

Sedert 1975 is GRASELLI actief als producent van ontzwoerd -en ontvliemachines 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 ontvliemachines en "open top" ontzwoermachines

The graphic features a blue stylized logo in the top left. The central text is overlaid on an image of a hand holding a small red object. To the left is a pig's head, and to the right are two smaller images showing hands in gloves. At the bottom left is a red pig's skin.



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

The image shows four stainless steel industrial machines on wheels, arranged in a row. Each machine has a different configuration of rollers and blades.

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

→ voor meer informatie INFOOD BV

Als de lat hoog ligt!



Betrouwbare ontzwoerd- en ontvliemachines

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



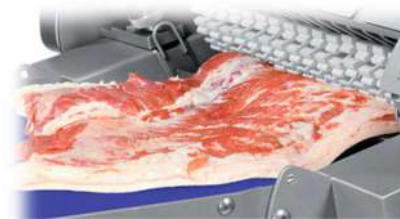
**MEMBRANE
SKINNER
Model MS 520**



**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 SPA
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY