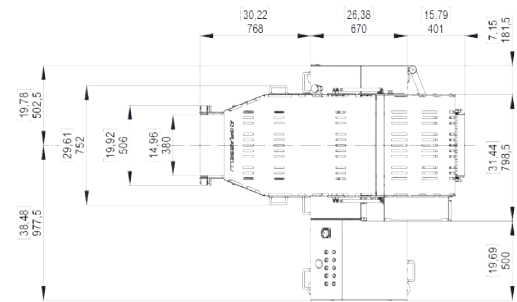
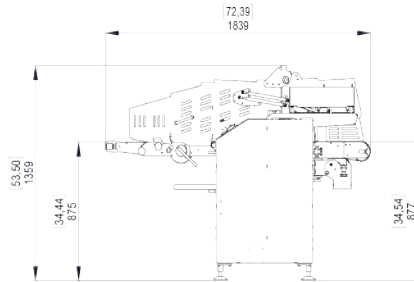
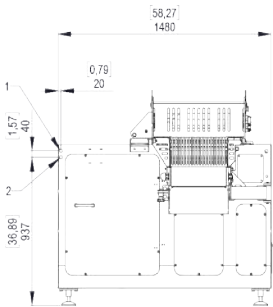
CORTADORA HORIZONTAL PARA CARNE FRESCA DESHUESADA



KSL

Con una capacidad de corte de más de 2000 kg/h, la KSL ofrece una precisión extrema en el grosor de los cortes.

Los parámetros de corte ajustables y la tecnología de corte « suave » de Grasselli proporcionan la máxima eficacia incluso en los cortes más delicados.



Datos Técnicos

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. Ideal para una gran variedad de aplicaciones

La KSL es el estándar del mercado de cortadoras horizontales, con cientos de máquinas vendidas en todo el mundo y capaz de cortar productos frescos o cocidos, a temperatura positiva, en cortes perfectamente paralelos gracias al sistema de corte de múltiples cuchillas de Grasselli.



2. Fácilmente ajustable para un máximo rendimiento

Los parámetros de corte se pueden reajustar fácilmente para conseguir el mejor resultado incluso con productos especialmente delicados. La velocidad de trabajo puede ajustarse hasta un ± 40 por ciento y el grosor del primer corte puede corregirse mediante una palanca especial.



3. Productividad probada en el campo

Se ha demostrado que la KSL proporciona una capacidad de corte de hasta 2000 kg/h, dependiendo de las condiciones y el tamaño del producto.



4. 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.



5. Una variedad de opciones para obtener el mejor rendimiento

Con una superficie de trabajo de 380 mm (KSL 400) o 600 mm (KSL600) o 380 mm + 380 mm (KSL800 - doble línea), la KSL puede equiparse con cintas de agarre diferenciadas para adaptarse mejor a la carga de productos entrantes.



6. Opción de corte en mariposa disponible

La opción de corte en mariposa está disponible bajo petición, para obtener cortes perfectos tipo mariposa de pechuga de pollo.



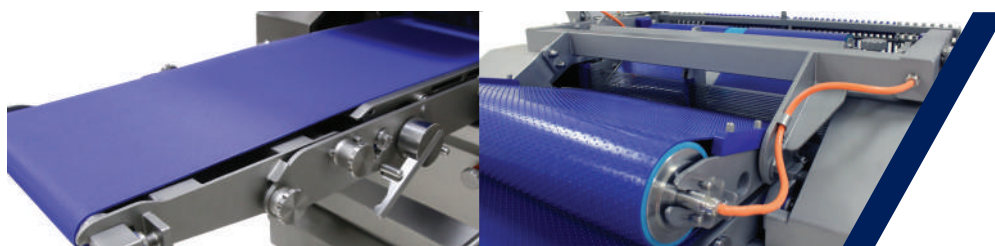
7. Construcción sólida

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 un corte tridimensional totalmente controlable.



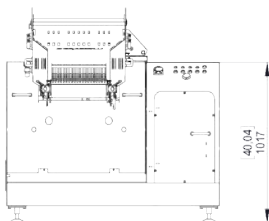
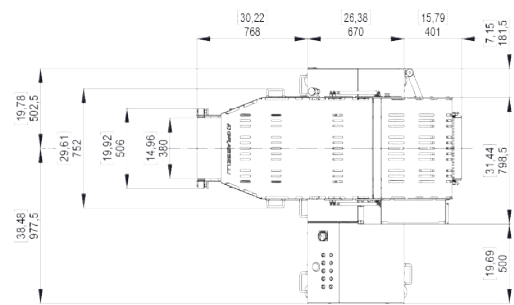
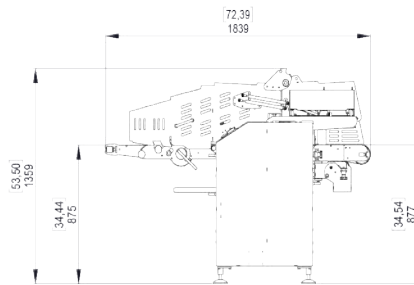
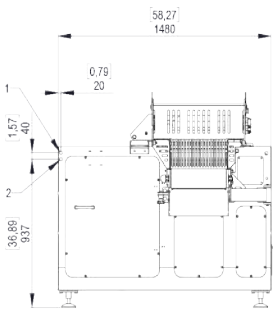
HORIZONTALSCHNEIDEMASCHINE FÜR FRISCHFLEISCH OHNE KNOCHEN



KSL

Mit einer Schneideleistung von über 2.000 kg/h bietet KSL eine extreme Präzision bei der Scheibendicke.

Die einstellbaren Schnittparameter und die "Grasselli-Schneidetechnologie Gentile" sorgen für maximale Effizienz auch bei den heikelsten Schnitten



Technische Daten

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400

**1. Ideal für eine Vielzahl von Anwendungen**

Die KSL ist der Marktstandard für horizontale Schneidemaschinen mit Hunderten von verkauften Maschinen weltweit. Sie kann dank des Grasselli-Mehrklingen-Schneidesystems frische oder gekochte Produkte bei positiver Temperatur in perfekt parallele Scheiben schneiden.

**2. Leicht einstellbar für maximale Leistung**

Die Schneideparameter können leicht nachjustiert werden, um auch bei besonders empfindlichen Produkten das beste Ergebnis zu erzielen. Die Arbeitsgeschwindigkeit kann um bis zu ± 40 Prozent eingestellt werden und die Dicke der ersten Scheibe kann mit einem speziellen Hebel korrigiert werden.

**3. Bewährte Produktionsleistung in der Praxis**

KSL bietet nachweislich eine Schneideleistung von bis zu 2000 kg/h, je nach Produktbedingungen und -größe.

**4. 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.

**5. Eine Vielzahl von Optionen für beste Leistung**

Mit einer Arbeitsfläche von 380 mm (KSL 400) oder 600 mm (KSL600) oder 380 mm + 380 mm (KSL800 - Doppellinie) kann KSL mit differenzierten Greifbändern ausgestattet werden, um sich besser an die eingehende Produktzufuhr anzupassen.

**6. Option Butterfly-Schnitt verfügbar**

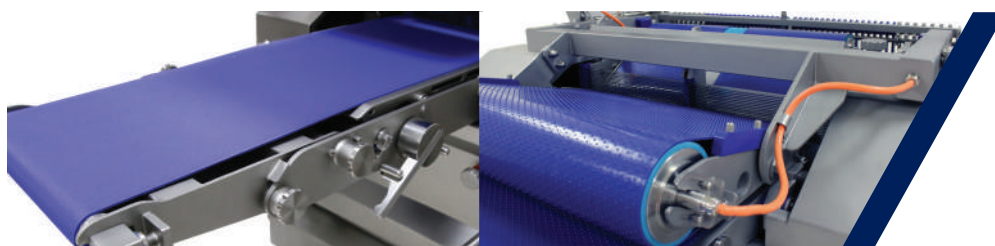
Die Option Butterfly-Schnitt ist auf Anfrage erhältlich, für perfekte Scheiben von Hähnchenbrust mit Butterfly-Schnitt.

**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 combination with the 2D high productivity slicer NSA XC, a completely automated production line can be obtained for fully controllable, 3-dimensional cutting.



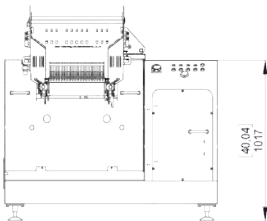
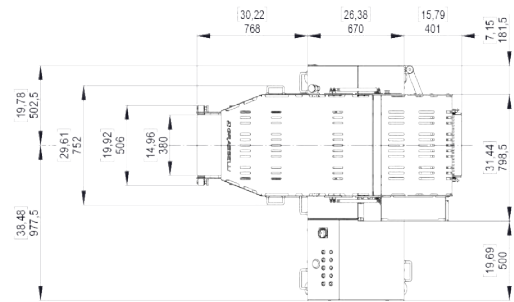
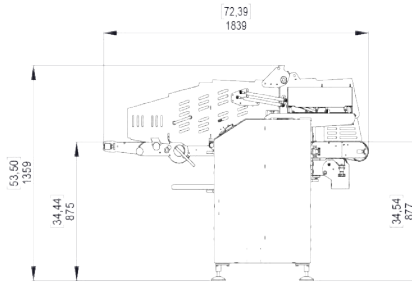
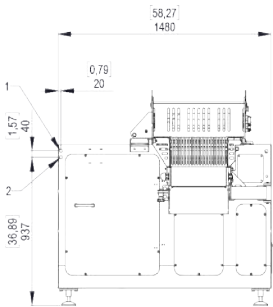
COUPEUR HORIZONTAL POUR VIANDE FRAÎCHE DÉOSSÉE



KSL

Avec une capacité de coupe de plus de 2.000 kg/h, KSL offre une précision extrême dans l'épaisseur des tranches.

Les paramètres de coupe réglables et la technologie de coupe « Gentile » de Grasselli assurent une efficacité maximale, pour les coupes les plus délicates aussi.



Données techniques

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. Idéal pour une variété d'applications

Standard du marché des coupeurs horizontaux avec des centaines de machines vendues dans le monde entier, le KSL peut couper des produits frais ou cuits, à température positive, en tranches parfaitement parallèles grâce au système de coupe multi-lames de Grasselli.



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. La vitesse de travail peut être réglée jusqu'à $\pm 40\%$ et l'épaisseur de la première tranche peut être corrigée au moyen d'un levier spécial.



3. Une productivité éprouvée sur le terrain

Il a été prouvé que le KSL offre une capacité de coupe allant jusqu'à 2 000 kg/h, en fonction des conditions et de la taille du produit.



4. 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.



5. Une variété d'options pour une meilleure performance

Avec une surface de travail de 380 mm (KSL 400) ou 600 mm (KSL600) ou 380 mm + 380 mm (KSL800 - double ligne), le KSL peut être équipé de rubans de préhension différenciée pour mieux s'adapter au chargement des produits entrants.



6. Option de coupe Butterfly disponible

L'option de coupe Butterfly est disponible sur demande, pour des tranches parfaites de blanc de poulet avec coupe Butterfly.



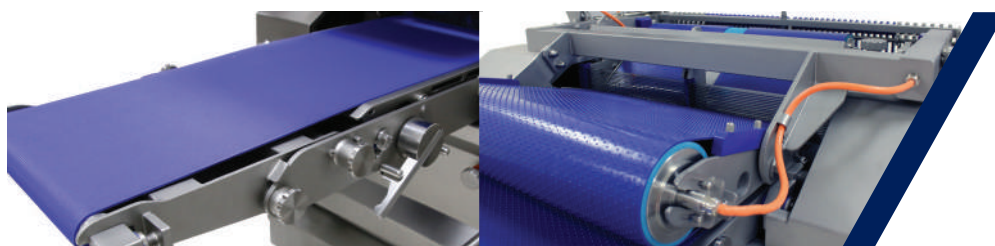
7. Construction solide

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 trancheurs à haut rendement NSA ou NSA XC, il est possible de réaliser une ligne entièrement automatisée pour une découpe tridimensionnelle entièrement contrôlable.



Follow Us

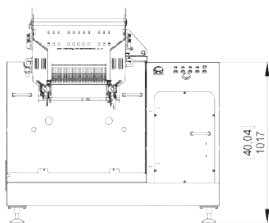
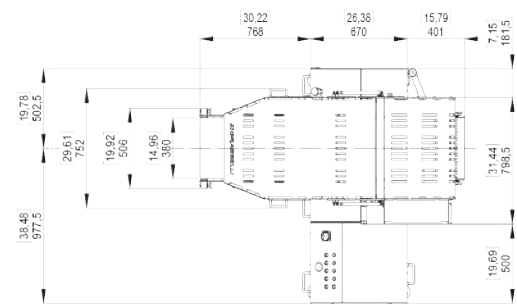
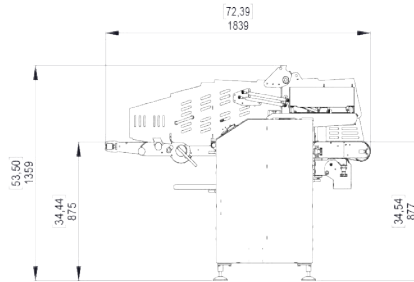
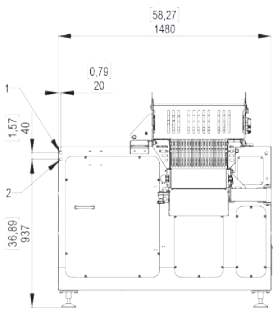
CORTADOR HORIZONTAL PARA CARNE FRESCA DESOSSADA



