

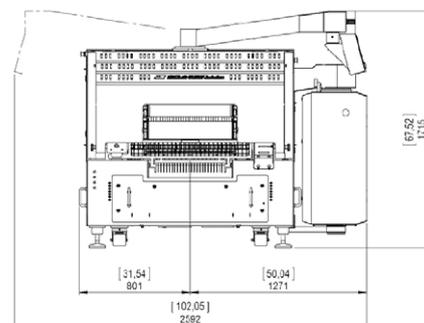
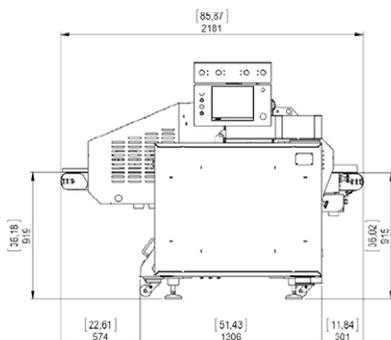
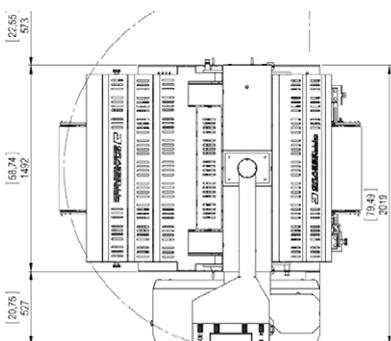


NSA XC B

Cortador vertical para carne.

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.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	NSA 600 XCB	NSA 1000 XCB
Altura	1715 mm	1697 mm
Largura	2019 mm	2419 mm
Profundidade	2181 mm	2181 mm
Peso	1900 Kg	2300 Kg
Potencia do motor	15,5 Kw	15,5 Kw
Passo mínimo de fatiamento	3 mm	5 mm
Circuito de controle do utilizador	24 V	24 V
Largura máxima de trabalho	610 mm	1000 mm
Nível de ruído	71 db	71 db
Consumo de ar	800 l/min	800 l/min



NSA XCB

Cortador vertical para carne.

Benefícios

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.

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%.

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.).

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.

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.

