

GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING



## NSA XCB

Vertical Slicing machine  
for fresh and cooked meat



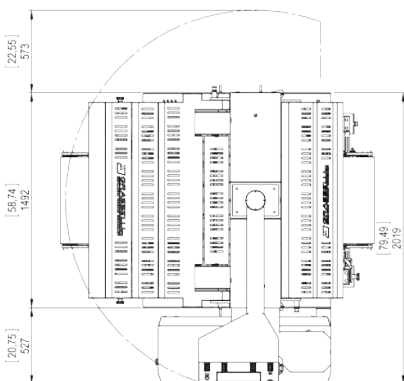
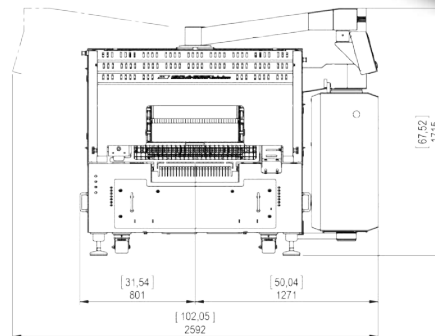
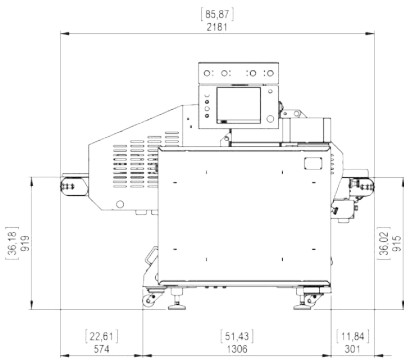
# AFFETTATRICE VERTICALE PER CARNE FRESCA O COTTA



## NSA XCB

Ottieni tagli 2D a strisce o cubi, completamente in linea.

Produttività ancora più alta rispetto alla rinomata NSA XC standard, per alti rendimenti di strisce o cubi 2D di prodotti cotti o freschi.



### Dati Tecnici

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600



### 1. Soluzione totalmente in linea, anche direttamente dal forno

NSA XCB permette di tagliare un flusso continuo di prodotto caldo o fresco/rinfrescato completamente in linea senza necessità di manipolazione da parte dell'operatore.



### 2. Produttività e rendimento incredibili

Con una larghezza utile di lavoro da 600mm/1000mm, NSA XCB offre elevata produttività fino a 3/5 tonnellate all'ora e fino al 98% di resa.



### 3. Qualità di taglio superiore

Grazie alla tecnologia di taglio "Gentile" tipica delle macchine Grasselli, la nuova NSA XCB può offrire una qualità di taglio superiore senza preventiva preparazione (ad esempio raffreddamento, formatura ecc..).



### 4. Preparazione veloce per la sanificazione senza rischio batterico

NSA XCB è stata sviluppata per ottenere una completa sanificazione sia interna che esterna. Tutte le parti che operano a contatto con gli alimenti sono facilmente estraibili per una facile sanificazione senza la necessità di alcun utensile.



### 5. Flessibilità

Grazie all'interfaccia user-friendly, NSA XCB è davvero flessibile nell'impostazione delle ricette e nelle configurazioni della macchina, includendo la possibilità di utilizzarla come nastro passante quando non è in azione per evitare i fermi macchina dovuti allo spostamento della macchina fuori linea.



### 6. Assistenza e Statistiche in tempo reale

Grazie alla connessione ad Internet, NSA XCB può generare statistiche della produzione in tempo reale direttamente sul tuo PC e fornire assistenza live per ridurre i fermi macchina.



### 7. Risparmia tempo nelle regolazioni Meccaniche

L'opzione di cambio rapido lame minimizza il tempo necessario per cambiare il set di taglio.



### 8. Disponibile NSA 600 XCB con Lama Rotante per prodotti cotti

La lama rotante distribuisce uniformemente il prodotto cubettato sul nastro di uscita. Le strisce ed i cubi sono così immediatamente pronti per il confezionamento.