KSL

Com uma capacidade de corte de mais de 2.000 kg/h, a KSL oferece extrema precisão na espessura da fatia.

Os parâmetros de corte ajustáveis e a tecnologia de corte 'Gentile' da Grasselli dão a máxima eficiência mesmo para os cortes mais delicados.



Dados Técnicos

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. Ideal para uma variedade de aplicações

O padrão de mercado para cortadores horizontais com centenas de máquinas vendidas em todo o mundo, a KSL é capaz de cortar produtos frescos ou cozidos, a temperatura positiva, em fatias perfeitamente paralelas graças ao sistema de corte multi-lâminas da Grasselli.



2. Facilmente ajustável para um desempenho máximo

Os parâmetros de corte podem ser facilmente reajustados para alcançar o melhor resultado, mesmo com produtos particularmente delicados. A velocidade de trabalho pode ser ajustada até ± 40 por cento e a espessura da primeira fatia pode ser corrigida através de uma alavanca especial.



3. Produtividade comprovada no terreno

Está provado que a KSL fornece uma capacidade de corte até 2000 kg/h, dependendo das condições e dimensões do produto.



4. 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.



5. Uma variedade de opções para o melhor desempenho

Com uma superfície de trabalho de 380 mm (KSL 400) ou 600 mm (KSL600) ou 380 mm + 380 mm (KSL800 - de linha dupla) a KSL pode ser equipada com tapete transportador de aderência diferenciada para melhor se adaptar ao carregamento de produtos recebidos.



6. Opção de Corte de Borboleta disponível

A opção de corte Corte de Borboleta está disponível a pedido, para fatias perfeitas de peito de frango com corte de Borboleta.



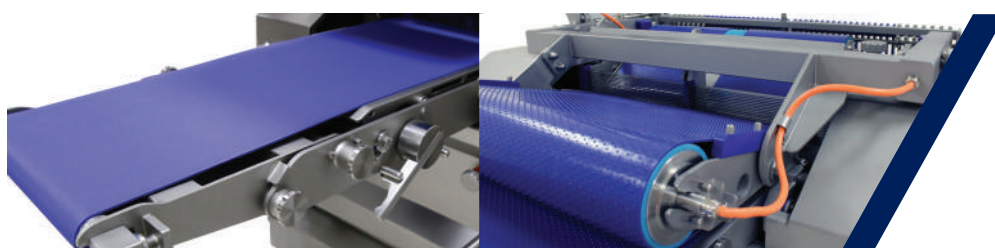
7. Construção sólida

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.



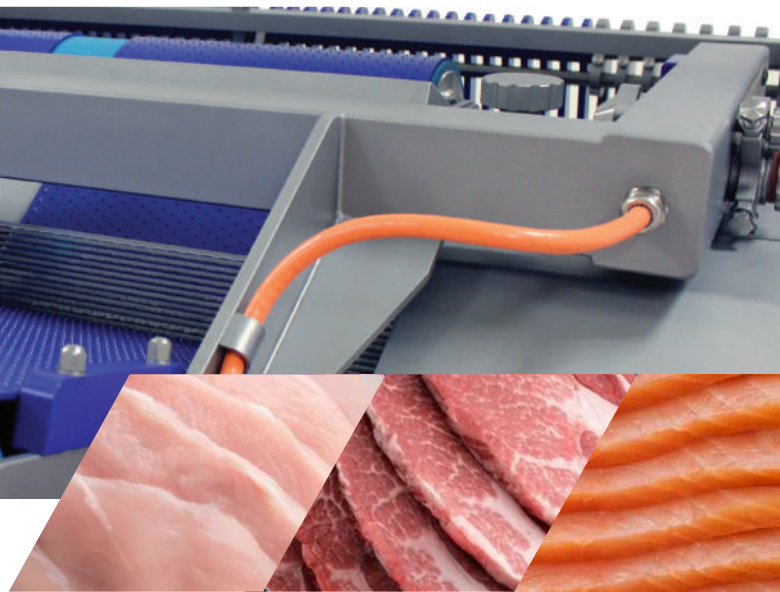
8. Solução em linha perfeita

Em combinação com os cortadores de alta potência NSA ou NSA XC, pode ser alcançada uma linha totalmente automatizada para o corte tridimensional totalmente controlável.



