

GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING

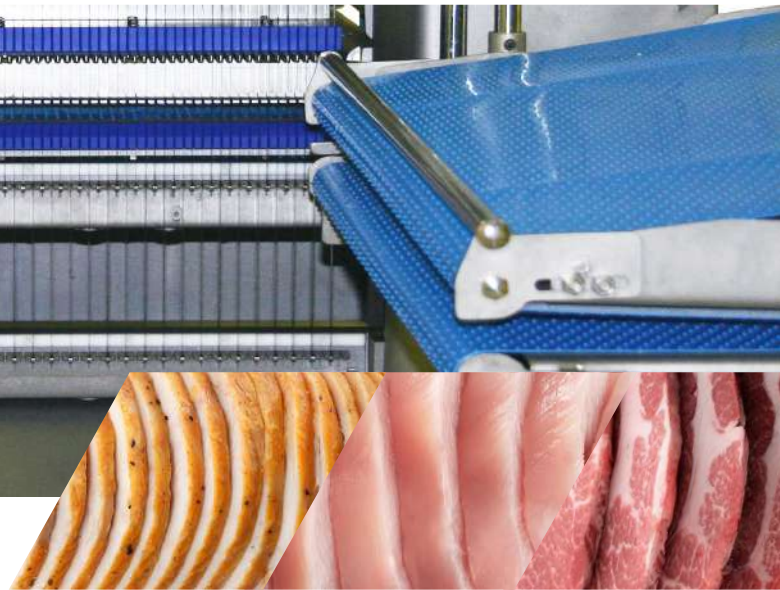


# NSA

Automatic vertical slicer



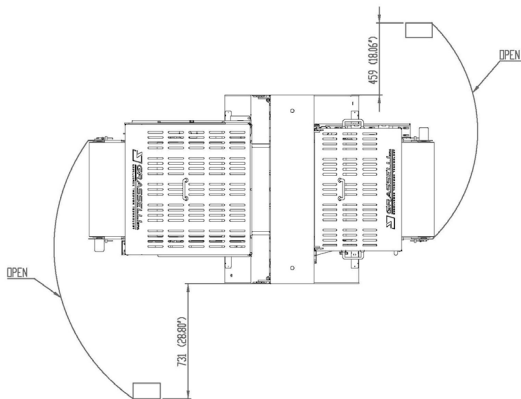
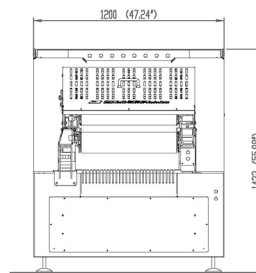
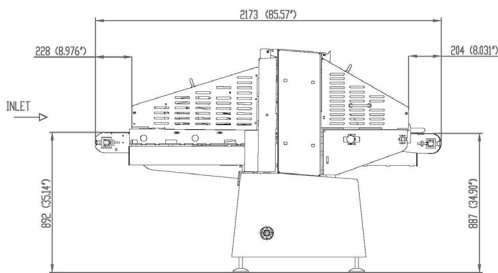
## TAGLIAFETTINE VERTICALE AUTOMATICA



# NSA

Tagliafettine verticale per carne ideale per ottenere alti rendimenti ed elevata qualità di taglio, anche su prodotti caldi.

Ingresso e uscita del prodotto totalmente automatici: la soluzione ideale per una produttività estremamente alta anche su spessori sottili.



### Dati Tecnici

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

**1. Ideale per una varietà di applicazioni**

NSA è in grado di tagliare carni fresche o cotte (calde, ad una temperatura massima di 80°C, o raffreddate, ad una temperatura minima di 0°C) e prodotti senz'osso in fette perfettamente parallele grazie al sistema multi-lama Grasselli (spessore minimo 3mm).

**2. Perfetta per la lavorazione di prodotti pronti per il consumo" (RTE)**

Con ingresso ed uscita completamente automatici per una soluzione totalmente in linea, NSA è raccomandata per gli ambienti dove si processano prodotti RTE (Ready-to-Eat/Pronti per il consumo).

**3. Risparmia tempo nelle regolazioni meccaniche**

Sistema di cambio rapido lame opzionale per la sostituzione dell'intero set di lame in pochi minuti, facilitato anche dal Sistema di tensionamento delle lame automatizzato.

**4. Estremamente adattabile per il risultato migliore**

Con un'ampia gamma di opzioni di taglio, la velocità e la pressione della macchina NSA può essere regolata per ottenere la quantità massima di prodotto tagliato con la qualità migliore.

**5. Soluzione in linea**

In abbinamento con una tagliafettine orizzontale della serie KSL, si può ottenere una linea completamente automatizzata per produrre strisce di alta qualità ad alta produttività.

**6. Soluzioni opzionali disponibili su richiesta**

NSA può essere dotata di un set di taglio personalizzato; è disponibile anche un separatore del prodotto tagliato per un migliore e più rapido congelamento del prodotto finale.

**7. Una varietà di opzioni per prestazioni migliori**

Con un piano di lavoro di 600mm (NSA600) o 1000mm (NSA1000) può essere attrezzata con nastri trasportatori con presa differenziata per adattarsi meglio al processo di carico.

**8. Facile sanificazione senza utensili**

Design all'avanguardia con saldature continue ed angoli arrotondati per assicurare una migliore igienizzazione. Nessun utensile è necessario per preparare la macchina alla pulizia, sanificare e sostituire lame e nastri.

**9. Opzione B**

Opzione B disponibile, facilmente e completamente sanificabile sia internamente che esternamente.

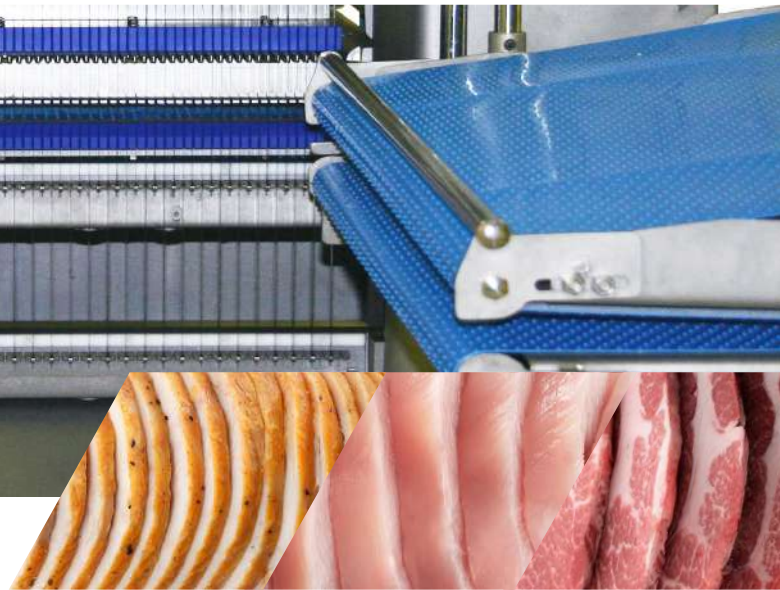
**10. Costruzione solida**

Il telaio della macchina è costruito in acciaio inox controllato e certificato non radioattivo per assicurare un'igienizzazione superiore e maggiore longevità.



Follow Us

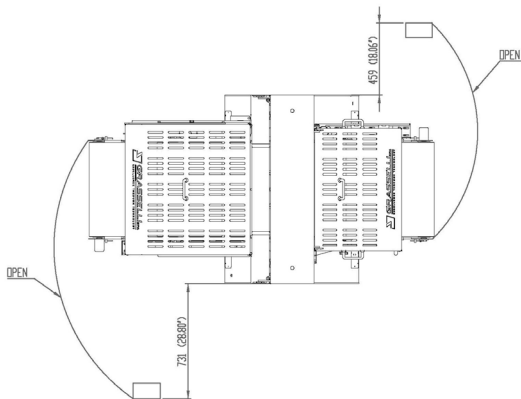
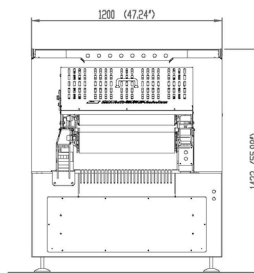
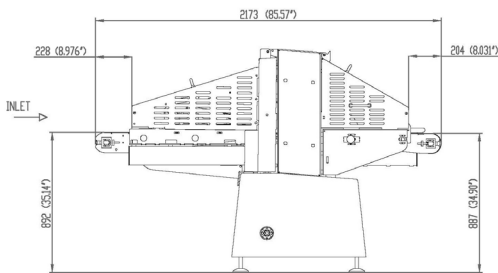
## AUTOMATIC VERTICAL SLICER



# NSA

Vertical meat slicer for obtaining perfectly even slices with a high cutting yield, also with hot products.

Fully automatic product infeed and outfeed: an ideal in-line solution for extremely high productivity even with thinner settings.



### Technical Data

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

**1. Ideal for a variety of applications**

NSA is able to cut fresh or cooked meats (hot, at a maximum temperature of 80°C, or cooled, at a minimum temperature of 0°C) and boneless products in perfectly parallel slices thanks to the Grasselli multi-blade cutting system (minimum slicing thickness 3mm).

**2. Perfect for RTE processing**

With an automated product infeed and outfeed for a fully in-line solution, NSA is recommended to ready-to-eat (RTE) processing environments.

**3. Save time on mechanical adjustments**

Optional quick blade changing system for replacing the entire set of blades in just a few minutes, also made easier by the automated blade tension adjustment system.

**4. Extremely adaptable for the best result**

With a wide range of cutting options, NSA's speed and pressure can be adjusted to allow for the maximum quantity of product to be sliced with the best quality.

**5. In-line solution**

In combination with the horizontal slicers from the KSL series, a completely automated line can be obtained for the production of high quality strips with a high throughput.

**6. Optional solutions available on request**

NSA can be equipped with personalized slicing sets; a separator of the cut product is also available for improved and quicker freezing of the final product.

**7. A variety of options for the highest performance**

With a usable cutting width of 600 mm (NSA600) or 1000 mm (NSA1000), NSA can be equipped with conveyor belts with differentiated grip to better suit the product infeed process.

**8. Easy sanitation without any tools**

Cutting-edge design with continuous welding and rounded edges to ensure greater hygiene. No tools needed to prepare for the cleaning process, sanitation and blades and conveyor replacement.

**9. B option**

B version also available, easily and completely sanitizable on both the outside and inside.

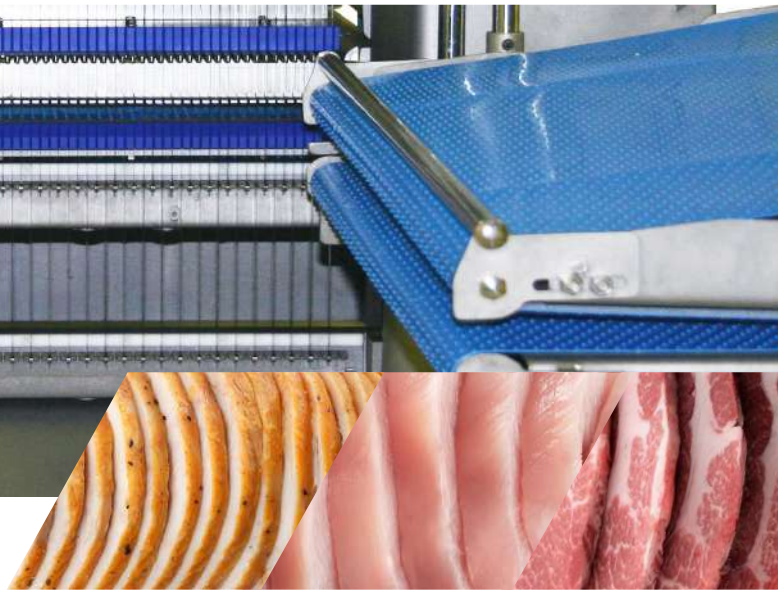
**10. Robust construction**

The machine frame is made of food-grade non-radioactive stainless steel, to ensure for superior hygiene and longevity.



Follow Us

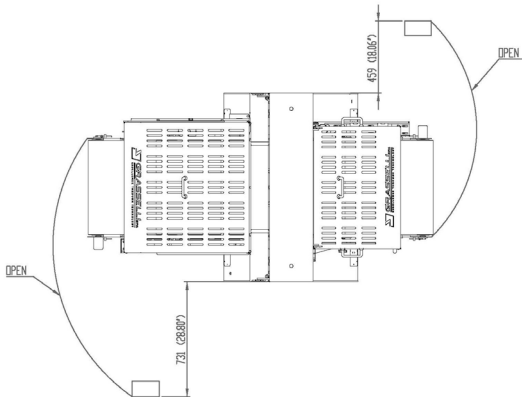
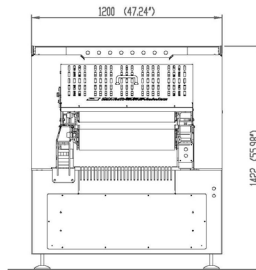
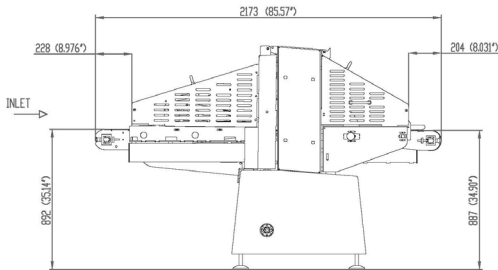
# АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ЛОМТЕРЕЗКА



## NSA

Вертикальная ломтерезка является идеальным решением для обеспечения высокой производительности и высокого качества резки даже горячих продуктов.

Полностью автоматическая подача и выгрузка продукта: идеальное решение для чрезвычайно высокой производительности даже при нарезке тонких ломтиков.



### Технические данные

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

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

NSA может нарезать свежее или приготовленное мясо (горячее, при максимальной температуре 80°C, или охлажденное, при минимальной температуре 0°C) и бескостные продукты на идеально параллельные ломтики благодаря многоножевой системе Grasselli (минимальная толщина составляет 3 мм).

**2. Идеальное решение для обработки готовых к употреблению продуктов (RTE)**

Благодаря полной автоматизации входа и выхода продукции для работы в составе автоматической линии NSA рекомендуется для использования в производственных средах, в которых обрабатываются готовые к употреблению продукты (RTE).

**3. Экономия времени на механическую регулировку**

Опциональная система быстрой смены ножей для замены всего комплекта ножей за считанные минуты, облегчаемой также благодаря автоматизированной системе натяжения ножей.

**4. Чрезвычайно высокая адаптируемость для достижения наилучшего результата**

Благодаря широкому ассортименту опций резки скорость и давление машины NSA могут быть отрегулированы для достижения максимального выхода нарезанного продукта с наилучшим качеством.

**5. Решение для работы в составе линии**

В сочетании с горизонтальной ломтерезкой серии KSL можно создать полностью автоматизированную линию для высокопроизводительного производства высококачественных ломтиков.

**6. Опциональные решения доступны по специальному заказу**

NSA может быть оснащена индивидуальным набором для резки; также имеется сепаратор нарезанных продуктов для лучшего и более быстрого замораживания конечного продукта.

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

При использовании с рабочим столом диаметром 600 мм (NSA600) или 1000 мм (NSA1000) машина может быть оснащена ленточными транспортерами с дифференцированным захватом для лучшего соответствия процессу загрузки.

**8. Простая дезинфекция без инструментов**

Современная конструкция с закругленными углами и непрерывными сварными швами обеспечивает лучшую дезинфекцию. Для подготовки машины к очистке, дезинфекции и замене транспортерных лент и ремней не требуется никаких инструментов.

**9. Опция В**

Машина доступна в опциональном исполнении В, позволяющем производить ее легкую и полную дезинфекцию как изнутри, так и снаружи.

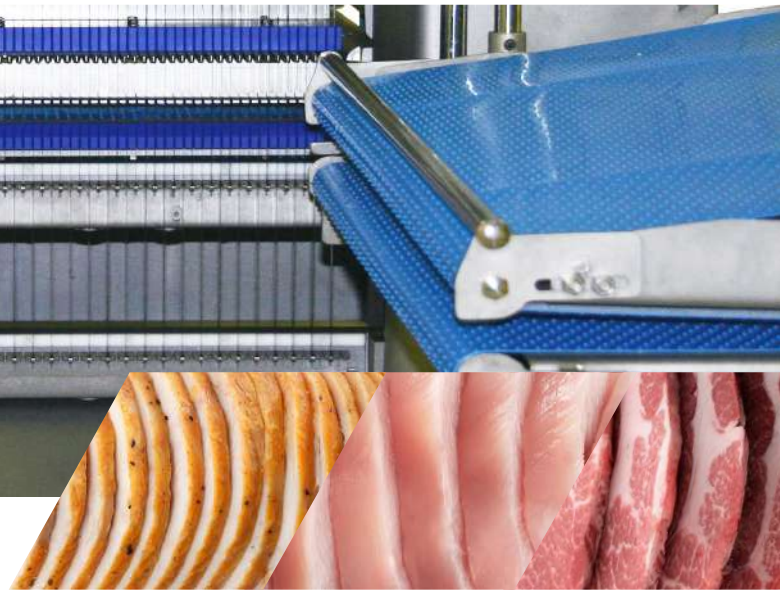
**10. Надежная конструкция**

Станина машины изготовлена из нержавеющей нержавеющей стали для повышения гигиеничности и увеличения срока службы.



Follow Us

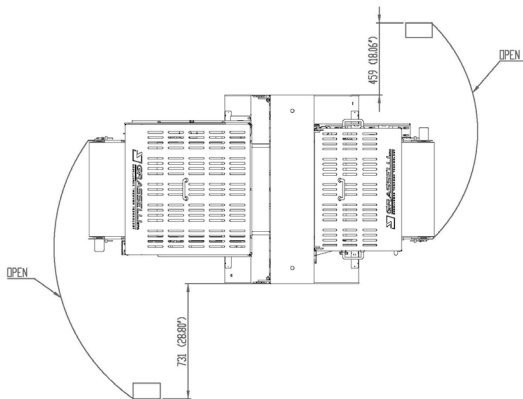
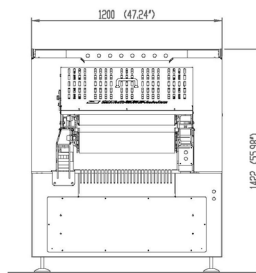
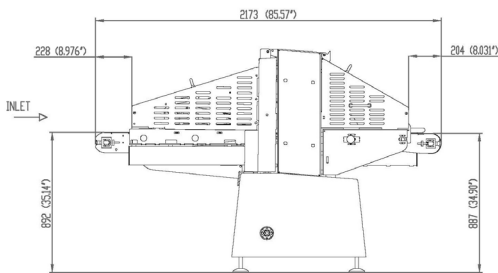
# CORTADORA VERTICAL AUTOMÁTICA



## NSA

Cortadora de carne vertical ideal para obtener un alto rendimiento y una gran calidad de corte, incluso en productos calientes.

Entrada y salida del producto totalmente automáticas: la solución ideal para una productividad extremadamente alta incluso con grosores finos.



### Datos Técnicos

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min



**1. Ideal para una gran variedad de aplicaciones**

La NSA puede cortar carne fresca o cocida (en caliente, a una temperatura máxima de 80 °C, o refrigerada, a una temperatura mínima de 0 °C) y productos deshuesados en filetes perfectamente paralelos gracias al sistema multicuchilla de Grasselli (espesor mínimo de 3 mm).

**2. Perfecto para procesar productos listos para el consumo (RTE)**

Con entrada y salida totalmente automatizada para una solución totalmente en línea, la NSA se recomienda para entornos en los que se procesan productos listos para el consumo (RTE).

**3. Ahorra tiempo en los ajustes mecánicos**

Sistema opcional de cambio rápido de cuchillas para cambiar todo el kit de cuchillas en cuestión de minutos, facilitado también por el sistema automático de tensión de las cuchillas.

**4. Extremadamente adaptable para obtener el mejor resultado**

Con una amplia gama de opciones de corte, la velocidad y la presión de la máquina NSA pueden ajustarse para conseguir la máxima cantidad de producto cortado con la mejor calidad.

**5. Solución en línea**

En combinación con una cortadora horizontal de la serie KSL, se puede conseguir una línea totalmente automatizada para producir tiras de alta calidad con una alta productividad.

**6. Soluciones opcionales disponibles bajo petición**

La NSA puede equiparse con un kit de corte personalizado; también está disponible un separador de productos cortados para una mejor y más rápida congelación del producto final.

**7. Una variedad de opciones para un mejor rendimiento**

Con una superficie de trabajo de 600 mm (NSA600) o 1000 mm (NSA1000), puede equiparse con cintas transportadoras de agarre diferenciado para adaptarse mejor al proceso de carga.

**8. Fácil desinfección sin herramientas**

Diseño de vanguardia con cordón de soldadura continuo y esquinas redondeadas para garantizar una mejor desinfección. No se necesitan herramientas para preparar la máquina para su limpieza, desinfección y sustitución de cuchillas y correas.

**9. Opción B**

Opción B disponible, fácil y completamente desinfectada tanto interna como externamente.

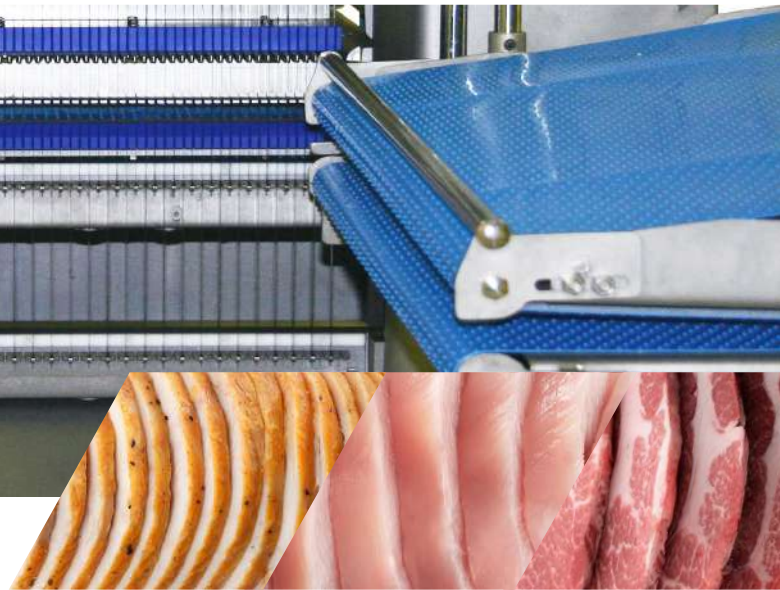
**10. Construcción sólida**

El chasis de la máquina está construido con acero inoxidable no radiactivo, probado y certificado, para garantizar una higiene y una longevidad superiores.



Follow Us

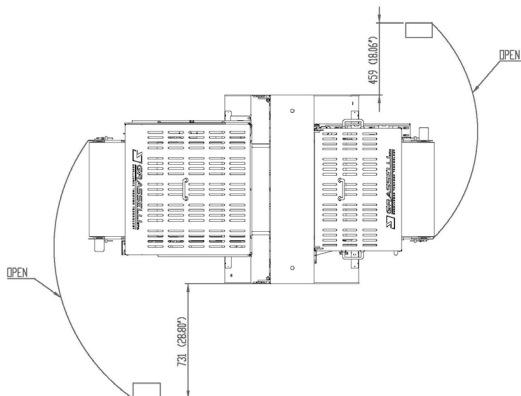
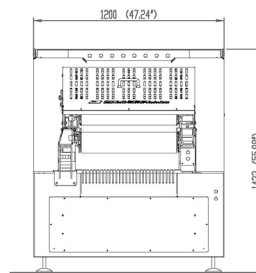
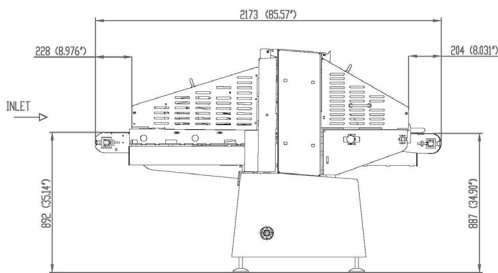
# AUTOMATISCHER VERTIKALSCHNEIDER



## NSA

Vertikaler Fleischschneider, ideal für hohe Ausbeute und hohe Schnittqualität, auch bei heißen Produkten.

Vollautomatische Produktzuführung und -entnahme: die ideale Lösung für eine extrem hohe Produktionsleistung auch bei dünnen Dicken.



### Technische Daten

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

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

NSA kann frisches oder gekochtes Fleisch (heiß, bei einer Höchsttemperatur von 80°C, oder gekühlt, bei einer Mindesttemperatur von 0°C) und Produkte ohne Knochen in perfekt parallele Scheiben schneiden, dank des Grasselli-Mehrklingen-Schneidsystems (Mindeststärke 3 mm).

**2. Perfekt für die Verarbeitung von Ready-to-Eat-Produkten (RTE)**

Mit vollautomatischer Ein- und Ausgabe für eine Inline-Lösung wird der NSA für Umgebungen empfohlen, in denen verzehrfertige Produkte (RTE) verarbeitet werden.

**3. Spart Zeit bei mechanischen Einstellungen**

Optionales Schnellwechselsystem für das Auswechseln des gesamten Messersatzes in wenigen Minuten, das auch durch das automatische Messerspannsystem erleichtert wird.

**4. Äußerst anpassungsfähig für das beste Ergebnis**

Mit einer breiten Palette von Schneideoptionen können die Geschwindigkeit und der Druck der NSA-Maschine so eingestellt werden, dass die maximale Menge an geschnittenem Produkt mit der besten Qualität erzielt wird.

**5. In-line Lösung**

In Kombination mit einer horizontalen Schneidemaschine der KSL-Serie kann eine vollautomatische Linie zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Bändern mit hoher Produktionsleistung realisiert werden

**6. Optionale Lösungen auf Anfrage erhältlich**

NSA kann mit einem kundenspezifischen Schneideset ausgestattet werden; für ein besseres und schnelleres Einfrieren des Endprodukts ist auch ein Schnittgutabscheider erhältlich.

**7. Eine Vielzahl von Optionen für bessere Leistung**

Mit einer Arbeitsfläche von 600 mm (NSA600) bzw. 1000 mm (NSA1000) kann er mit Förderbändern mit differenzierten Greifern ausgestattet werden, um sich besser an den Ladeprozess anzupassen.

**8. Einfache Sanitisierung ohne Werkzeug**

Modernes Design mit durchgehender Schweißnaht und abgerundeten Ecken für eine bessere Sanitisierung. Für die Vorbereitung der Maschine zum Reinigen, Desinfizieren und Auswechseln von Messern und Riemen sind keine Werkzeuge erforderlich.

**9. Option B**

Option B verfügbar, leicht und vollständig zu desinfizieren, sowohl intern als auch extern.

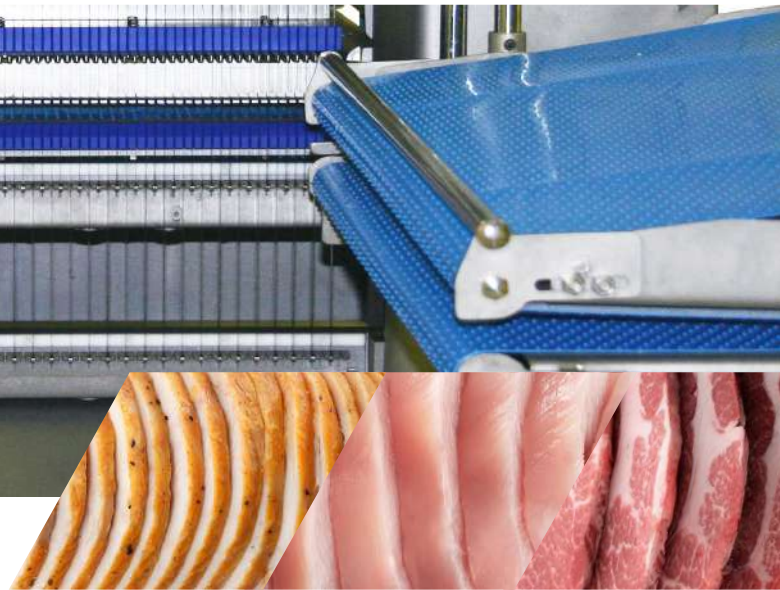
**10. Solide Konstruktion**

Das Gehäuse des Geräts ist aus geprüftem und zertifiziertem nicht radioaktivem Edelstahl gefertigt, um höchste Hygiene und Langlebigkeit zu gewährleisten.



Follow Us

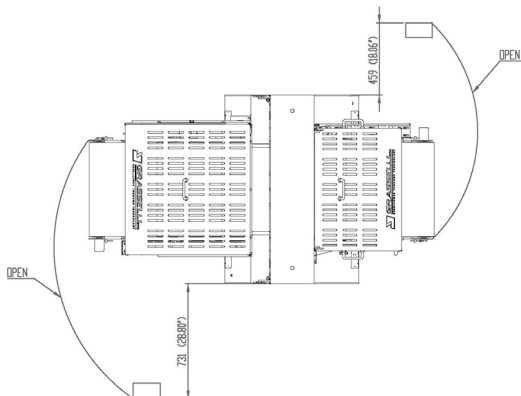
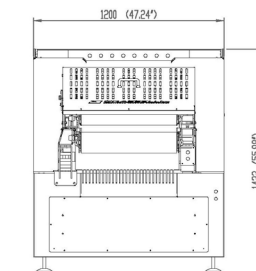
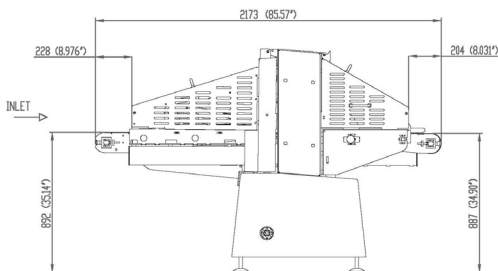
## COUPEUR VERTICAL AUTOMATIQUE



# NSA

Coupeur vertical idéal pour des rendements élevés et une grande qualité de coupe, même sur des produits chauds.

Entrée et sortie des produits entièrement automatiques : la solution idéale pour une productivité extrêmement élevée, même pour des épaisseurs minces.



### Données techniques

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

**1. Idéal pour une variété d'applications**

NSA peut couper la viande fraîche ou cuite (à chaud, à une température maximale de 80°C, ou réfrigérée, à une température minimale de 0 °C) et les produits désossés en tranches parfaitement parallèles grâce au système multi-lames de Grasselli (épaisseur minimale de 3 mm).

**2. Parfait pour le traitement des produits prêts à consommer (PAM)**

Avec une entrée et une sortie entièrement automatique pour une solution entièrement en ligne, la NSA est recommandée pour les environnements où des produits prêts à consommer (PAM) sont traités.

**3. Gain de temps sur les réglages mécaniques**

Système de changement rapide des lames en option pour changer tout le jeu de lames en quelques minutes, également facilité par le système de tension automatique des lames.

**4. Extrêmement adaptable pour un résultat optimal**

Avec une large gamme d'options de coupe, la vitesse et la pression de la machine NSA peuvent être ajustées pour obtenir la quantité maximale de produit coupé avec la meilleure qualité.

**5. Solution en ligne**

En combinaison avec un coupeur horizontal de la série KSL, une ligne entièrement automatisée peut être réalisée pour produire des bandes de haute qualité à haute productivité.

**6. Solutions optionnelles disponibles sur demande**

NSA peut être équipée d'un ensemble de coupe personnalisé; un séparateur de produits coupés est également disponible pour une congélation meilleure et plus rapide du produit final.

**7. Une variété d'options pour de meilleures performances**

Avec une surface de travail de 600 mm (NSA600) ou 1 000 mm (NSA1000), elle peut être équipée de rubans de transport à préhension différenciée pour mieux s'adapter au processus de chargement.

**8. Nettoyage facile sans outils**

Conception de pointe avec soudure continue et coins arrondis pour assurer une meilleure hygiénisation. Aucun outil n'est nécessaire pour préparer la machine au nettoyage, à la désinfection et au remplacement des lames et des courroies.

