

NAB Series

Automatic skimmers and
derinders



NAB 520-720/M/DD



Technical Data	NAB520/M		NAB720		NAB 520 DD	
Height	1248 mm	49.13"	1248 mm	49.13"	1524 mm	60.02"
Width	960 mm	37.80"	1160 mm	45.67"	960 mm	37.80"
Depth (with 1800 belt length)	2138 mm	84.17"	2138 mm	84.17"	/	/
Depth (with 2260 belt length)	2367 mm	93.19"	2367 mm	93.19"	2120 mm	83.46"
Weight	460 Kg	1014lb	550 Kg	1212 lb	475 Kg	1047lb
Motor Power	2.2 Kw	/	2.2 Kw	/	2.2 Kw	
Noise Level	78.5 db	/	78.5 db	/	78.5 db	/
Maximum working width	520 mm	20.47"	720 mm	28.35"	520 mm	20.47"
Maximum working height	125 mm	4.92"	125 mm	4.92"	125 mm	4.92"
Operator control circuit	24 V	/	24 V	/	24 V	/
Air consumption (M version)	140 lt/min					

IT NAB Series/M Scotennatrice automatica

- ▶ Larghezza di lavoro utile di 520 mm o 720 mm.
- ▶ Comandi incorporati per il minimo ingombro, per non interferire con la zona di lavoro ed evitare contaminazioni dei prodotti in ingresso.
- ▶ Volantino di regolazione spessore di scotennatura (incluso la sgrassatura) incorporato.
- ▶ Albero dentato in acciaio speciale ad alta resistenza e tripli cuscinetti per garantire una maggiore durata e un rendimento costante nel tempo.
- ▶ Esclusivo sistema di scotennatura con sistema pneumatico di movimentazione dell'albero dentato che garantisce un inizio di scotennatura perfetto con tutti i prodotti.
- ▶ Testata di pressione prodotto con controllo pneumatico completamente regolabile e svariati tipi di rulli in gomma per tutte le applicazioni.
- ▶ Carter di protezione incernierato (non smontabile) e ammortizzato tramite molle a gas in acciaio inox.
- ▶ Molteplici opzioni di nastri di alimentazione e scarico con i nastri in uscita regolabili in altezza.
- ▶ Macchina completamente automatica per soluzioni IN LINEA.
- ▶ Design di avanguardia con saldature continue e spigoli arrotondati per la migliore igienizzazione senza utilizzo di alcun utensile.
- ▶ Nastri trasportatori apribili per un perfetto lavaggio e una facile sanificazione.
- ▶ Motore, impianto elettrico e parti meccaniche facilmente accessibili da due pannelli laterali.
- ▶ Le NAB in versione M adottano diversi elementi interni e svariate soluzioni di rulli di gomma, per applicazioni nella lavorazione di prodotti delicati. Regolando la pressione della testata, è possibile asportare membrane, senza danneggiare minimamente il delicato prodotto.
- ▶ Il modello Grasselli NAB 520 DD è specificamente ideato per scotennare e sgrassare ad uno spessore preselezionato, con la massima efficienza e controllo di resa, tagli di maiale quali lombi, pancette e spalle

EN NAB Series/M Automatic derinding machine

- ▶ 520 mm or 720 mm of useable width.
- ▶ All integrated controls ensure a compact sanitary design and prevent contamination or interference by contact with the product.
- ▶ Built-in derinding (including defatting) thickness adjustment control.
- ▶ The excluded toothroll, made from special high-resistance steel, is installed with triple bearings and a tempered drive chain to ensure durability and longevity.
- ▶ Toothroll "Skin Start System" is pneumatic controlled to ensure a perfect start to skinning operations on all products.
- ▶ Product pressure system with adjustable pneumatic control and various types of rubber rollers for all different product applications.
- ▶ Hinged guard (non removable), with stainless steel cylinders.
- ▶ Wide range of options for the height-adjustable infeed and outfeed conveyors.
- ▶ Automatic machines for IN LINE solutions.
- ▶ Modern design with seamless welding and radius edges for efficient sanitation without using any tool.
- ▶ Openable conveyor belts for perfect washing and easy disinfection.
- ▶ All major mechanical and electrical components are accessible through two side access panels.
- ▶ Part of the NAB series the M version has different internals for perfect skinning of delicate products. Special product hold down roller moulds to the shape of the products which eliminates damages to the meat.
- ▶ The Grasselli model NAB 520 DD pork Derinder and Defatter automatically derinds and defats to pre-selected fat depth, boneless pork loins, backs, bellies and shoulder meat for efficient fat depth and yield control





ES NAB Series/M Descortezadora automática

- ▶ Anchura de trabajo útil de 520 mm o 720 mm.
- ▶ Mandos incorporados para ocupar el menor espacio posible a los fines de no interferir con la zona de trabajo y no contaminar los productos en ingreso.
- ▶ Volante de regulación del espesor de descortezado (incluido el desgrasado) incorporado.
- ▶ Eje dentado de acero especial de alta resistencia y cojinetes triples para una mayor duración y para garantizar un rendimiento constante en el tiempo.
- ▶ Sistema de descortezado con sistema neumático de movilización del eje dentado que garantiza un inicio de descortezado perfecto para todos los productos.
- ▶ Cabezal de presión producido con control neumático completamente regulable y varios tipos de rodillos de goma para todas las aplicaciones.
- ▶ Cáster de protección abisagrado (no desmontable) y amortiguado con muelles a gas de acero inoxidable.
- ▶ Múltiples opciones de cintas de alimentación y descarga con las cintas de salida de altura regulable.
- ▶ Máquina totalmente automática para soluciones EN LÍNEA.
- ▶ Diseño de vanguardia con soldaduras continuas y aristas redondeadas para una mejor limpieza sin el uso de herramientas.
- ▶ Cintas transportadoras con apertura para realizar un lavado perfecto y desinfectar con facilidad.
- ▶ Motor, instalación eléctrica y piezas mecánicas accesibles desde dos paneles laterales de fácil acceso.
- ▶ Las NAB en versión M adoptan diferentes elementos internos y varias soluciones de rodillos de goma, para aplicaciones en el tratamiento de productos delicados. Regulando la presión del cabezal, se puede eliminar la membrana, sin dañar mínimamente el costoso y delicado producto.
- ▶ El modelo Grasselli NAB 520 DD está específicamente pensado para desollar y desgrasar a un espesor previamente seleccionado, con la máxima eficiencia y control del rendimiento, cortes de carne de cerdo como lomos, panceta y paletillas.

FR NAB Series/M Découenneuse automatique

- ▶ Largeur de travail utile de 520 mm ou 720 mm.
- ▶ Commandes incorporées pour un encombrement minimal et pour ne pas interférer avec la zone de travail et ne pas contaminer les produits en entrée.
- ▶ Volant de réglage de l'épaisseur de découennage (dégraissage inclus) incorporé.
- ▶ Arbre denté en acier spécial haute résistance et triples roulements garantissant une durée de vie plus longue et un rendement constant dans le temps.
- ▶ Système de découennage à système pneumatique de mouvement de l'arbre denté garantissant un début de découennage parfait avec tous les produits.
- ▶ Tête de pression produit à contrôle pneumatique complètement réglable et différents types de rouleaux en caoutchouc pour toutes les applications.
- ▶ Protection montée sur charnières (non démontable) et amortie par des ressorts à gaz en inox.
- ▶ Multiples options de tapis d'alimentation et évacuation avec tapis en sortie réglables en hauteur.
- ▶ Machines complètement automatiques pour des solutions EN LIGNE.
- ▶ Design avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale sans besoin d'outils.
- ▶ Bandes transporteuses ouvrantes pour un lavage optimal et une désinfection facilitée.
- ▶ Moteur, système électrique et parties mécaniques accessibles par deux panneaux latéraux que l'on peut atteindre facilement.
- ▶ Les modèles NAB en version M sont équipés de différents éléments internes et de divers types de rouleaux en caoutchouc pour le traitement de produits délicats; à travers le réglage de la pression, il est possible d'éplucher les produits sans les endommager de la moindre manière.
- ▶ Le modèle Grasselli NAB 520 DD a été spécialement conçu pour permettre les opérations d'écorchement et de retrait de la graisse sur une épaisseur préétablie tout en garantissant une efficacité maximum et un contrôle des rendements; ainsi permet-il d'effectuer des coupes de viande de porc telles que longues, lard et épaules



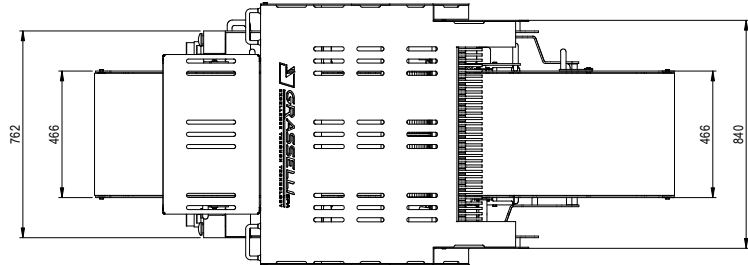
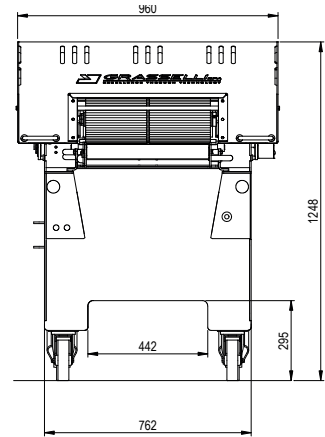
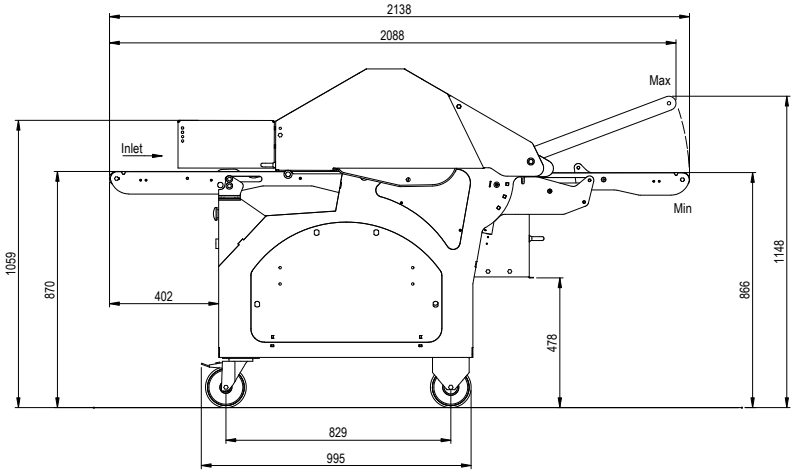
DE NAB Series/M automatischer Entschwartungsmaschine

- ▶ Arbeitsbreite 520 mm oder 720 mm
- ▶ Eingefügte Steuerung für Platzersparnis, um den Arbeitsbereich nicht zu behindern und damit keine Flüssigkeiten auf die zugeführten Produkte tropfen.
- ▶ Einstellrad für die Entschwartungsstärke (einschließlich Entfetten) ist integriert.
- ▶ Ausgesprochen haltbare Zahnwelle und dreifache Lager für eine längere Lebensdauer und dauerhafte Leistung.
- ▶ Ein Entschwartungssystem mit pneumatischer Bewegung der Zahnwelle, das eine perfekte Entschwartung für alle Produkte bedeutet.
- ▶ Kopf für den Produktdruck mit vollständig regelbarer pneumatischer Steuerung und verschiedenen Walzentypen aus Gummi für alle Anwendungen.
- ▶ Mit Scharnieren verbundenes Schutzgehäuse (nicht demontierbar), Stoßdämpfung mit Gasfedern aus Edelstahl.
- ▶ Zahlreiche Optionen für Zuführ- und Entladebänder mit höhenverstellbaren Ausgangsbändern.
- ▶ Vollautomatische Maschine, die vollständig in die FERTIGUNGSLINIE INTEGRIERT werden kann.
- ▶ Innovatives Design mit durchgehenden Schweißnähten und abgerundeten Kanten für eine bessere Hygienisierung ohne Verwendung von Hilfsmitteln.
- ▶ Aufmachbare Förderbänder für eine perfekte Reinigung und eine problemlose Desinfektion.
- ▶ Auf den Motor, die elektrische Anlage und die mechanischen Teile kann über zwei einfach zugängliche Frontpaneele zugegriffen werden.
- ▶ Die Modelle NAB in der Ausführung M sind mit verschiedenen Innenelementen und unterschiedlichen Gummirollen für die Bearbeitung von empfindlichen Produkten ausgestattet. Durch das Regeln des Kopfdrucks können Haut und darunterliegendes Fettgewebe entfernt werden, ohne dass dem teuren und empfindlichen Produkt zugefügt wird.
- ▶ Das Modell Grasselli NAB 520 DD wurde speziell für das Entschwarten und Entfetten von Schweinefleischschnitten wie Lenden-, Bauch- und Schulterstücken mit einer voreingestellten Schichtdicke konstruiert

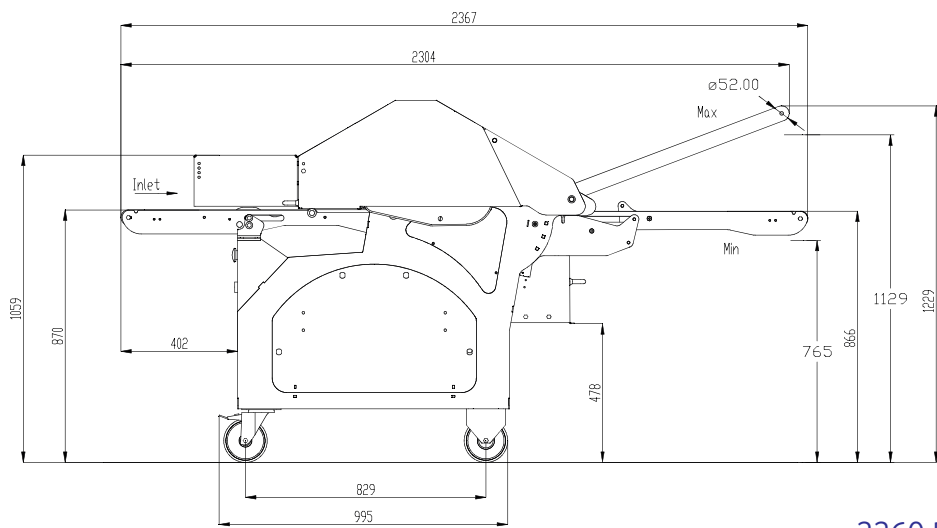
RU NAB Series/M автоматическая шкуроемная автоматическая машина

- ▶ Полезная рабочая ширина 520 мм или 720 мм .
- ▶ Механизмы управления встроены в для минимизации занимаемой площади, для освобождения рабочей зоны, а также для предотвращения стекания жидкостей на продукты, находящиеся на входе.
- ▶ Встроенный маховичок регулировки толщины срезаемой шкуры (включая снятие слоя жира).
- ▶ Зубчатый вал из особого вида высокопрочной стали с тройными подшипниками для обеспечения большей долговечности и постоянства производительности на протяжении всего срока эксплуатации.
- ▶ Шкуроемная система с пневматической системой перемещения зубчатого вала, гарантирующая идеальное начало процесса снятия шкуры со всех продуктов.
- ▶ Полностью регулируемая головка давления продукта с пневматическим контролем и различные виды резиновых валиков для всевозможных применений.
- ▶ Предохранительный картер с шарнирным креплением (несъемный) с газовыми амортизаторами из нержавеющей стали.
- ▶ Многочисленные опции загрузочных и разгрузочных конвейеров с регулируемой по высоте выгрузными лентами.
- ▶ Полностью автоматическая машина может быть включена В СОСТАВ ЛИНИИ.
- ▶ Авангардный дизайн со сварными швами и закругленными краями для более эффективной санитарной обработки без использования специальных инструментов.
- ▶ Ленточные конвейеры с открываемыми заслонками, позволяющими их отличную очистку и более простую дезинфекцию.
- ▶ Легкий доступ к двигателю, электроустановке и механическим деталям через две боковые панели.
- ▶ На мод. NAB версии M установлены компоненты, обеспечивающие идеальное обесшкуривание деликатных продуктов. Специальный ролик подстраивается под форму продукта, что исключает повреждение мяса при обесшкуривании.
- ▶ Мод. Grasselli NAB 520 DD для обесшкуривания автоматически обесшкуривает и снимает шпик на заданную величину среза с бескостных частей, спинной и лопаточной части

NAB 520/NAB 520 M - Layout

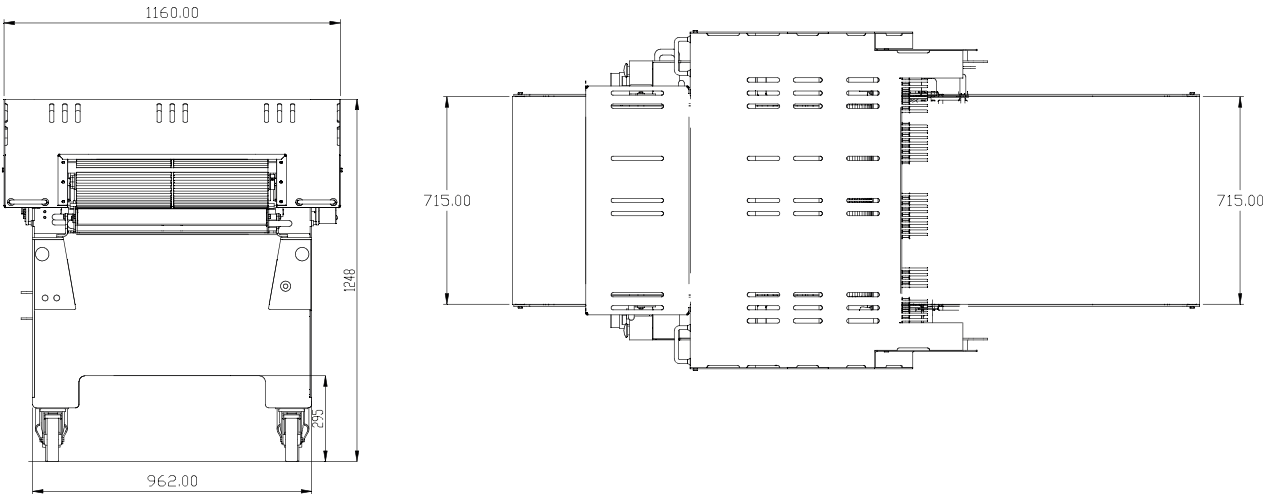


1800 BELT LENGTH VERSION

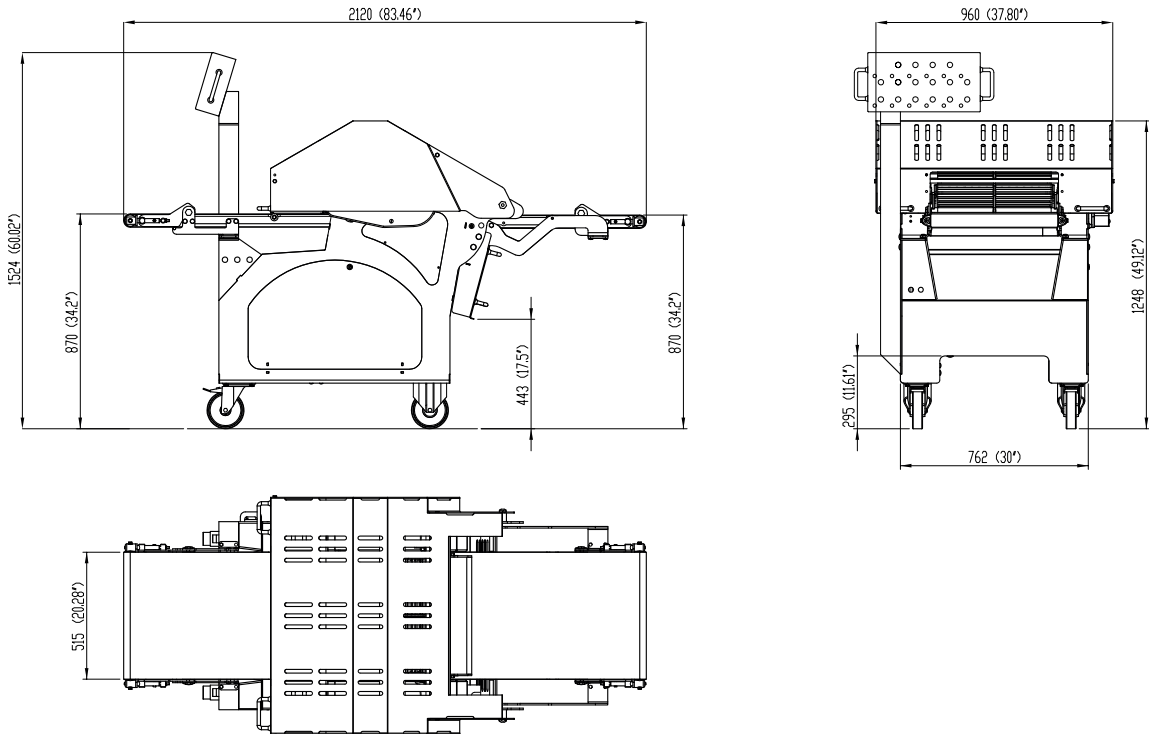


2260 BELT LENGTH VERSION

NAB 720 - Layout



NAB 520 DD - 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



Grasselli S.p.A. | Via Salvo D'Acquisto, 2/c - 42020 Albinea (RE) - Italy
Tel. +39 0522.599745 | Fax +39 0522.598147
www.grasselli.com info@grasselli.com



Official U.S. Distributor
Tel. 440-965-4422 Fax. 440-328-4535
www.bettcher.com info@bettcher.com