Follow Us

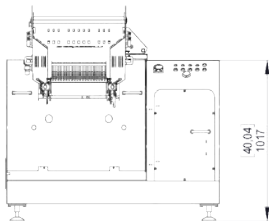
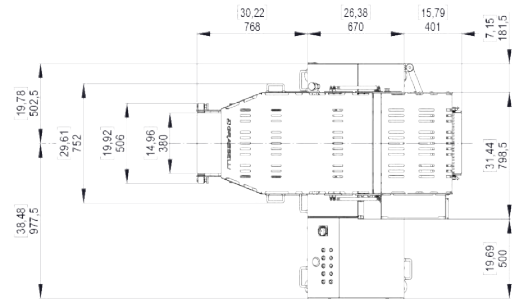
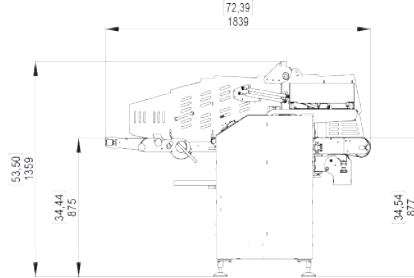
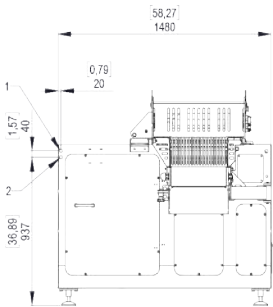
无骨鲜肉横向切片机



KSL

KSL 切片机具有超过 2000 公斤/小时的生产速率, 并且切片厚度极为精确。

切片参数可调节且采用 Grasselli “轻柔”切割技术, 可高效进行极其精细的切割操作。



技术参数

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
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

*Layout: KSL 400



1. 适用于各种应用

构成横向切片机的市场标准, 已在全球销售数百台机器, 凭借 Grasselli 多刀具切片系统, KSL 切片机能够在常温下将鲜肉或熟肉切成厚度均匀的切片。



2. 易调整, 高性能

切割参数易于重新调节, 对特别精细的产品也能够获得最佳效果。工作速度可调节至 $\pm 40\%$, 并且可通过专用手柄校正第一片的厚度。



3. 生产效率现场已验证

KSL 切片机已证明, 根据产品的条件和尺寸, 切割速率可高达 2000 公斤/小时。



4. 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。



5. 多选项, 高性能

具有一个 380 毫米 (KSL 400) 或 600 毫米 (KSL600) 或 380 毫米 + 380 毫米 (KSL800、双线) 的工作台, KSL 切片机能够配备差异化的抓取传送带, 以更好地适应输入产品的加载。



6. 可提供蝴蝶切割选项

蝴蝶切块选项可应要求提供, 以获得完美的蝴蝶切块鸡胸肉片。



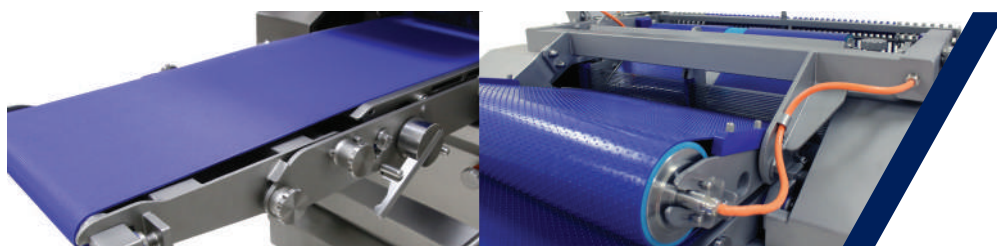
7. 坚固的结构

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

搭配高生产效率的切片机 NSA 或 NSA XC, 能够形成一条全自动生产线, 用于完全可控的三维切割。



Follow Us