**9. Option B**

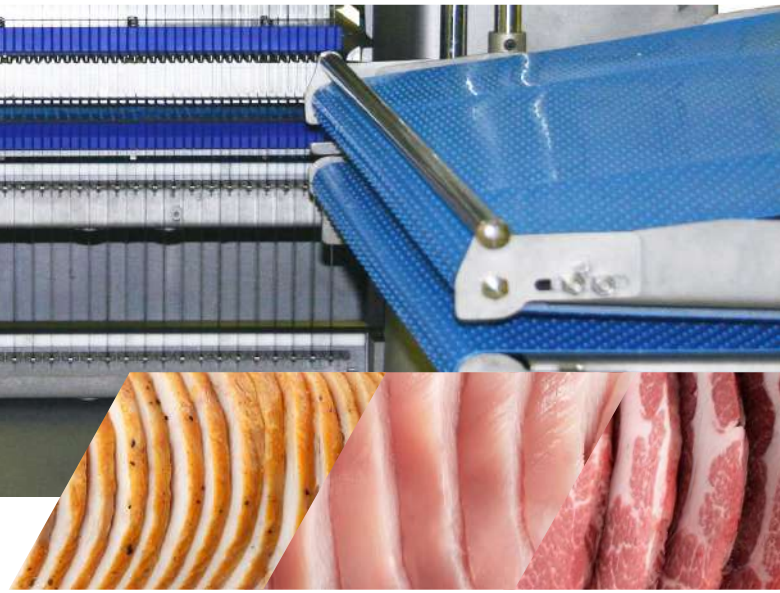
Option B disponible, facile et complètement hygiénisable tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

**10. Construction solide**

Le châssis de la machine est construit en acier inoxydable non radioactif testé et certifié pour garantir une hygiène et une longévité supérieures.



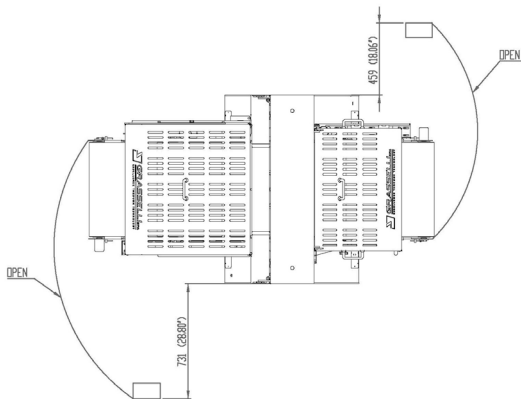
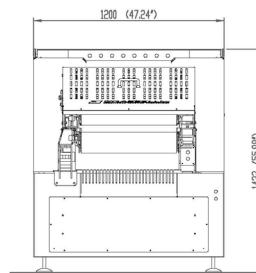
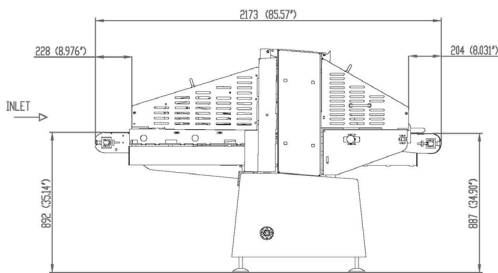
# CORTADOR VERTICAL AUTOMÁTICO



## NSA

Cortador de carne vertical ideal para altos rendimentos e alta qualidade de corte, mesmo em produtos quentes.

Alimentação e saída do produto totalmente automáticas: a solução ideal para uma produtividade extremamente elevada mesmo em espessuras finas.



### Dados Técnicos

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min

**1. Ideal para uma variedade de aplicações**

A NSA pode cortar carne fresca ou cozida (quente, a uma temperatura máxima de 80°C, ou refrigerada, a uma temperatura mínima de 0°C) e produtos desossados em fatias perfeitamente paralelas graças ao sistema multi-lâminas da Grasselli (espessura mínima de 3mm).

**2. Perfeito para o processamento de produtos prontos para o consumo (RTE)**

Com entrada e saída totalmente automatizadas para uma solução totalmente em linha, a NSA é recomendada para ambientes onde são processados produtos prontos para o consumo (RTE).

**3. Poupe tempo nos ajustes mecânicos**

Sistema opcional de troca rápida de lâminas para mudar todo o conjunto de lâminas em minutos, também facilitado pelo sistema automatizado de tensionamento de lâminas.

**4. Extremamente adaptável para o melhor resultado**

Com uma vasta gama de opções de corte, a velocidade e pressão da máquina NSA pode ser ajustada para atingir a quantidade máxima de produto cortado com a melhor qualidade.

**5. Solução em linha**

Em combinação com uma cortadora horizontal da série KSL, é possível obter uma linha totalmente automatizada para produzir tiras de alta qualidade com alta produtividade.

**6. Soluções opcionais disponíveis a pedido**

A NSA pode ser equipada com um conjunto de corte personalizado; está também disponível um separador de produtos cortados para um melhor e mais rápido congelamento do produto final.

**7. Uma variedade de opções para um melhor desempenho**

Com uma superfície de trabalho de 600mm (NSA600) ou 1000mm (NSA1000) pode ser equipado com tapetes transportadores com pegadas diferenciadas para melhor se adequar ao processo de carregamento.

**8. Higienização fácil sem utensílios**

Desenho de vanguarda com soldadura contínua e cantos arredondados para assegurar uma melhor higienização. Não são necessários utensílios para preparar a máquina para limpeza, higienização e substituição de lâminas e tapetes.

**9. Opção B**

Opção B disponível, fácil e completamente higienizada, tanto interna como externamente.

