

Sedert 1975 is GRASSELLI actief als producent van ontzwoerd -en ontvliesmachines voor diverse voedselverwerkende industrieën zoals roodvlees, vis, gevogelte, fruit en meer. De machines zijn robuust en hebben een hygiënisch design gericht op dagelijkse reiniging.

Op basis van verschillende standaard-modellen zijn branche-specifieke uitvoeringen beschikbaar om voor iedere applicatie tot het meest maximale rendement en eindproduct te komen.



OPERATOR-VEILIGHEID
CLO-Safety
Al meer dan +20 jaar leverbaar!
+ 1.300 installaties wereldwijd
+ 700 installaties in Europa

CLO veiligheids-systemen
op ontvliesmachines en "open top" ontzwoermachines

			
Ontvliesmachine	Ontzwoermachine	Ontzwoermachine	Ontzwoerd-Ontvet machine
MS 520 PM	MS 600 P	MS 800 P	520P dual blade

U wilt ook naar meer veiligheid op de werkvloer ??????

→ voor meer informatie INFOOD BV

Als de lat hoog ligt!



Betrouwbare ontzwoerd- en ontvliesmachines

van superieure kwaliteit

voor groothandel en industrie

Industrial Food Equipment

INFOOD BV
Harderwijk-NL

Tel. * 31 (0) 341 – 460 828

Fax. * 31 (0) 341 – 460 830

e-mail: info@infood-benelux.com

www.infood-benelux.com



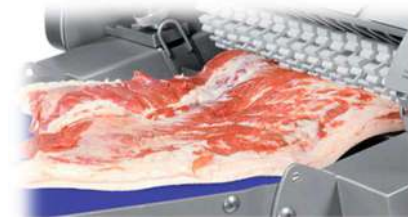
**MEMBRANE
SKINNER
Model MS 520**



**SKINNER
Model 600P**



**SKINNER
Model 800P**



**DERINDER
Model NAB-520**



*Veilige berging
mesbalk*



Optioneel: **CLO-veiligheidssysteem**



← 800 →
Extra large loins + nek



optioneel

Feature "SKIN START SYSTEEM"!
(minder na-trimwerk)



*Ontvliesmachines
Razend snel mes wisselen*

Veilig!

**** E.N. 12355 !!**



GRASSELLI

GRASSELLI SPA
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY