

NSA XC Series

2D-3D slicing machines



NSA 600-1000 XC



Technical Data	NSA 600 XC		NSA 1000 XC	
Height	1490 mm	58,66"	1500 mm	59,05"
Width	1480 mm	58.27"	1950 mm	76,77"
Depth	2163 mm	85,17"	2178 mm	85,74"
Washable position width	2452 mm	96.54"	2870 mm	113"
Weight	1150 Kg	2535 lb	1300 Kg	2866 lb
Motor Power	15 Kw	15Kw	16,5 Kw	16,5 Kw
Noise Level	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	610 mm	24.02"	1000 mm	39.37"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Minimun slicing pitch	3 mm	0,12"	5 mm	0,2"
Air consumption	800 l/min	/	800 l/min	/

IT NSA XC Tagliafettine bidimensionale

- ▶ Taglio completamente bidimensionale, adatto per la produzione uniforme o irregolare (effetto taglio a mano) di strisce o cubetti.
- ▶ In combinazione con la tagliafettine orizzontale KSL si ottiene una linea per il taglio a 3 dimensioni perfettamente controllabile.
- ▶ 610 mm o 1000 mm di larghezza utile di taglio e spessore minimo di 3 mm/ 5 mm per carni fresche e cotte senz'osso.
- ▶ Ingresso e uscita prodotto completamente automatica per una soluzione completamente IN LINEA.
- ▶ Design e soluzioni tecniche per una perfetta igienizzazione, idonea per gli ambienti «pronti per il consumo» (RTE).
- ▶ Controlli elettronici ed elettrici esterni di facile accessibilità.
- ▶ Sistema Waterproof per una totale e completa sanificazione.
- ▶ Velocità di taglio e pressione sul prodotto completamente regolabili.
- ▶ Sistema di cambio rapido lame opzionale per sostituire l'intero set di taglio in pochi minuti.
- ▶ Sistema di lubrificazione automatico.
- ▶ Livellamento automatico.
- ▶ Un solo utensile per la preparazione al lavaggio, alla sanificazione e alla sostituzione delle lame.

EN NSA XC 2D Slicer

- ▶ Full 2 dimensional slicer suitable for obtaining even or slightly irregular (hand-cut effect) strips & cubes.
- ▶ In combination with the Grasselli KSL, a production line can be obtained for fully controllable, 3-dimensional slicing.
- ▶ 610mm or 1000mm of useable cutting width with a minimum slice thickness of 3mm/5mm for fresh or cooked (both hot and cooled) boneless meat.
- ▶ Fully automated providing a TOTAL IN LINE solution.
- ▶ Design and technical solutions for a perfect sanitation, suitable for ready-to-eat (RTE) processing environments.
- ▶ External electrical/electronic controls.
- ▶ Waterproof drive systems for total and thorough sanitation.
- ▶ Fully adjustable cutting speed and pressure.
- ▶ Optional Quick Blade Change (QBC) system enables replacement of the slicing set in just minutes.
- ▶ Automatic lubrication systems.
- ▶ Automatic leveling.
- ▶ A single tool to prepare for sanitation and blade replacement.





ES NSA XC Cortadora para corte transversal

- ▶ Cortadora bidimensional capaz de realizar tiras y cubos uniformes o aleatorios (efecto de corte manual).
- ▶ En combinación con la cortadora horizontal KSL de Grasselli, la línea permite un corte tridimensional completamente controlable.
- ▶ Ancho de corte utilizable de 610 mm o 1.000 mm con un grosor de trozo mínimo de 3 mm/5 mm para carne fresca o cocinada deshuesada.
- ▶ Completamente automatizada, ofrece una solución EN LÍNEA TOTAL.
- ▶ Diseño sanitario para su implementación en ambientes de Comida Preparada.
- ▶ Controles eléctricos/electrónicos externos.
- ▶ Sistemas de accionamiento impermeables para una perfecta desinfección.
- ▶ Tanto la velocidad de corte como la presión de uso del producto pueden regularse completamente.
- ▶ Sistema de cambio de cuchilla rápido que permite regular el corte en pocos minutos.
- ▶ Sistemas de lubricación centralizada.
- ▶ Nivelación automática.
- ▶ Una sola herramienta para la preparación de las tareas de lavado, esterilización y sustitución de las cuchillas.

