

* KSL -ATF configuratie



De ATF-lijnopstelling is een nieuw ontwikkelde productielijn welke minimale operator-inzet verlangt.

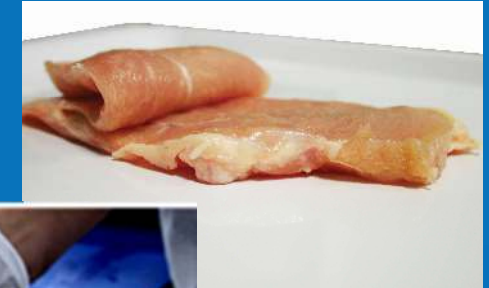
De installatie-volgorde kent de volgende modules;

- *KSL slicer* (diverse modellen mogelijk)
- *Inspectieband* voor product-controle en eventueel hergroeperen. Deze post is tevens uit te breiden met beeldschermen voor visuele inspectie en overzicht van lopende en geplande productie-opdrachten
- *Ontnester-sectie* waarbij de individuele trays in het circuit worden ingevoerd
- *ATF-station*, de sectie waar de gestapelde producten automatisch in de tray's worden geplaatst.
- Uitvoer-conveyor met aansluiting op een aansluitend verpakkingsstation.



ATF dubbel tray-laadstation

GRASSELLI
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY



POULTRY SLICING

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

Machinefabrikant Grasselli heeft een uitgebreide reeks van slicer-systemen in het programma. De Grasselli slicers zijn geschikt voor vers en geprocesseerd product. Dit tevens in combinatie met automatische producthandeling/-logistiek, zowel aan invoer- als aan afvoerszijde van de diverse productie-installaties.

GRASSELLI Multi Blade horizontale slicer * KSL



De basis **KSL 400** uitvoering is geschikt voor het produceren van o.a. perfecte filet slices. Voor wisselende slice-diktes is men variabel door het toepassen van afwijkende slice-bladen-sets! (=optie). Sets vanaf 2,5 mm tot max. 10 mm zijn toepasbaar.

**Tevens is de installatie eenvoudig om te bouwen naar een zgn. Butterfly-toepassing.*

KSL DV



Het nieuwste type horizontaal slicer ontworpen naar wensen vanuit de poultry - industrie. Een hoog-rendements-systeem waarbij de KSL-DV installatie de snij-afvallen minimaliseert bij verse uitgebeende borststukken.

Op basis van zelf in te stellen menu's worden automatisch de snijdiktes bepaald, e.e.a. naar de mogelijkheden per ingevoerd individueel productvolume.

Het meervoudig flexibele messysteem biedt de keuze om automatisch bijvoorbeeld 2 tot max. 6 messen in het proces toe te passen voor uiteindelijk max. 7 toepasbare slices.



* NSA 600XC in-line verticale slicer



De Grasselli-Slicer **NSA 600** is bedoeld voor het slicen van uitgebeende verse of gekookte vleesdelen. Product in – en uitvoer verloopt automatisch door middel van aan- en afvoer conveyors en de installatie leent zich dan ook bij uitstek voor in-line processtromen. Het slice-proces geschiedt door parallele verticaal geplaatste slice-bladen. De slice start-dikte is **3 mm** of per frame+/- 0.5 mm oplopend (**max 25 mm**) voor model NSA 600. De **XC** versie kent achter de verticaal geplaatste slicerblades een tweede snijsectie welke horizontaal / haaks op het eerdere slice-frame de producten overdwers snijdt. Deze snijhandeling is facultatief en is in snelheid regelbaar, hetgeen inhoudt dat daarmee de lengte van de blokjes of strips wordt bepaald.



NSA 600 XC-B

Continue doorloop-verticale slicer voor vers of warm product maar ook bijvoorbeeld tofu-blokjes of strips.

Deze Slicer-installatie wordt bediend via het touchscreen scherm.

De installatie is hoge druk-reiniging bestendig, alle gevoelige delen als motor, sensoren, etc. zijn **IP69K** beschermd.

Capaciteit tot ca. 2.000 Kg./uur max. producthoogte 70 mm, min. slice-dikte 3 mm.