

KSL Series

Horizontal slicing machine
for fresh meat



KSL 400-600-800



Technical Data	KSL400		KSL600		KSL800	
Height	1250 mm	49.21"	1405 mm	55.31"	1311 mm	51.61"
Width	1480 mm	58.27"	2021 mm	79.57"	2021 mm	79.57"
Depth	1846 mm	72.68"	1846 mm	72.68"	2342 mm	92.2"
Weight	630 Kg	1388 lb	990 Kg	2182 lb	1140 Kg	2513 lb
Motor Power	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/
Noise Level	71 db	/	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	380 mm	14.96"	600 mm	23.62"	380 + 380 mm	14.96 + 14.96"
Maximum working height	100 mm	3.94"	100 mm	3.94"	100 mm	3.94"
Minimum slicing pitch	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/	24 V	/
Air consumption	20 l/min	/	20 l/min	/	20 l/min	/

IT KSL Tagliafettine orizzontale

- ▶ Fettine orizzontali perfettamente parallele con il sistema di taglio multilama Grasselli.
- ▶ La KSL400 offre larghezza di lavoro di 380 mm, 600 (KSL600) o di 380+380 nella KSL800
- ▶ Spessore minimo di 2,5 mm e con altezza massima del prodotto di 100 mm.
- ▶ Capacità di taglio oltre 2.000 kg./ora esclusivamente di carni fresche o cotte senz'osso, in base alla dimensione del prodotto e alle sue condizioni.
- ▶ Velocità di lavoro regolabile $\pm 40\%$.
- ▶ Sistema di controllo prodotto durante il taglio completamente regolabile anche per prodotti particolarmente delicati (inclusa l'opzione "THROUGH SLICING" per il rendimento del 100%).
- ▶ Svariati profili di lama per le più diverse applicazioni.
- ▶ Superfici dei nastri di introduzione con gradi di aderenza differenziati.
- ▶ Possibilità di inserimento in linee COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATE.
- ▶ Sistema di tensionamento delle lame automatizzato.
- ▶ Non sono richiesti utensili per la preparazione alla sanificazione e nessuna parte da smontare.
- ▶ Tutti i particolari soggetti a stress meccanico sono prodotti con acciai speciali e trattati termicamente.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione.
- ▶ Versione DUAL LANE a due linee indipendenti di taglio è disponibile a richiesta con spessore minimo di taglio a 6 mm e con la opzione taglio "butterfly".
- ▶ Telaio costruito completamente in acciaio inox controllato e certificato.

EN KSL Boneless horizontal slicer

- ▶ Slicing machine that cuts perfectly parallel slices with Grasselli multi-blade cutting system.
- ▶ The KSL offers a working width of 380 mm (KSL400), 600 (KSL600) or 380+380 (KSL800).
- ▶ Minimum slice thickness 2.5 mm and maximum product height of 100 mm.
- ▶ Cutting capacity of over 2,000 kg./hour for fresh meat or cooked boneless meat, depending of product size and product condition.
- ▶ Adjustable operating speed $\pm 40\%$.
- ▶ Fully adjustable – enables total product control and gives the ability to slice delicate products, ("THROUGH SLICING" option gives 100% yield).
- ▶ Variety of blade profiles for a wide range of applications.
- ▶ Multiple feed belt surface texture options enables the KSL to be customized to specific products.
- ▶ Designed for integration into TOTALLY AUTOMATED production lines.
- ▶ Automated blade tensioning system.
- ▶ No tools needed to prepare for cleaning and all components remain attached.
- ▶ Built-in automatic lubrication system for all major dynamic parts.
- ▶ All major mechanical components produced from extra high grade heat-treated steel.
- ▶ Modern design with seamless welding and radius edges to aid in efficient sanitation.
- ▶ The DUAL LANE version with two independently adjustable cutting lanes is available upon request with 6 mm minimum slicing pitch and with "butterfly" cutting option too.
- ▶ Frame made entirely of tested and certificated stainless steel.





ES KSL Rebanadora horizontal

- ▶ Corte de rebanadas perfectamente paralelas con el sistema de corte multicuchilla Grasselli.
- ▶ Hasta 380 mm de anchura útil de corte (KSL400), 600 (KSL600) o 380+380 mm (KSL800).
- ▶ Espesor mínimo de 2,5 mm y altura máxima del producto de 100 mm.
- ▶ Capacidad de corte de más de 2.000 kg/h exclusivamente de carnes frescas o cocidas sin hueso, en función de la dimensión y de las condiciones del producto.
- ▶ Velocidad de trabajo regulable $\pm 40\%$.
- ▶ Sistema de control de producto durante el corte, totalmente regulable incluso para productos especialmente delicados (incluida la opción "REBANADAS DE ATRABESAMIENTO" para un rendimiento del 100%).
- ▶ Diversos perfiles de cuchilla para las más variadas aplicaciones.
- ▶ Superficies de cintas de introducción con grados diferenciados de adherencia.
- ▶ Posibilidad de introducción en líneas TOTALMENTE AUTOMATIZADAS.
- ▶ Sistema automatizado de tensión de las cuchillas.
- ▶ No es necesaria ninguna herramienta para la preparación a la desinfección ni el desmontaje de ninguna parte.
- ▶ Sistema integrado de lubricación automática de las piezas en movimiento.
- ▶ Todas las piezas sujetas a stress mecánico son fabricadas con aceros especiales y tratadas térmicamente.
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza.
- ▶ Versión DOBLE CARRIL con dos líneas independientes de corte, está disponible bajo pedido con espesor mínimo de corte de 6 mm y con la opción corte "butterfly".
- ▶ Bastidor construido totalmente de acero inoxidable controlado y certificado.