FR NSA XC Trancheuse transversale

- ▶ Trancheuse complète à 2 dimensions capable de produire aussi bien des bandes que des cubes uniformes ou irréguliers (effet coupé à la main).
- ▶ En combinaison avec la trancheuse horizontale KSL600 de Grasselli, la ligne offre un tranchage entièrement contrôlable à 3 dimensions.
- ▶ Largeur de coupe utilisable de 610 mm ou 1000 mm avec une épaisseur de coupe minimale de 3 mm/5 mm pour la viande désossée fraîche ou cuite.
- ▶ Entièrement automatisée, fournissant une solution EN LIGNE COMPLÈTE.
- ▶ Conception sanitaire complète pour l'intégration dans tout environnement 'Prêt pour la consommation'.
- ▶ Commandes électriques/électroniques externes.
- ▶ Systèmes d'entraînement étanches pour un assainissement total et complet.
- ▶ Vitesse de coupe et pression de contrôle du produit entièrement réglables.
- ▶ Le système en option de changement rapide de la lame (Quick Blade Change, QBC) permet le changement de l'ensemble de coupe en quelques minutes.
- ▶ Systèmes de lubrification centralisés.
- ▶ Mise à niveau automatique.
- ▶ Un seul outil suffit à la préparation au lavage, à la désinfection et au remplacement des lames.



DE NSA XC/XCB

- ▶ Echte zweidimensionale Schneidemaschine, die gleichmäßige oder beliebige (Handschnitteffekt) Streifen & Würfel herstellen kann.
- ▶ Zusammen mit der Grasselli KSL Horizontal-Messermaschine ermöglicht die Linie ein voll steuerbares dreidimensionales Schneiden.
- ▶ 610mm oder 1000mm Schnittbreite mit einer Mindestschnittstärke von 3mm/5mm für frisches oder gegartes Fleisch ohne Knochen.
- ▶ Vollautomatisch - Lieferung einer TOTAL IN LINE Lösung.
- ▶ Voll hygienisches Design für das Einsetzen in der Fertigerichteherstellung.
- ▶ Externe elektrische/elektronische Steuerungen.
- ▶ Wasserdichte Antriebssysteme für vollständige und sorgfältige Hygiene.
- ▶ Schneidegeschwindigkeit und Produktkontrolldruck sind voll einstellbar.
- ▶ Das optionale Quick Blade Change (QBC) System ermöglicht den Klingenwechsel in nur wenigen Minuten.
- ▶ Zentralisierte Schmier-systeme.
- ▶ Automatische Nivellierung .
- ▶ Ein einziges Werkzeug für die Vorbereitung der Reinigung, der Desinfektion und den Wechsel der Messer.

RU NSA XC/XCB

- ▶ Машина для двухмерной резки, способная на производство как однородных, так и произвольных (эффект ручной резки) полосок и кубиков.
- ▶ В комбинации с машиной для горизонтальной резки Grasselli KSL линия обеспечивает полностью контролируемую трехмерную резку.
- ▶ Полезная ширина резки 610 мм или 1000 мм с минимальной толщиной резки 3 мм/5 мм для сырого или приготовленного бескостного мяса.
- ▶ Автоматизированная линия предлагает решение для работы ПОЛНОСТЬЮ В ОДНОЙ ЛИНИИ.
- ▶ Совершенно гигиеничная разработка для интеграции в периферийное оборудование "Ready To Eat" (RTE - Готовый к употреблению)
- ▶ Внешнее электронное/электрическое управление. Водонепроницаемые приводные системы для полной и тщательной санификации.
- ▶ Как скорость нарезки, так и давление контроля продукции полностью регулируются.
- ▶ Опциональная система Quick Blade Change (QBC - быстрая смена лезвия) обеспечивает изменение установок нарезки всего за несколько минут.
- ▶ Централизованные системы смазки.
- ▶ Автоматическое выравнивание.
- ▶ Всего один инструмент для подготовки к мойке, санитарной обработке и замене ножей.



NSA 600-1000 XCB



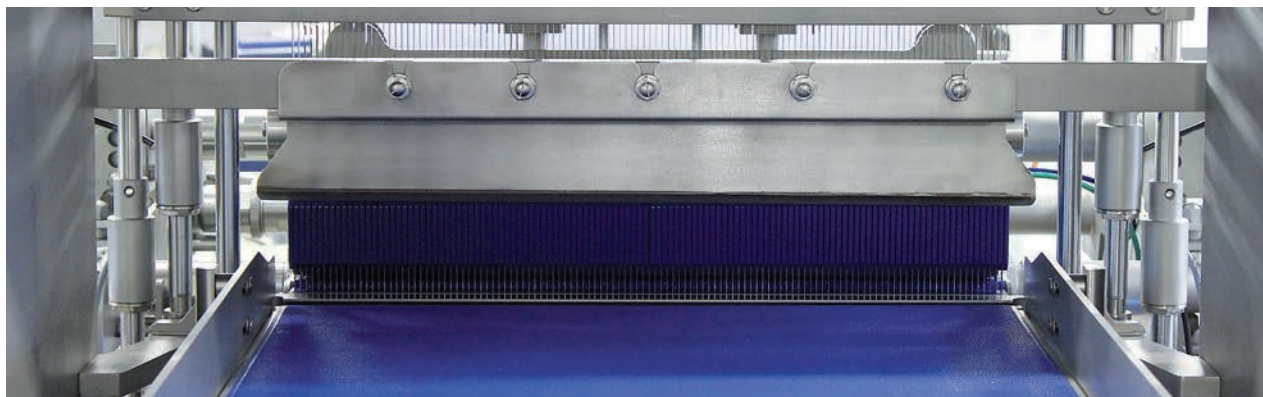
Technical Data	NSA 600 XCB		NSA 1000 XCB	
Height	1715 mm	67.52"	1697 mm	66.81"
Width	2019 mm	79.49"	2419 mm	95.24"
Depth	2181 mm	85.87"	2181 mm	85,87"
Weight	1900 Kg	4188 lb	2300 Kg	5070 lb
Motor Power	15.5 Kw	15.5 Kw	15.5 Kw	15.5 Kw
Noise Level	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	610 mm	24.02"	1000 mm	39.37"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Minimun slicing pitch	3 mm	0,12"	5 mm	0,2"
Air consumption	800 l/min	/	800 l/min	/

IT NSA XCB Tagliafettine bidimensionale

- ▶ Perfettamente sanificabile internamente.
 - ▶ La versione B ha un pannello di controllo più grande e largo che ne permette un migliore accesso per la pulizia.
 - ▶ Componenti interni con grado di protezione IP69K e lavabili con acqua a 6 bar.
 - ▶ Tutti i motori sono brushless (controllati elettronicamente).
 - ▶ Nastri trasportatori ribaltabili automaticamente per la pulizia.
 - ▶ Ruote e piedi per un trasporto più agevole, in caso di movimentazione necessaria per effettuare il lavaggio di macchine in linea.
 - ▶ In combinazione con la KSL tagliafettine orizzontale, la linea consente il taglio in 3D del tutto sotto controllo,
- anche posizionata immediatamente dopo il forno e prima del freezer.
- ▶ Touch screen montato su un braccio rotante, cosa che rende possibile il controllo da entrambi i lati della macchina.
 - ▶ Componenti elettriche ed elettroniche collocate in una custodia inox esterna.
 - ▶ Velocità di lavoro regolabile dai 50 mm/s ai 500 mm/s.
 - ▶ La pressione del nastro di entrata superiore è elettronicamente controllata attraverso il touch screen.
 - ▶ Nuova e più intuitiva interfaccia.
 - ▶ Possibilità di connessione remota per attività di assistenza a distanza.
 - ▶ Pressione sul prodotto e velocità di taglio controllate elettronicamente.

EN NSA XCB 2D Slicer

- ▶ Can be perfectly sanitised on the inside.
 - ▶ Bigger and wider cabinet allowing better access for cleaning.
 - ▶ Internal components with a IP69K protection level, washable with water at a pressure of 6 bar.
 - ▶ All motors are brushless and can be electronical controlled.
 - ▶ Conveyor belts can be automatically turned over for cleaning.
 - ▶ Fitted with casters and feet for easy transportation if the machine has to be moved for in-line cleaning.
 - ▶ In combination with the KSL horizontal slicer, the line
- allows the fully controlled 3D meat cutting, and can also be positioned directly after the oven and before the freezer.
- ▶ Electric and electronic components in an external box in stainless steel.
 - ▶ A touch screen assembled on a rotating arm makes it possible for the machine to be controlled from both sides.
 - ▶ Adjustable working speed from 50 mm/s to 500 mm/s.
 - ▶ Electronically controlled pressure and cutting speed.
 - ▶ A new and more intuitive interface.
- Possibility of remote connection for remote assistance.





ES NSA XCB Cortadora para corte transversal

- ▶ Perfectamente lavable incluso internamente. La Versión B tiene un armario más grande y ancho gracias a lo cual se facilita el acceso para la limpieza.
- ▶ Componentes internos con grado de protección IP69K y lavables con agua a 6 bares.
- ▶ Todos los motores son de tipo brushless y pueden controlarse electrónicamente.
- ▶ Cintas transportadoras abatibles automáticamente para realizar la limpieza.
- ▶ Ruedas y pies que facilitan el transporte, cuando es necesario desplazarla para lavar las máquinas de la línea.
- ▶ Combinada con el modelo de fileteadora horizontal KSL, la línea permite realizar el corte 3D de un modo totalmente controlado, incluso cuando está colocada detrás del horno y por delante del freezer.
- ▶ Componentes eléctricos y electrónicos colocados en un cárter de acero inoxidable externo.
- ▶ Pantalla táctil montada en un brazo giratorio para permitir el control de ambos lados de la máquina.
- ▶ Velocidad de trabajo ajustable de 50 mm/s a 500 mm/s.
- ▶ Presión ejercida sobre el producto y velocidad de corte controladas electrónicamente.
- ▶ Interfaz nueva y más intuitiva menú de configuración de recetas mejorado.
- ▶ Posibilidad de conexión remota para la ejecución de actividades de asistencia a distancia.

FR NSA XCB Trancheuse transversale

- ▶ Parfaitement désinfectable, même à l'intérieur. La version B dispose d'une armoire plus grande et plus large permettant un meilleur accès à l'intérieur pour le nettoyage.
- ▶ Composants internes avec un degré de protection IP69K et lavables avec de l'eau sous pression à 6 bars.
- ▶ Tous les moteurs sont sans brosse et peuvent être contrôlés électroniquement.
- ▶ Convoyeurs basculant automatiquement pour le nettoyage.
- ▶ Roues et pieds pour un transport plus facile, en cas de manutention nécessaire au lavage de machines en ligne.
- ▶ En combinaison avec la trancheuse horizontale KSL, la ligne permet de couper en 3D de façon parfaitement contrôlée, même si elle positionnée immédiatement après le four et avant le congélateur.
- ▶ Composants électriques et électroniques situés dans un boîtier externe en inox.
- ▶ Écran tactile monté sur un bras rotatif, rendant possible le contrôle des deux côtés de la machine.
- ▶ Vitesse de fonctionnement réglable de 50 mm/s à 500 mm/s.
- ▶ Accessibilité améliorée pour la maintenance.
- ▶ Pression sur le produit et vitesse de coupe contrôlées électroniquement.
- ▶ Une nouvelle interface plus intuitive est présente.
- ▶ Possibilité de connexion à distance pour l'assistance à distance.



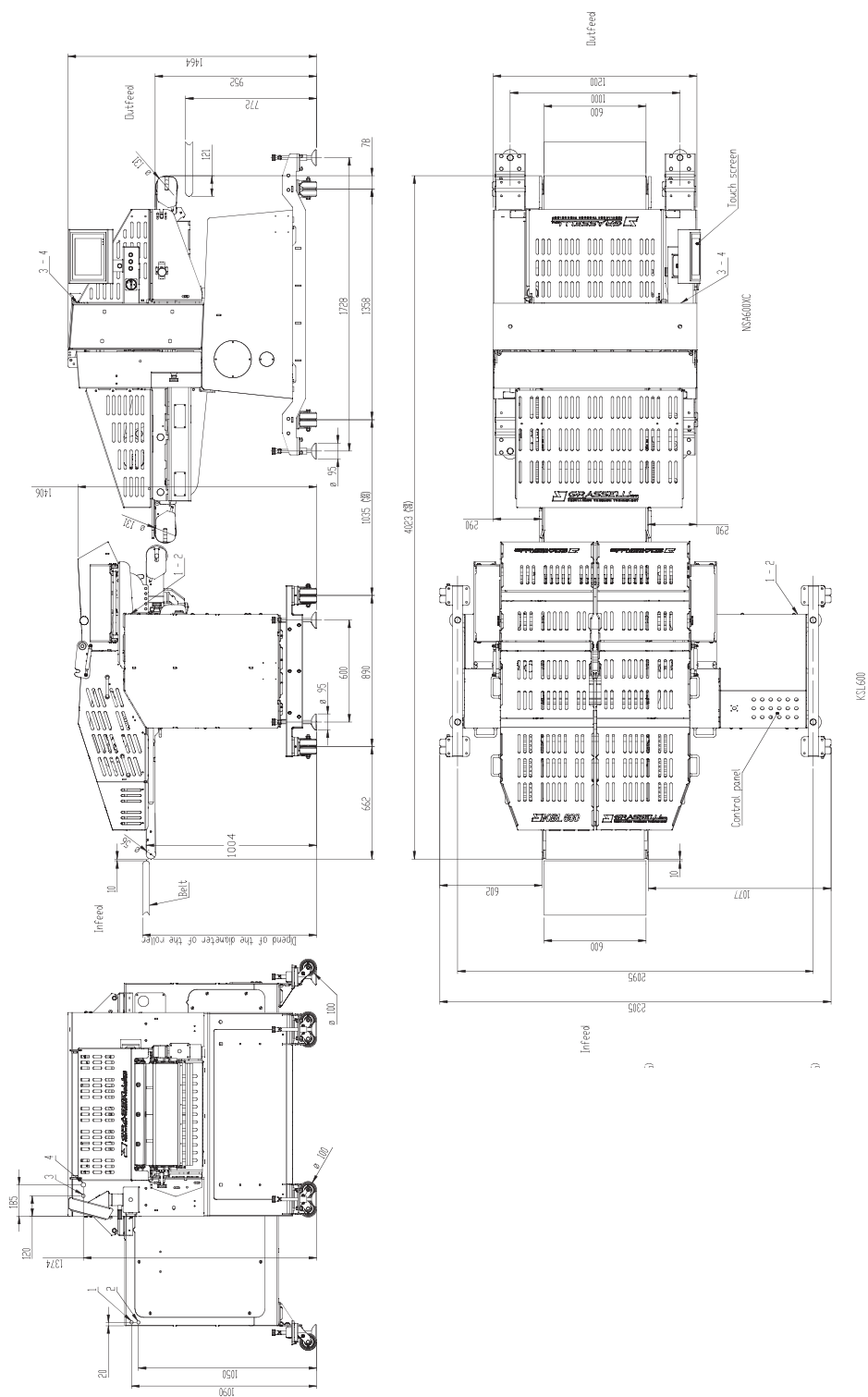
DE NSA XCB

- ▶ Im Inneren perfekt zu desinfizieren. Die B-Version verfügt über ein größeres und breiteres Gehäuse, was den Zugang zur Reinigung des Inneren erleichtert.
- ▶ Interne Komponenten mit Schutzgrad IP69K und waschbar mit einem Wasserdruck von 6 bar.
- ▶ Alle Motoren bürstenlos und können elektronisch gesteuert werden. Die Bandenden können zur Reinigung elektronisch geöffnet werden.
- ▶ Die NSA XC B-Version verfügt über Räder und Füße.
- ▶ Die Maschine kann für einen einfachen Transport elektronisch auf die Räder abgesenkt werden, z.B. beim Bewegen der Maschine aus der Linie zum Reinigen.
- ▶ Alle elektronischen Bauteile befinden sich in der Box mit Touchscreen zur Bedienung der Maschine.
- ▶ Kombiniert mit dem horizontalen Scheibenschneider KSL ermöglicht die Fertigungslinie den kontrollierten 3D-Schnitt; sie kann auch unmittelbar nach dem Ofen und vor dem Kühlschrank platziert werden.
- ▶ Dieser Bildschirm ist auf einen Schwenkarm montiert, auf diese Weise kann die B-Version von beiden Seiten der Maschine bedient werden.
- ▶ Einstellbare Durchlaufgeschwindigkeit von 50 mm/s bis 500 mm/s
- ▶ Verbesserter Zugang für Wartung in der B-Version.
- ▶ Der Druck auf dem oberen Zufuhrband wird in der B-Version elektronisch über den Touchscreen gesteuert.
- ▶ Möglichkeit einer Internetverbindung, um Fernbetreuung zu erhalten.

RU NSA XCB

- ▶ Возможность полной внутренней санитарной обработки. Версия "В" имеет больший по размерам и более широкий корпус, позволяющий лучший доступ внутрь для очистки.
- ▶ Все компоненты, находящиеся внутри версии "В", сделаны по стандарту IP69K, таким образом они могут быть подвержены чистке, например, струей воды давлением в 6 бар.
- ▶ В версии "В" применяются все двигатели по бесщеточной технологии и могут быть электронно контролируемы.
- ▶ Доступ к ременному приводу для очистки осуществляется также электронным способом.
