

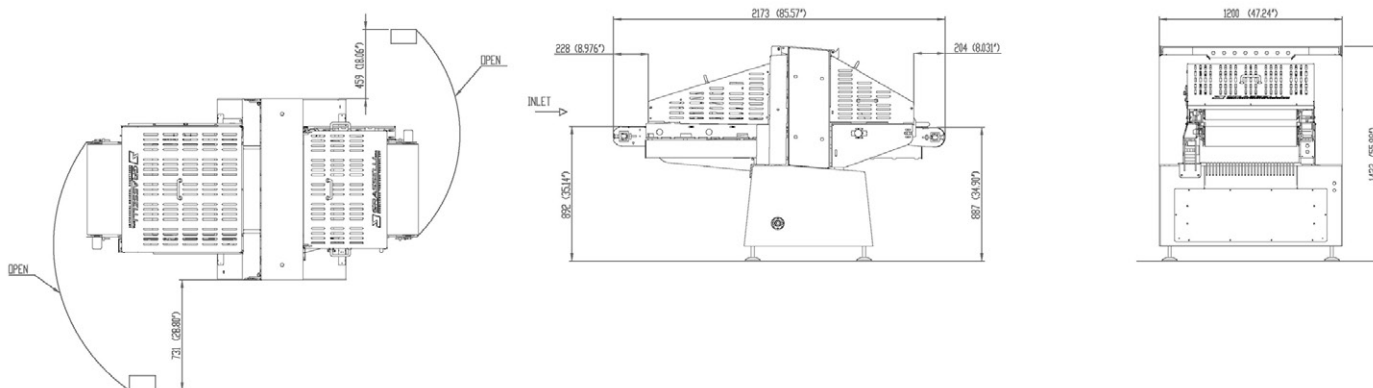


NSA

Cortador vertical automático.

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.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

	NSA 600	NSA 1000
Versão		
Altura	1422 mm	1415 mm
Largura	1200 mm	1600 mm
Profundidade	2173 mm	2178 mm
Peso	880 Kg	1190 Kg
Potencia do motor	4,6 Kw	6,5 Kw
Nível do ruído	71 db	71 db
Passo mínimo de fatiamento	3 mm	5 mm
Circuito de controle do utilizador	24 V	24 V
Largura máxima de trabalho	600 mm	1000 mm
Consumo de ar	20l/min	20l/min



NSA

Cortador vertical automático.

Benefícios

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).

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).

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.

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.

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.

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.

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 pegas diferenciadas para melhor se adequar ao processo de carregamento.

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.

Opção B

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

Construção sólida

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