FR KSL Trancheur horizontale

- ▶ Trancheuse pour tranches parfaitement parallèles grâce au système de coupe à plusieurs lames Grasselli.
- ▶ Jusqu'à 380 mm de largeur utile de coupe (KSL400), 600 (KSL600) ou 380+380 mm (KSL800).
- ▶ Épaisseur minimale de 2,5 mm et hauteur maxi du produit de 100 mm.
- ▶ Débit de coupe : plus de 2 000 kg/heure, viandes fraîches ou cuites sans os uniquement, selon la dimension et les conditions du produit.
- ▶ Vitesse de travail réglable $\pm 40\%$.
- ▶ Système de contrôle du produit pendant la coupe complètement réglable même pour des produits particulièrement délicats (option « THROUGH SLICING » incluse pour un rendement à 100%).
- ▶ Divers profils de lame pour toutes sortes d'applications.
- ▶ Surfaces des tapis introduction à degrés d'adhérence différenciés.
- ▶ Possibilité d'ajouter à des lignes COMPLÈTEMENT AUTOMATISÉES.
- ▶ Système de tension des lames automatisé.
- ▶ Aucun outil n'est requis pour la préparation à l'assainissement et aucune partie n'est à démonter.
- ▶ Système de lubrification automatique des parties en mouvement intégré.
- ▶ Toutes les parties sujettes au stress mécanique sont en acier spécial et ont été traitées par un procédé thermique.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale.
- ▶ Version DUAL LANE à deux lignes indépendantes de coupe est disponible sur demande avec une épaisseur minimum de taille de 6mm et avec l'option coupe "butterfly".
- ▶ Châssis en inox contrôlé et certifié.



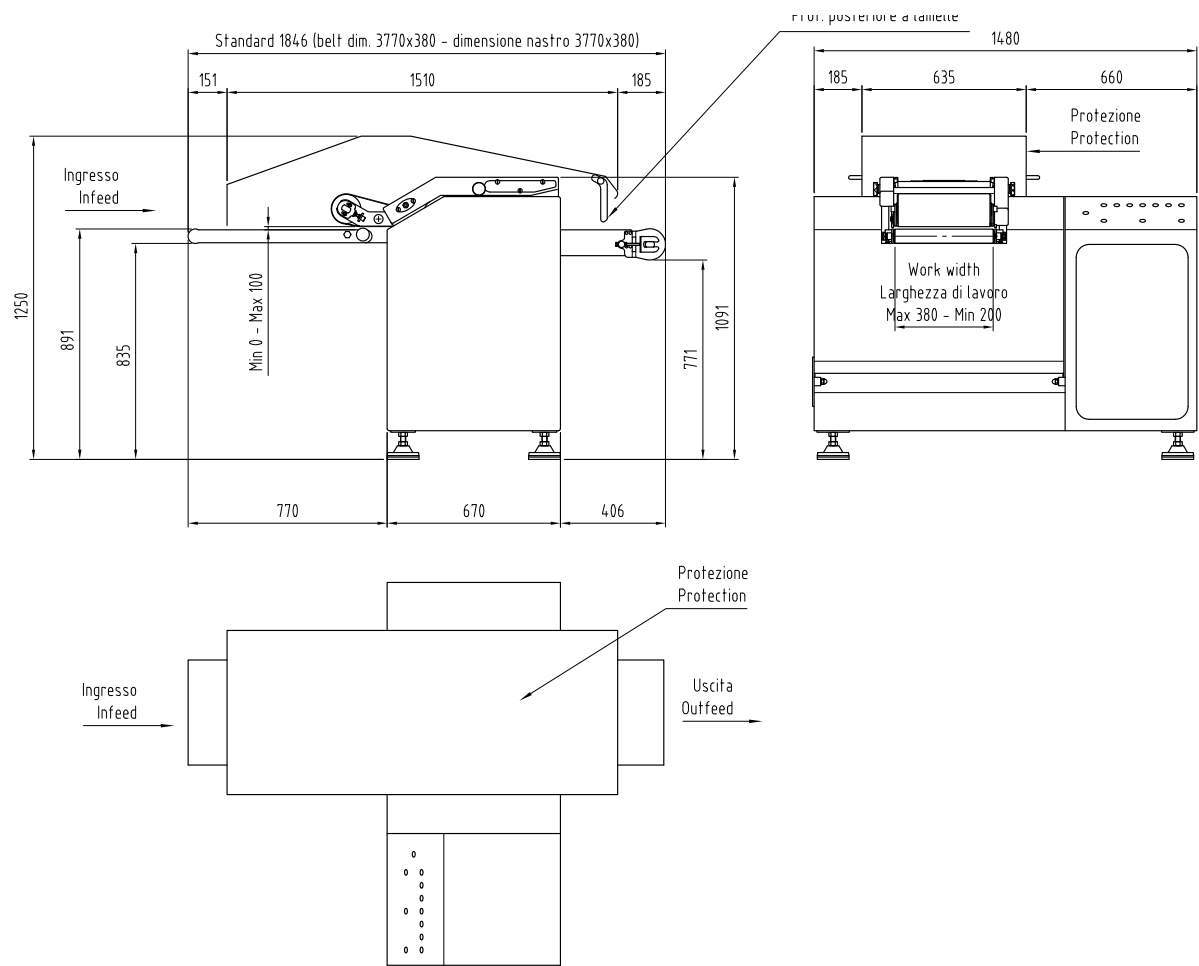
DE KSL Horizontale Gattermessermachine

- ▶ Schnitte von perfekt parallelen Scheiben mit dem Multimeßersystem von Grasselli.
- ▶ Bis zu 380 mm Schnittbreite (KSL400), 600 (KSL600) oder 380+380 mm (KSL800).
- ▶ Mindestschnittstärke von 2,5 mm für frisches Fleisch mit einer maximalen Höhe von 100 mm.
- ▶ Schneidleistung über 2000 kg/Stunde, für frisches oder gekochtes Fleisch ohne Knochen, je nach Abmessungen und Zustand des Produkts.
- ▶ Einstellbare Durchlaufgeschwindigkeit $\pm 40\%$.
- ▶ Produktkontrolle während des Schnitts ist stufenlos einstellbar, - auch für besonders empfindliche Produkte (einschließlich der Option THROUGH SLICING, für 100% Leistung).
- ▶ Unterschiedliche Messerprofile für verschiedene Anwendungen.
- ▶ Oberflächen der Transportbänder mit unterschiedlichem Haftgrad.
- ▶ Möglichkeit der Einfügung in VOLLSTÄNDIG AUTOMATISIERTE Anlagen.
- ▶ Automatisches Hydraulik-Spannungssystem der Messer.
- ▶ Für die Vorbereitung zur Desinfektion sind keine Werkzeuge und kein Ausbau von Teilen erforderlich.
- ▶ Integriertes und automatisches Schmiersystem aller beweglichen Teile
- ▶ Alle Teile, die mechanischen Belastungen ausgesetzt werden, wurden thermisch behandelt.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine ideale Reinigung.
- ▶ Ausführung DUAL LANE mit zwei unabhängigen Schnittlinien ist auf Abfrage mit einer Mindestschnittstärke von 6 mm und mit der Option "Butterfly"-Schnitt erhältlich.
- ▶ Der Rahmen besteht vollständig aus geprüfem Edelstahl.

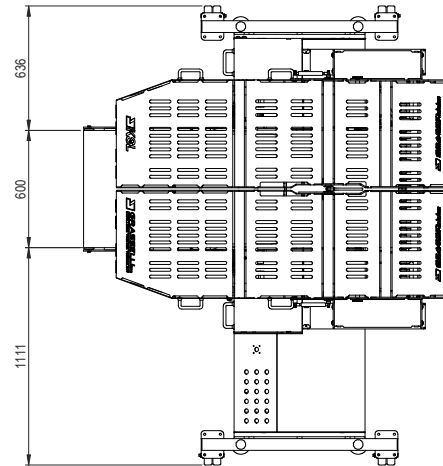
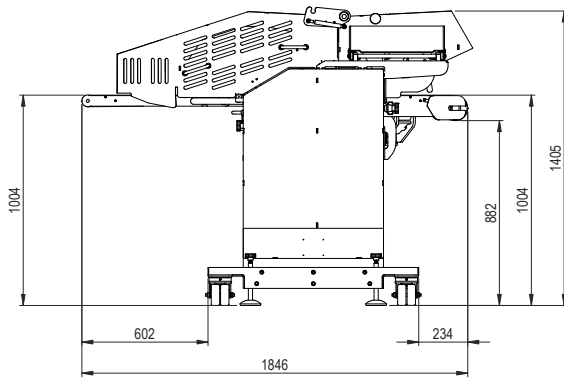
RU KSL Машина для горизонтальной нарезки мяса на ломтики

- ▶ Многоножевая система нарезки Grasselli обеспечивает порционирование на идеально параллельные ломтики.
- ▶ Полезная ширина нарезки до 380 мм (KSL400), 600 (KSL600) или 380+380 (KSL800).
- ▶ минимальная толщина нарезки 2,5 мм, максимальная высота продукта 100 мм.
- ▶ Производительность более 2.000 кг/ч, машина предназначена исключительно для нарезки свежего и вареного бескостного мяса. В зависимости от размеров и от состояния изделия.
- ▶ Регулируемая рабочая скорость $\pm 40\%$.
- ▶ Полностью регулируемая система контроля продукта в процессе нарезки, также для особо хрупких продуктов (включая опцию «THROUGH SLICING» для обеспечения 100% выхода продукции).
- ▶ Разнообразные формы ножей для различных видов применения.
- ▶ Поверхности вводных лент с различной степенью сцепления.
- ▶ Возможность включения в ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ линии.
- ▶ Автоматизированная система натяжения ножей.
- ▶ Не требуется специальных инструментов для подготовки к санитарной обработке, нет необходимости в демонтаже деталей.
- ▶ Встроенная система автоматической смазки движущихся частей.
- ▶ Все детали, подверженные механическому напряжению, изготавливаются из специальных видов стали и проходят термическую обработку.
- ▶ Рама полностью выполнена из проверенной и сертифицированной нержавеющей стали.
- ▶ Версия DUAL LANE с двумя независимыми линиями нарезки по запросу поставляется с минимальной толщиной нарезки 6 мм и опцией нарезки «бабочкой».
- ▶ Подготовка к мойке, санитарной обработке и замене ножей производится без использования инструментов.

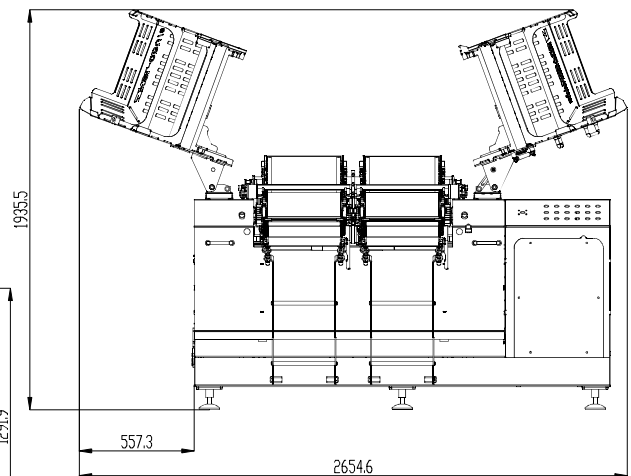
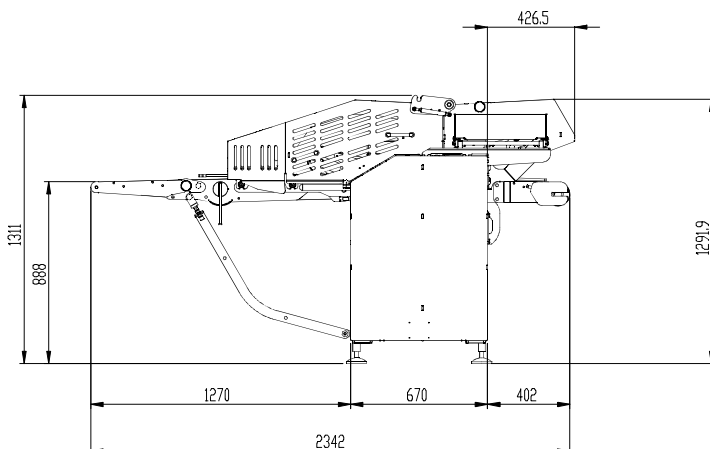
KSL 400 - Layout



KSL 600 - Layout



KSL 800 - Layout



KSL 800 3S



Technical Data	KSL 800 3S	with opened protection
Height	1342,3 mm / 52.8"	1887 mm / 74.3"
Width	2358 mm / 92.8"	2812,4 mm / 110.7"
Depth	2353,3 mm / 92.7"	2812,3 mm / 110.7"
Weight	1140 Kg / 2513 lb	
Motor Power	2.2 Kw	
Noise Level	71 db	
Maximum working width	350+350 mm / 13.78"	
Operator control circuit	24 V	
Maximum slicing pitch	10 mm / 0.39"	
Minimum slicing pitch	2.5 mm / 0.09"	
Air consumption	30 l/min	

IT KSL 800 3S

- ▶ Macchina tagliafettine orizzontale in linea che taglia perfettamente fette parallele di prodotto fresco senz'osso, grazie al sistema multi-lama Grasselli, e separa il prodotto sul nastro di uscita.
- ▶ Larghezza di lavoro 350 mm (2x350 mm).
- ▶ Il prodotto separato consente un notevole risparmio di tempo e manodopera.
- ▶ Combinata con la macchina Grasselli ATF, la KSL8003S permettedi tagliare e posare in vaschetta direttamente in linea senza operatori.

EN KSL 800 3S

- ▶ Inline horizontal slicing machine that cuts perfectly parallel slices of fresh boneless products with the Grasselli multi-blade cutting system and shingles the product on the outfeed belt.
- ▶ Working width 350 mm (2 x 350 mm).
- ▶ Easy cleaning of belts.
- ▶ The shingled product gives time-saving to the operators, which means consequently also labour-saving.
- ▶ In combination with the Grasselli ATF the KSL3S allows to place the shingled slices in an «in-line» flow into the trays.

FR KSL 800 3S

- ▶ Machine de tranchage horizontal en ligne qui découpe parfaitement des tranches parallèles de matières fraîches désossées avec le système de découpe multi-lames de Grasselli et évacue le produit sur le convoyeur d'évacuation.
- ▶ Largeur de travail 350 mm (2 x 350 mm).
- ▶ Nettoyage aisé des convoyeurs.
- ▶ Le produit déposé en écailles fait gagner du temps aux opérateurs, ce qui signifie également une économie de main d'œuvre.
- ▶ En association avec le modèle ATF de Grasselli, le modèle KSL 3S permet d'acheminer les tranches déposées en écailles dans un flux « en ligne » vers les plateaux.

ES KSL 800 3S

- ▶ Máquina de corte horizontal en fila, que corta rebanadas paralelas de producto fresco y deshuesado perfectamente con el sistema de cuchilla de cortes multiples de Grasselli y empalma el producto en la bandeja de salida.
- ▶ Anchura de trabajo 350 mm (2 x 350 mm).
- ▶ Limpieza fácil de las correas.
- ▶ El producto de empalmacion con notables espacios entre cada rebanada da el ahorro de tiempo para los operadores, lo que significa en consecuencia también el ahorro de la mano de obra.
- ▶ En combinación con el Grasselli ATF, el KSL 3S permite las rodajas de rebanadas empalmadas con sus respectivos espacios, fluir en las bandejas.

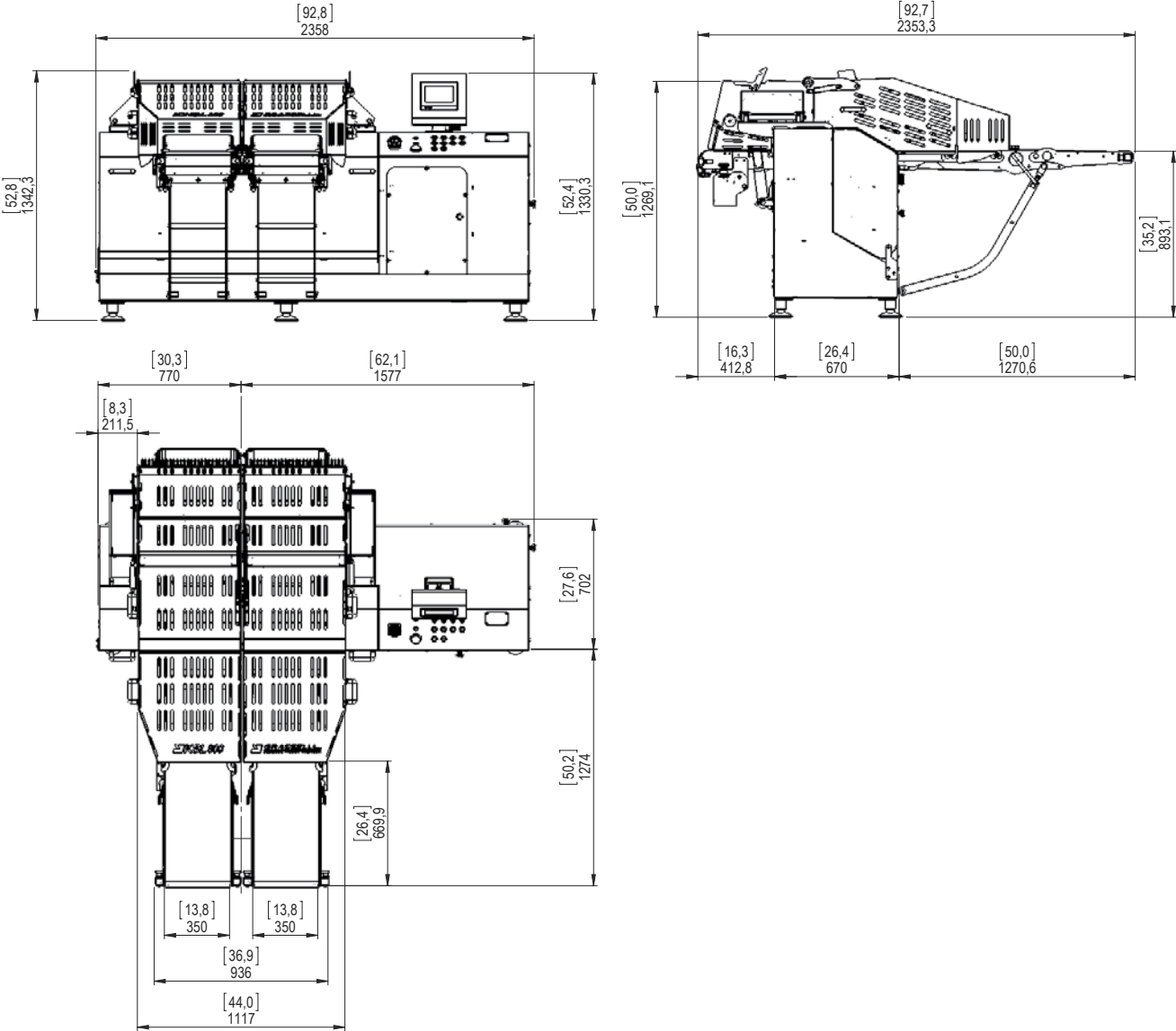
DE KSL 800 3S

- ▶ Horizontale Inline-Schneidemaschine, die mit dem Multimessersystem von Grasselli perfekt parallele Scheiben frischer, knochenfreier Produkte schneidet und schuppenförmig auf das Auslaufband ausgibt.
- ▶ Arbeitsbreite 350 mm (2 x 350 mm).
- ▶ Einfache Bänderreinigung.
- ▶ Das schuppenförmig angeordnete Produkt ist für die Bediener zeitsparend und bedeutet somit auch Arbeitseinsparung.
- ▶ In Kombination mit der ATF von Grasselli ermöglicht die KSL3S, die schuppenförmig angeordneten Scheiben in einer «in-line» Bewegung in den Behältern zu platzieren.

RU KSL 800 3S

- ▶ Горизонтальная, встраиваемая в линию машина для нарезки, которая режет идеально параллельные кусочки свежих продуктов без костей с помощью многоножевой системы резки Grasselli и фасует продукт на разгрузочном конвейере.
- ▶ Рабочая ширина 350 мм (2 x 350 мм).
- ▶ Простая очистка конвейерных лент.
- ▶ Фасованный продукт экономит время оператора, и, следовательно, облегчает работу.
- ▶ В сочетании с Grasselli ATF система KSL3S позволяет размещать фасованные ломтики «в линию» для последующего перемещения в лотки.

KSL800 3S - Layout





KSL-CBU/4 - KSL-CBU/8



Technical Data	KSL-CBU/4		KSL-CBU/8	
Height - Opened Top protection	2012 mm	79.23"	1935.5 mm	76.2"
Width	1480 mm	58.27"	2654.6 mm	104.51"
Depth	2780 mm	109.43"	2779.6 mm	109.43"
Weight	700 Kg	1543 lb	780 Kg	1719 lb
Motor Power	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/
Noise Level	71 db	/	71 db	/
Maximum working width	350 mm	13.78"	350+350 mm	13.78+13.78"
Maximum working height	100 mm	3.94"	100 mm	3.94"
Minimum slicing pitch	2.5 mm	0.1"	2.5 mm	0.1"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/
Air consumption	20 l/min	/	25 l/min	/

IT KSL-CBU Unità per petto di pollo

- ▶ Oltre ad operare come una KSL standard per il taglio orizzontale di carne fresca senz'osso, funziona come tagliafettine separatrice automatica di petto di pollo con il vantaggio di avere automaticamente separate e deviate le fette desiderate attraverso il nastro di uscita speciale.
- ▶ La configurazione standard di KSL-CBU include un nastro di entrata con sistema di auto regolazione per la divisione a metà del prodotto e un nastro posteriore regolabile di separazione.
- ▶ Possibilità di regolare lo spessore della prima fetta a contatto col nastro in maniera facile e veloce tramite una leva.
- ▶ Non necessita di utensili per la preparazione alla pulizia e tutte le parti rimangono fissate sulla macchina.
- ▶ La KSL-CBU offre larghezza di lavoro di 350 mm (KSL-CBU/4) e di 700 mm su due linee indipendenti (KSL-CBU/8).
- ▶ KSL-CBU/8 è stata progettata per rispondere alla domanda di dividere un alto volume di petti di pollo fresco fino a 5000 Kg\h.
- ▶ La KSL-CBU/8 in abbinamento alla NSA1000 produce strisce di alta qualità con un rendimento elevato.

EN KSL-CBU Chicken Breast Unit

- ▶ As well as operating as a standard KSL for horizontally slicing fresh boneless meat cuts, it also functions as an automatic chicken breast splitter and has the advantage of being able to automatically separate and divert the desired slices with the special outfeed belt.
- ▶ The KSL-CBU standard configuration includes an infeed belt with a self-adjustment system to divide the product in half and a rear, adjustable separator belt.
- ▶ Option to adjust the thickness of the first slice in contact with the belt easily and quickly by using a lever.
- ▶ No tools are needed to prepare the machine for cleaning and all components remain attached.
- ▶ The KSL-CBU offers a working width of 350 mm (KSL-CBU/4) or 700 mm (KSL-CBU/8) on 2 independent lanes.
- ▶ The KSL-CBU/8 is designed for high volumes and can slice up to 11,023 lb\h of fresh boneless chicken breast.
- ▶ In combination with the NSA 1000, the KSL-CBU/8 operates at an elevated rate to produce high quality strips.





ES KSL-CBU Unidad de pechuga de pollo

- ▶ Funciona como una KSL estándar, cortando horizontalmente la carne fresca sin hueso, y como una cortadora de pechuga de pollo automática, con la capacidad de separar automáticamente y desviar los filetes a través de la cinta transportadora de salida especial.
- ▶ La versión estándar de KSL-CBU incluye una cinta transportadora de entrada con sistema de autorregulación para la división a mitad del producto, y una cinta transportadora separadora trasera regulable.
- ▶ Posibilidad de regular el espesor del primer filete en contacto con la cinta transportadora de forma fácil y rápida mediante una palanca.
- ▶ Preparación sin herramientas para la desinfección con todos los componentes conectados a la máquina.
- ▶ KSL-CBU ofrece una anchura de trabajo de 350 mm (KSL-CBU/4) y de 700 mm (KSL-CBU/8) en dos líneas independientes.
- ▶ KSL-CBU/8 ha sido diseñada para altos volúmenes de demanda, para dividir pechuga de pollo fresca hasta 5000 kg/h.
- ▶ Junto con la NSA1000, la KSL-CBU/8 produce tiras de alta calidad y con un alto rendimiento.

FR KSL-CBU Unité poitrine de poulet

- ▶ Elle fonctionne comme une machine KSL standard pour la découpe horizontale de la viande fraîche sans os et comme une trancheuse séparatrice automatique de poitrines de poulet avec pour avantage d'obtenir la séparation et la déviation automatiques des tranches souhaitées grâce au tapis de sortie spécial.
- ▶ La configuration standard de la machine KSL-CBU comprend un tapis d'entrée doté d'un système de réglage automatique pour la division à moitié du produit et un tapis arrière de séparation réglable.
- ▶ Le levier permet de régler, rapidement et facilement, l'épaisseur de la première tranche en contact avec le tapis.
- ▶ Elle ne nécessite pas d'outils pour la préparation au nettoyage et tous les composants restent fixés sur la machine.
- ▶ La machine KSL-CBU offre une largeur de travail de 350 mm (KSL-CBU/4) ou de 700 mm sur 2 lignes indépendantes (KSL-CBU/8).
- ▶ La machine KSL-CBU/8 a été conçue pour répondre à l'exigence de diviser un volume, allant jusqu'à 5000 Kg/h, de poitrines de poulet fraîches.
- ▶ L'utilisation conjuguée de KSL-CBU/8 et de NSA1000 fournit une découpe en bande de grande qualité avec un rendement élevé.



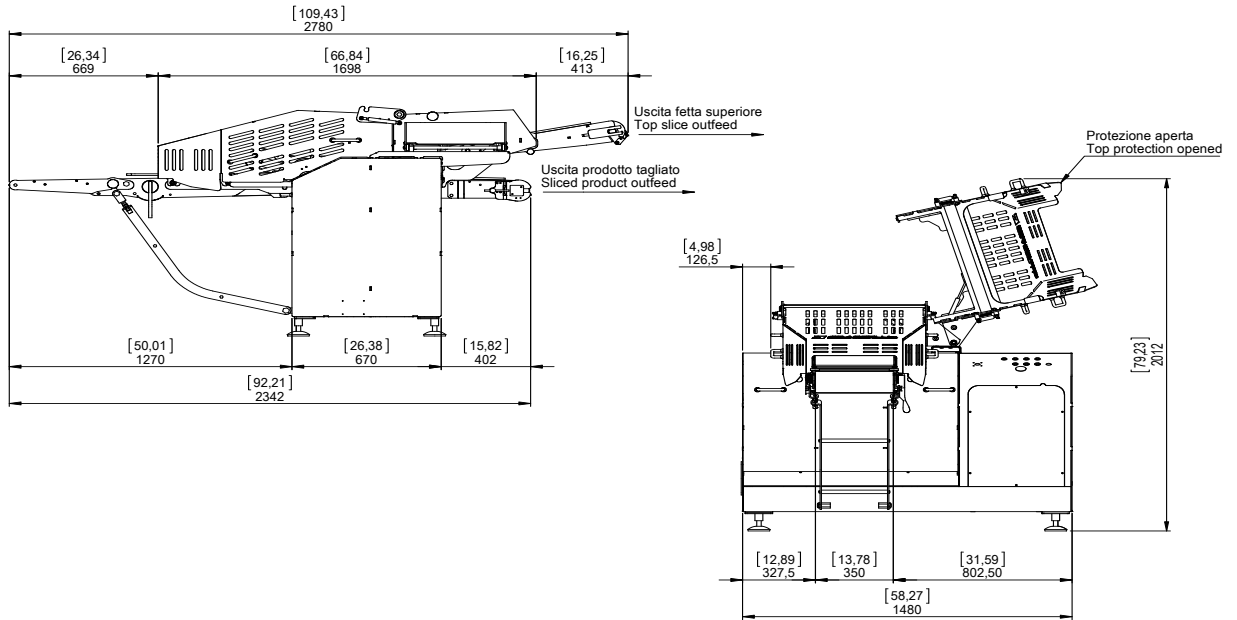
DE KSL-CBU Hühnerbrusteinheit

- ▶ Die Maschine arbeitet nicht nur wie eine KSL Standardausführung und schneidet horizontal frische Fleischteile ohne Knochen, sondern auch wie ein Hähnchenbrust-Portionierer, der zudem die Stücke automatisch teilen und die gewünschten Scheiben auf ein spezielles Ausgangsband umleiten kann.
- ▶ Die Standardkonfiguration des KSL-CBU umfasst ein Eingabeband mit einem automatischen Regulierungssystem für die Teilung des Produkts in zwei Hälften sowie ein verstellbares hinteres "Trenn"-Band.
- ▶ Möglichkeit zur einfachen und raschen Regulierung der Stärke der ersten Scheibe, die in Kontakt mit dem Band kommt, mit Hilfe eines Hebels.
- ▶ Für die Vorbereitung zur Reinigung sind keine Werkzeuge und kein Ausbau von Teilen erforderlich.
- ▶ Die KSL-CBU der KSL bietet eine Arbeitsbreite von 350 mm (KSL-CBU/4) bzw. 700 mm (KSL-CBU/8) auf 2 unabhängigen Linien.
- ▶ KSL-CBU/8 wurde entwickelt, um die Anforderungen zum Trennen großer Mengen von frischen Hähnchenbrüsten bis 5000 kg/h zu erfüllen.
- ▶ Bei der Kombination der KSL-CBU/8 mit der NSA1000 entsteht ein hochwertiger und leistungsstarker Streifenschneider.