- ▶ В сочетании с горизонтальной машиной для нарезки ломтиками KSL линия позволяет выполнять трехмерную резку под полным контролем, даже если она расположена сразу же после печи и перед морозильной камерой.
- ▶ NSA XC версия "В" снабжена колесами и упорами. Электронным образом уровень машины может быть немного снижен относительно уровня колес, например, для перемещения машины из места чистки.
- ▶ Все электронные компоненты расположены в корпусе с сенсорным экраном для управления машиной. Этот экран расположен на подвижных кронштейнах, так что машина версии "В" может обслуживаться с обеих сторон.
- ▶ 3-мя синхронными барабанными двигателями, таким образом становится возможным работать от 50 мм/сек до 500 мм/сек с тем же самым двигателем.
- ▶ давление в верхнем подающем поясе контролируется электронно посредством сенсорного экрана.
- ▶ имеет в наличии возможность удаленного подключения для устранения неисправностей.

KSL 600 + NSA 600 XC In line - Layout



NOTE

Lined area for notes.

SERVIZIO

La Grasselli progetta e produce macchine scotennatrici, asportatrici di membrane e tagliafettine per industrie specializzate nel settore lavorazione carne, pollame e pesce.
Le nostre macchine sono vendute in oltre 50 paesi.

I distributori specializzati sono individualmente preparati dalla Grasselli SpA per il servizio vendita e post vendita. Contattateci per ulteriori informazioni sul Vostro locale distributore.

I dati e le illustrazioni sono forniti dalla Grasselli spa solo a titolo indicativo e possono essere variati in qualsiasi momento e senza preavviso

SERVICE

Grasselli designs and manufactures skinning and slicing machines for the meat, poultry and fish industries. Our machines are distributed in more than 50 countries.

Specialized distributors trained by Grasselli for sale and post-sale service are located in most countries.
Contact us for details of your local distributor.

Data and pictures supplied by Grasselli Spa are indicative only and may vary without notice.