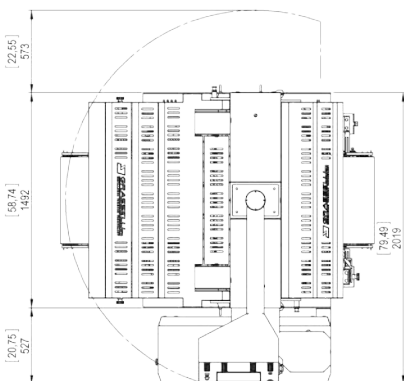
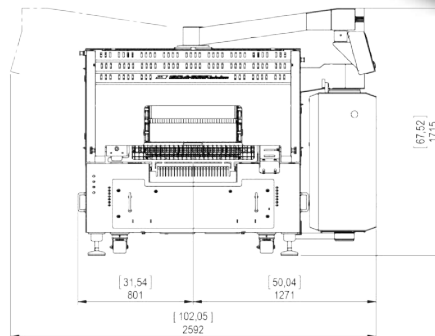
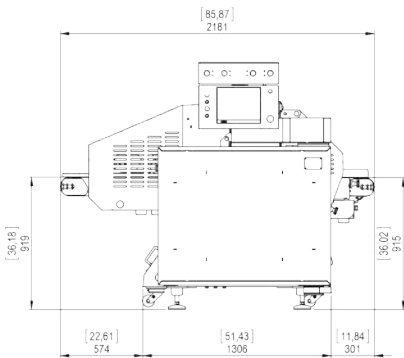
# VERTICAL SLICING MACHINE FOR FRESH AND COOKED MEAT



## NSA XCB

Obtain 2D cuts in strips or cubes, completely in-line.

Even higher productivity than the renowned standard NSA XC, for high yield 2D strips and dices of hot or fresh products.



### Technical Data

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600



### 1. Complete in-line solution, even straight from the oven

NSA XCB allows to slice a continuous flow of hot or fresh/chilled product completely in line with no need of handling by the operator.



### 2. Incredible productivity and yield

With a 600-1000mm maximum working width, NSA XCB delivers superior productivity up to 3-5 tons/hour and up to 98% yield.



### 3. Superior slicing quality

Thanks to the gentle slicing technology typical of the Grasselli machines, NSA XCB can deliver superior slicing quality with no need of previous preparations (e.g. chilling, forming, etc.).



### 4. Quick preparation for sanitation and no bacterial risks

NSA XCB is designed to get a thorough sanitation on both external surfaces and internal compartments. All the components working in the food area are easily removable for sanitation without the use of any tools.



### 5. Flexibility

Thanks to a user-friendly interface, NSA XCB is very flexible in the definition of recipes and machine configurations, including the possibility to use it as a pass-through belt when not in operation to avoid the down-time of moving the machine out of the line.



### 6. Live stats and assistance

Thanks to the Internet connection, NSA XCB can deliver live production statistics directly on your PC and provide you with live assistance to reduce machine downtimes.



### 7. Save time on mechanical adjustments

The option of the quick blade change minimizes the time needed to change the slicing set.



### 8. NSA 600 XCB with rotating blade available for cooked products

The rotating blade evenly distributes the diced product on the Outfeed belt. The strips and dices are immediately ready for the packaging process.

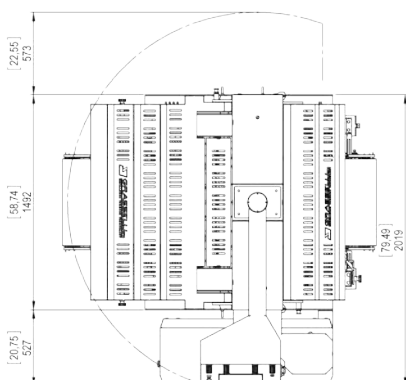
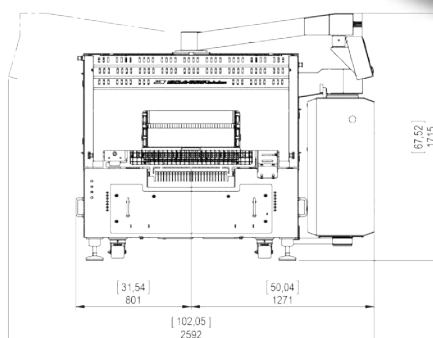
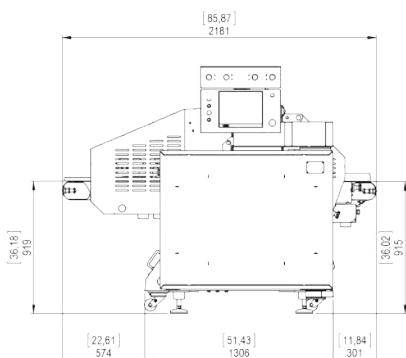




## NSA XCB

Получите 2D-ломтики или кубики, полностью в составе линии.

Еще более высокая производительность, чем у известного стандарта NSA XC, для высокопроизводительных 2D-полосок и кубиков горячих или свежих продуктов



### Технические данные

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600



**1. Решение для использования полностью на линии, в том числе с подачей продукта прямо из печи**  
NSA XCB позволяет вести резку непрерывного потока горячего или свежего/охлажденного продукта полностью на линии без необходимости каких-либо действий со стороны оператора.



**2. Невероятная производительность и выход продукции**  
При максимальной рабочей ширине 600-1000 мм, NSA XCB обеспечивает превосходную производительность до 3-5 т\час при выходе до 98%



**3. Превосходное качество резки**  
Благодаря “щадящей” технологии резки, характерной для станков Grasselli, новая NSA XCB может обеспечивать превосходное качество резки без предварительной подготовки (например, охлаждения, формовки и т.д.).



**4. Быстрая подготовка к дезинфекции без риска бактериального роста**  
NSA XCB разработана для достижения полной дезинфекции как изнутри, так и снаружи. Все части, контактирующие с пищевыми продуктами, легко снимаются для обеспечения легкой дезинфекции без использования каких-либо инструментов.



**5. Гибкость**  
Благодаря удобному интерфейсу NSA XCB характеризуется подлинной гибкостью задания рецептов и конфигураций машины, включая возможность использовать ее в качестве проходного ленточного транспортера, когда она не задействована в процессе производства, во избежание простоев вследствие вывода машины из линии.



**6. Поддержка и статистика в режиме реального времени**  
Благодаря подключению к Интернету NSA XCB может в реальном времени генерировать данные по статистике производства прямо на вашем компьютере, а также в режиме реального времени обеспечивать доступ к технической поддержке для сокращения времени простоя машины.



**7. Экономия времени на механическую регулировку**  
Опция быстрой смены ножей сводит к минимуму время, необходимое для замены режущего комплекта.



**8. NSA 600 XCB вращающимся ножом**  
Вращающийся нож равномерно распределяет нарезанный продукт на выходном ленточном транспортере. Таким образом, ломтики и кубики сразу готовы к упаковке.

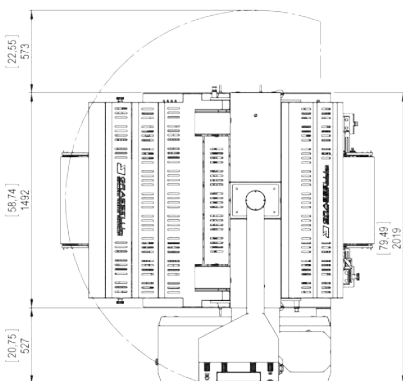
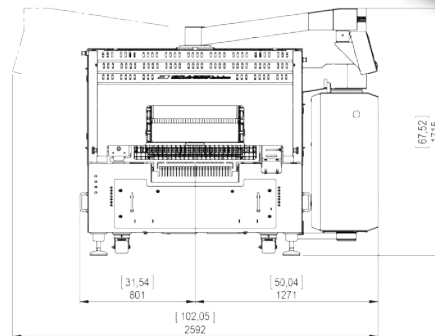
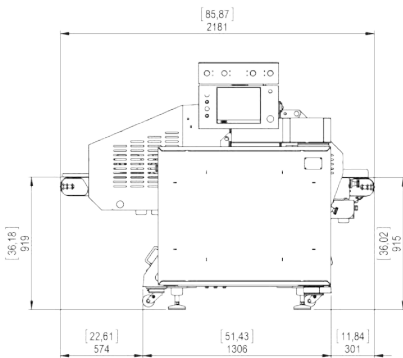


# CORTADORA VERTICAL PARA CARNE FRESCA O COCIDA



## NSA XCB

Obtenga cortes 2D en tiras o cubos, completamente en línea.  
Productividad aún mayor que la famosa NSA XC estándar, para obtener altos rendimientos de tiras o cubos 2D de producto caliente o fresco/refrigerado.



### Datos Técnicos

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600





### 1. Solución totalmente en línea, incluso directamente desde el horno

La NSA XCB permite cortar un flujo continuo de producto caliente o fresco/refrigerado completamente en línea sin necesidad de manipulación por parte del operario.



### 2. Increíble productividad y rendimiento

Con un ancho de trabajo útil de 600-1000mm, NSA XC/B permite una productividad superior de hasta 3-5 ton/h y un rendimiento de hasta el 98%.



### 3. Calidad de corte superior

Gracias a la tecnología de corte «suave» típica de las máquinas Grasselli, la nueva NSA XCB puede ofrecer una calidad de corte superior sin necesidad de preparación previa (por ejemplo, enfriamiento, conformación, etc.).



### 4. Preparación rápida para la desinfección sin riesgo bacteriano

La NSA XCB se ha desarrollado para conseguir una desinfección completa tanto a nivel interno como externo. Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos se pueden extraer fácilmente para facilitar la desinfección sin necesidad de herramientas.



### 5. Flexibilidad

Gracias a su sencilla interfaz, la NSA XCB es muy flexible a la hora de establecer las recetas y las configuraciones de la máquina, incluida la posibilidad de utilizarla como cinta de paso cuando no está en funcionamiento para evitar el tiempo de inactividad de la máquina debido a su desplazamiento fuera de línea.



### 6. Asistencia y estadísticas en tiempo real

Gracias a su conexión a Internet, la NSA XCB puede generar estadísticas de producción en tiempo real directamente en su PC y proporcionar asistencia en directo para reducir el tiempo de inactividad.



### 7. Ahorre tiempo en los ajustes mecánicos

La opción de cambio rápido de cuchillas minimiza el tiempo necesario para cambiar el kit de corte.



### 8. Version NSA 600 XCB con cuchilla giratoria disponible para producto cocido

La cuchilla giratoria distribuye uniformemente el producto cortado en cubos en la cinta de salida. De este modo, las tiras y los cubos están inmediatamente listos para el envasado.

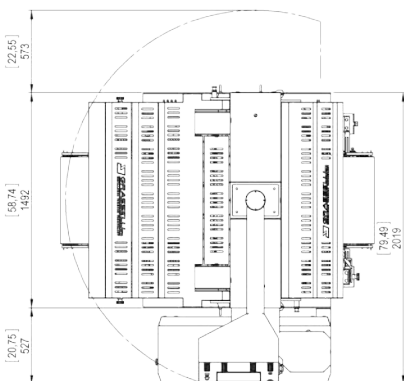
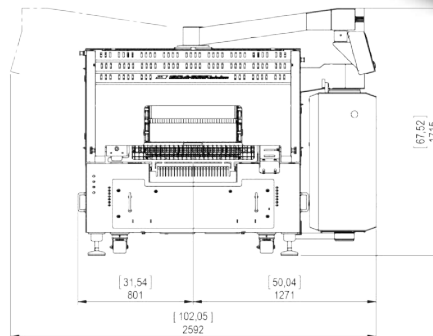
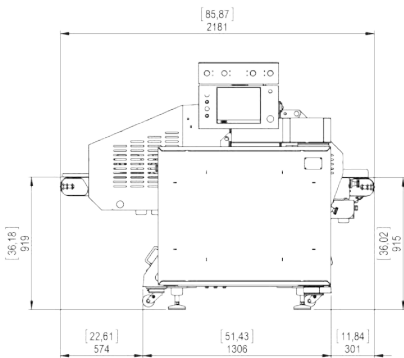


# VERTIKALSCHNEIDER FÜR FRISCHE UND GEGARTE PRODUKTE



## NSA XCB

Schneiden Sie 2-dimensional im „Inline-Prozess“ Streifen oder Würfel. Noch höhere Produktionsleistung als der renommierte NSA XC-Standard, für eine hohe Ausbeute an 2D-Streifen oder Würfeln von frische und gegarte produkte.



### Technische Daten

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600



### 1. Eine vollautomatische Lösung! Auch für die Anwendung direkt hinter dem Ofen

NSA XCB ermöglicht das Schneiden eines kontinuierlichen Stroms heißer oder frischer/gekühlter Produkte in der Linie. Ganz ohne Personaleinsatz.



### 2. Unglaubliche Produktionsleistung

Mit einer maximalen Arbeitsbreite von 600 bzw. 1000 mm bietet die NSA XCB eine überragende Produktivität von bis zu 3 bzw. 5 Tonnen/Stunde mit einer Ausbeute von bis zu 98 %.



### 3. Hervorragende Schnittqualität

Dank der für Grasselli-Maschinen typischen Gentile-Schneidtechnologie bietet die neue NSA XCB eine überragende Schnittqualität ohne vorherige Vorbereitung (z. B. Kühlen, Formen usw).



### 4. Schnelle Reinigung / Zwischenreinigung bei Bedarf. Kein mikrobielles Risiko

NSA XCB wurde so entwickelt, dass die Anlage sowohl von außen als auch von innen gereinigt und desinfiziert werden kann. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind leicht abnehmbar und können so ohne den Einsatz von Werkzeugen entnommen und gereinigt werden.



### 5. Flexibilität

Dank seiner benutzerfreundlichen Schnittstelle ist die NSA XCB sehr flexibel bei der Einrichtung von produktspezifischen Programmen und Maschinenkonfigurationen. Des Weiteren kann die Anlage, wenn nicht geschnitten werden soll, als Durchlauf dienen und muss nicht aus der Line genommen werden.



### 6. Unterstützung und Statistiken in Echtzeit

Dank seiner Internetverbindung kann NSA XCB Produktionsstatistiken in Echtzeit direkt auf Ihrem PC erstellen und Live-Support bieten, um Ausfallzeiten zu reduzieren.



### 7. Sparen Sie Zeit bei mechanischen Einstellungen

Mit unseren optionalen Schnellwechselwerkzeugen können Schneidsätze im Handumdrehen gewechselt werden.



### 8. NSA 600 XCB mit rotierendem messer verfügbar für gegarte produkte

Das rotierende Messer verteilt das gewürfelte Produkt gleichmäßig auf dem Abfuhrband. Die Streifen und Würfel sind somit sofort verpackungsfertig.



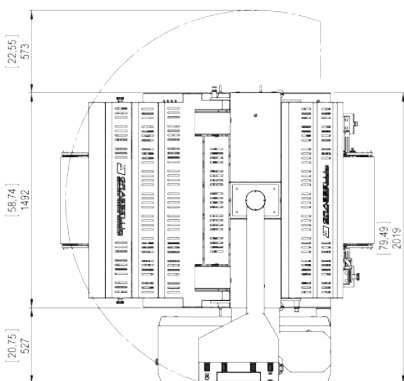
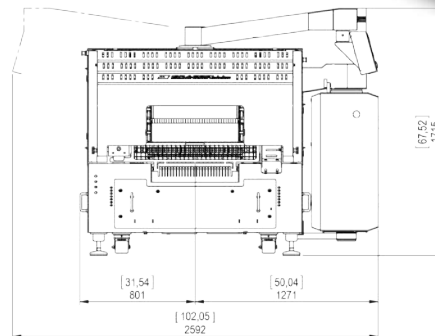
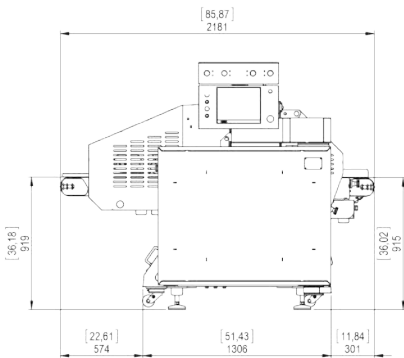
# TRANCHEUR VERTICAL POUR LA VIANDE FRAÎCHE OU CUITE



## NSA XCB

Obtenez des coupes 2D en bandes ou en cubes, complètement alignées.

Une productivité encore plus élevée que celle de la célèbre norme NSA XC, pour des rendements élevés de bandes ou de cubes 2D de produits frais ou cuits.



### Données techniques

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600



### 1. Solution totalement en ligne, même à la sortie du four

La NSA XCB permet de couper complètement en ligne un flux continu de produits chauds ou frais/réfrigérés sans qu'il soit nécessaire de faire appel à un opérateur.



### 2. Une productivité et un rendement incroyables

Avec une largeur de travail maximale de 600 à 1000 mm, NSA XCB offre une productivité supérieure allant jusqu'à 3-5 tonnes / heure et un rendement allant jusqu'à 98%.



### 3. Qualité de coupe supérieure

Grâce à la technologie de coupe « Gentile » typique des machines Grasselli, la nouvelle NSA XCB peut offrir une qualité de coupe supérieure sans préparation préalable (par exemple, refroidissement, formage, etc.).



### 4. Préparation rapide pour l'assainissement sans risque bactérien

La NSA XCB a été développée afin de réaliser une désinfection complète, tant en interne qu'en externe. Toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments sont facilement démontables pour une désinfection aisée, sans avoir besoin d'outils.



### 5. Flexibilité

Grâce à son interface conviviale, la NSA XCB est très flexible dans le réglage des recettes et des configurations de la machine, y compris la possibilité de l'utiliser comme ruban de transport passant lorsqu'elle n'est pas en action afin d'éviter les temps d'arrêt de la machine dus à la mise hors ligne de la machine.



### 6. Assistance et statistiques en temps réel

Grâce à sa connexion Internet, la NSA XCB peut générer des statistiques de production en temps réel directement sur votre PC et fournir une assistance en direct pour réduire les temps d'arrêt.



### 7. Gagnez du temps sur les réglages mécaniques

L'option de changement rapide des lames réduit au minimum le temps nécessaire pour changer le jeu de coupe.



### 8. NSA 600 XCB avec la lame rotative disponible pour produits cuits

La lame rotative répartit uniformément le produit coupé en cubes sur le ruban de sortie. Les bandes et les cubes sont donc immédiatement prêts à être emballés.

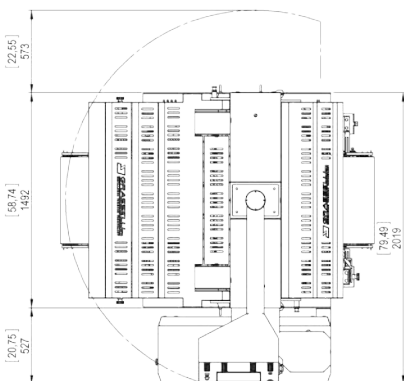
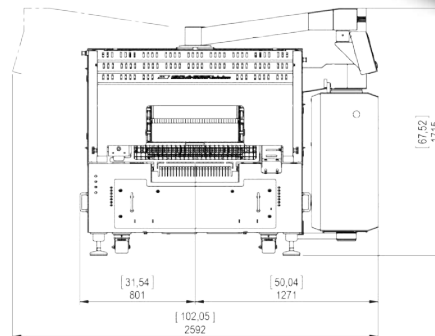
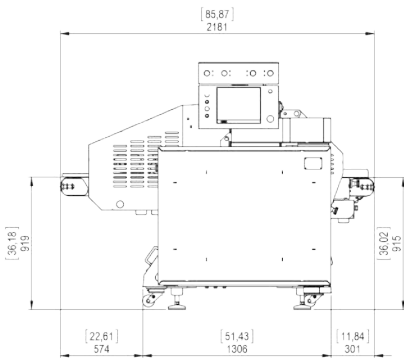


# CORTADOR VERTICAL PARA CARNE FRESCA OU COZINHADA



## NSA XCB

Obter cortes 2D em tiras ou cubos, completamente em linha. Produtividade ainda maior do que o renomado padrão NSA XC, para tiras e cubos 2D de alto rendimento de producto fresco ou cozinhado.



### Dados Técnicos

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600

**1. Solução totalmente em linha, mesmo diretamente do forno**

O NSA XCB permite um fluxo contínuo de produto quente ou fresco/refrigerado a ser cortado completamente em linha sem a necessidade de manipulação por parte do operador.

**2. Produtividade e resultados incríveis**

Com uma largura máxima de trabalho de 600-1000 mm, o NSA XCB oferece produtividade superior de até 3-5 toneladas/hora e rendimento de até 98%.

**3. Qualidade de corte superior**

Graças à tecnologia de corte 'Gentile' típica das máquinas Grasselli, o novo NSA XCB pode oferecer uma qualidade de corte superior sem preparação prévia (por exemplo, arrefecimento, moldagem, etc.).

**4. Preparação rápida para a higienização sem risco bacteriano**

O NSA XCB foi desenvolvido para conseguir uma higienização completa tanto interna como externamente. Todas as peças de contacto alimentar são facilmente removíveis para uma fácil higienização sem necessidade de quaisquer utensílios.

**5. Flexibilidade**

Graças à sua interface de fácil utilização, a NSA XCB é muito flexível na configuração de receitas e configurações de máquinas, incluindo a possibilidade de a utilizar como tapete de passagem quando não está em ação para evitar a paragem da máquina devido à deslocação da máquina para fora de linha.

**6. Apoio e Estatísticas em Tempo Real**

Graças à sua ligação à Internet, a NSA XCB pode gerar estatísticas de produção em tempo real diretamente no seu PC e fornecer apoio em direto para reduzir o tempo de inatividade.

**7. Poupe tempo nos ajustes Mecânicos**

A opção de troca rápida da lâmina minimiza o tempo necessário para trocar o conjunto de corte.

**8. NSA 600 XCB con lâmina rotativa disponível por produtos cozinhados.**

A lâmina rotativa distribui uniformemente o produto em cubos no tapete de alimentação. As tiras e cubos estão assim imediatamente prontos para serem embalados.

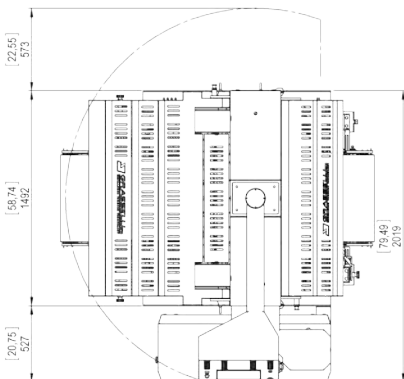
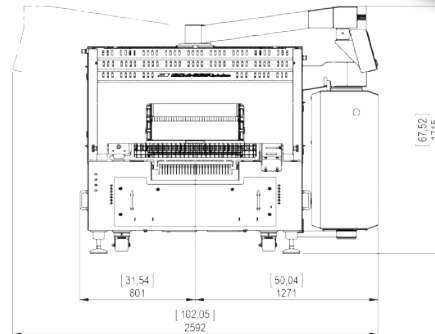
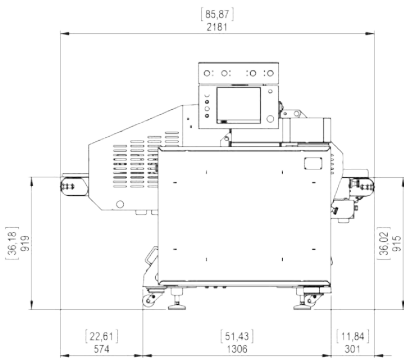


## 鲜肉或熟肉纵向切片机



# NSA XCB

在生产线上实现条状或方块状二维切片。甚至比著名的标准 NSA XC 更高的生产率, 适用于热产品或新鲜产品的高产量 2D 条带和切块。



### 技术参数

	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Height	1715 mm / 67.52"	1697 mm / 66.81"
Width	2019 mm / 79.49"	2 419 mm / 95.24"
Depth	2181 mm / 85.87"	2181 mm / 85.87"
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw
Weight	1900 Kg / 4188 lb	2300 Kg / 5070 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	610 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Noise Level	71 dB	71 dB
Air Consumption	800 l/min	800 l/min

\*Layout: NSA XCB 600





### 1. 完全生产线方案, 也直接来自烤箱

NSA XCB 切片机可以在生产线上连续切割热加工产品或新鲜/冷却的产品, 无需操作员进行操作。



### 2. 难以置信的生产效率和产量

NSA XCB 切片机具有 600-100mm 毫米的工作台, 生产效率高达每小时 3-5 吨, 产量高达 98%。



### 3. 极高的切割质量

得益于 Grasselli 机器典型的“轻柔”切割技术, 新型 NSA XCB 切片机无需事先准备 (例如冷却、成型等) 即可提供极高的切割质量。



### 4. 快速实现无细菌风险的卫生条件

NSA XCB 切片机的开发旨在实现内外完全消毒。与食物接触的零件易于拆卸, 便于消毒, 无需任何工具。



### 5. 灵活性

得益于用户友好界面, NSA XCB 切片机在设置配方和配置机器方面非常灵活, 在不运行时可以作为通过传送带, 以避免机器移出生产线造成机器停机。



### 6. 实时服务和数据统计

得益于互联网连接, NSA XCB 切片机能够在个人电脑上直接、实时生成生产统计数据, 提供实时服务, 以减少机器停机导致数据丢失的风险。



### 7. 节省机械调整时间

快速刀具更换选项可最大限度地缩短整套刀具的更换时间。



### 8. 带茄转刀片 NSA 600 XCB 用于熟食

旋转刀具将切好的产品均匀分布在输出传送带上。因此, 肉条和肉块可以立即进行包装。