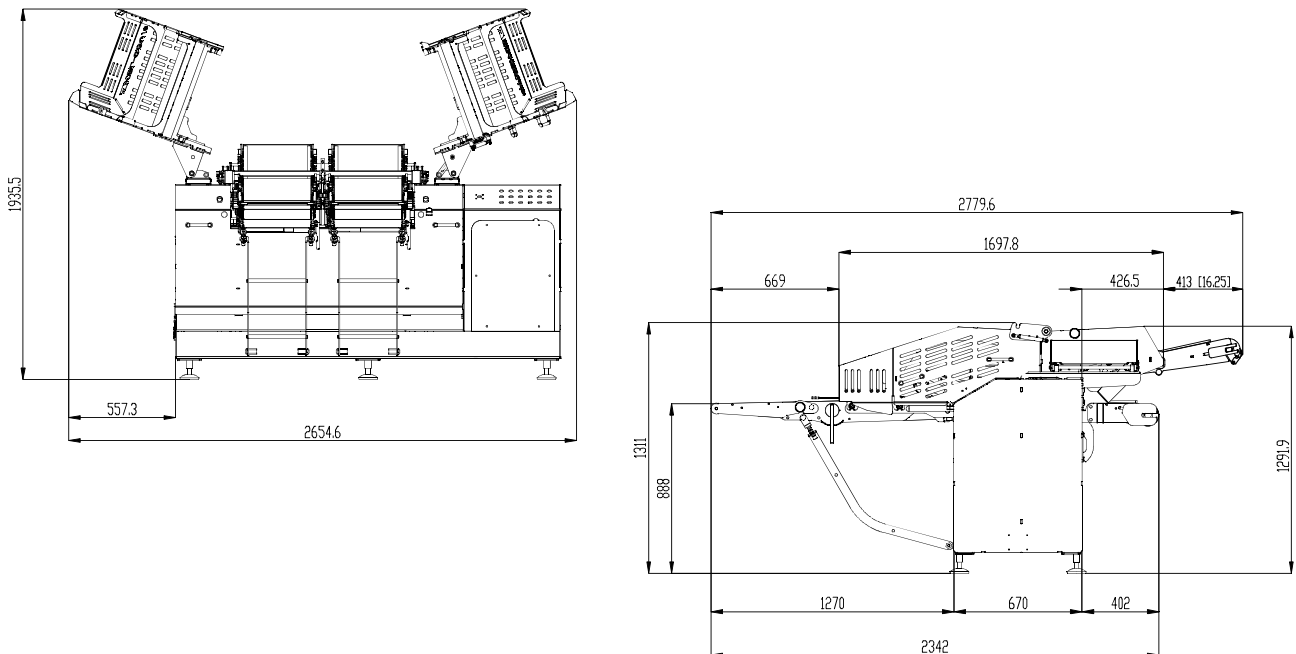
RU KSL-CBU установка для куриных грудок

- ▶ Функционирует как стандартная машина KSL для горизонтального разрезания свежего бескостного мяса или как машина для автоматического разрезания куриной грудки и разделения ломтиков, обладает преимуществом автоматического разделения и отвода ломтиков при помощи специальной выходной ленты.
- ▶ Стандартная конфигурация KSL-CBU включает в себя входную ленту с системой автоматической регулировки для разделения продукта пополам и заднюю регулируемую "разделительную" ленту.
- ▶ Возможность простой и быстрой регулировки толщины первого ломтика, соприкасающегося с лентой, при помощи специального рычага.
- ▶ Для подготовки к санитарной обработке не требуется специальных инструментов, обработка производится без демонтажа деталей.
- ▶ Полезная ширина нарезки KSL-CBU составляет 350 мм (KSL-CBU/4) или 700 мм (KSL-CBU/8) на двух независимых лентах.
- ▶ Машина KSL-CBU/8 разработана для разрезания больших объемов свежих бескостных куриных грудок, вплоть до 5000 кг/ч.
- ▶ KSL-CBU/8 в сочетании с NSA1000 обеспечивает высокое качество и высокую производительность нарезки ломтиками.

KSL-CBU/4 - Layout



KSL-CBU/8 - Layout



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 machinery is operating in more than 50 countries.

Factory trained sales and service distributors are located in most countries.
Contact us for details of your local distributor.

Data and pictures are supplied by Grasselli spa as indication only,
and are subject to change without notice