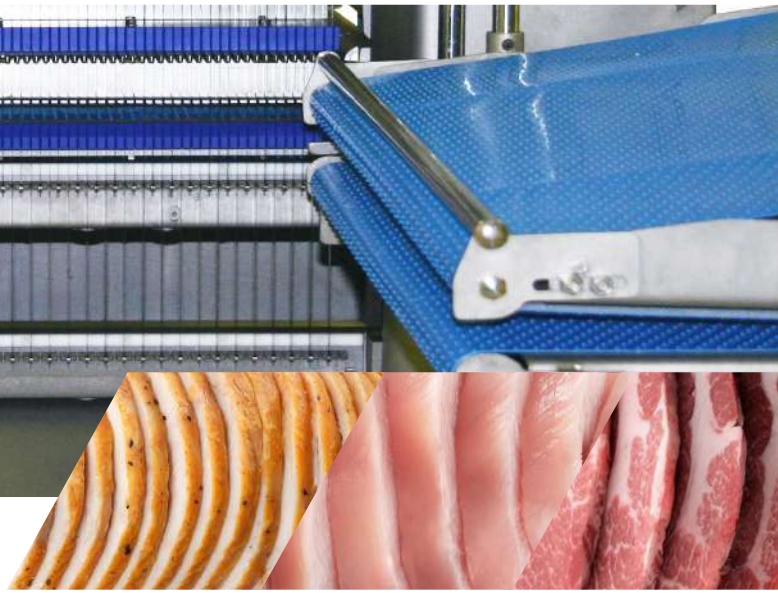
**10. Construção sólida**

O chassis da máquina é construído em aço inoxidável não radioativo testado e certificado para assegurar uma higiene superior e longevidade.



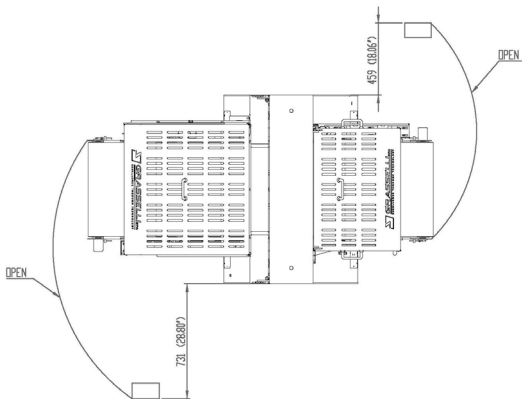
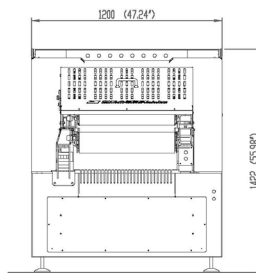
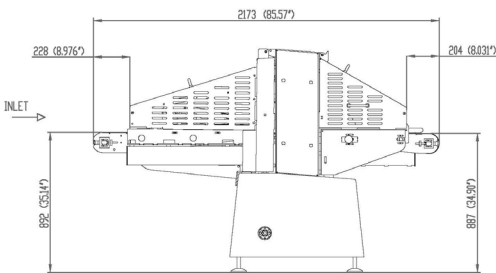
Follow Us

## 自动纵向切片机



# NSA

肉类垂直切片机, 适用于在热加工产品上实现高产量和高切片质量。  
全自动产品输入和输出: 提供极薄的切片、极高的生产效率的理想方案。



### 技术参数

	NSA 600	NSA 1000
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"
Motor Power	4.6 Kw	6.5 Kw
Weight	880 Kg / 1940,07 lb	1190 Kg / 2623.5 lb
Noise Level	71 db	71 lb
Minimum slicing pitch	3 mm / 0.12"	5 mm / 0.2"
Operator control circuit	24V	24V
Maximum working width	600 mm / 24.02"	1000 mm / 39.37"
Air Consumption	20 l / min	20 l / min



**1. 适用于各种应用**

得益于 Grasselli 多刀具切片系统 (最小厚度 3 毫米), NSA 切片机能够将无骨鲜肉或熟肉切出厚度均匀的切片 (热加工产品最高温度为 80°C, 或冷却产品最低温度为 0°C)。

**2. 适用于加工即食型产品 (RTE)**

采用全自动输入和输出, 实现生产线完全方案, 推荐 NSA 切片机用于即食型产品 (RTE) 的场景。

**3. 节省机械调整时间**

可选快速刀具更换系统, 在刀具自动张紧系统的帮助下, 可在几分钟内完成整套刀具的更换。

**4. 极易调整, 可实现最佳效果**

NSA 切片机具有多种切割选项, 速度和压力能够调整, 以实现最大的产品切割量。

**5. 生产线方案**

搭配 KSL 系列横向切片机, 可以形成一条全自动生产线, 以高效率生产高质量的肉条。

**6. 可根据要求提供的可选方案**

NSA 切片机能够配备定制的整套刀具; 切片产品分离器可实现最终产品更好、更快的速冻。

**7. 多种选项, 可实现极佳性能**

具有 600 毫米 (NSA600) 或 1000 毫米 (NSA1000) 的工作台, 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。

**8. 易于消毒, 无需工具**

采用无缝焊接和圆角的尖端设计, 确保更好的卫生条件。机器清洁、消毒、更换刀具和传送带时无需任何工具。

**9. B 选项**

采用无缝焊接和圆角的尖端设计, 确保更好的卫生条件。机器清洁、消毒、更换刀具和传送带时无需任何工具。

**10. 坚固的结构**

机器框架采用经过检验和认证的非放射性不锈钢制成, 确保更高的卫生条件和更长的使用寿命。



Follow Us

