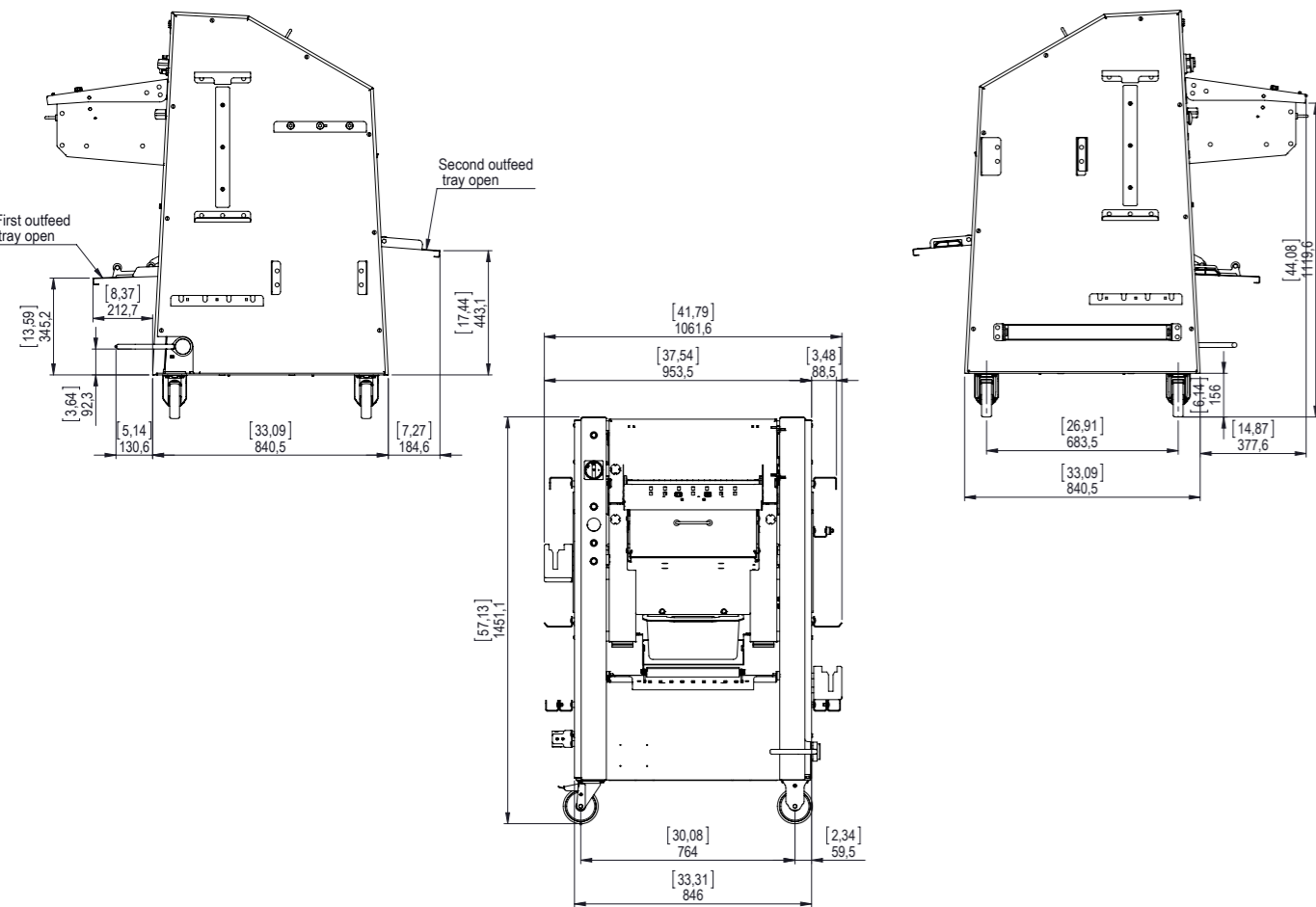


Compact slicer



**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](http://www.grasselli.com)  
[info@grasselli.com](mailto:info@grasselli.com)

**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.

**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.

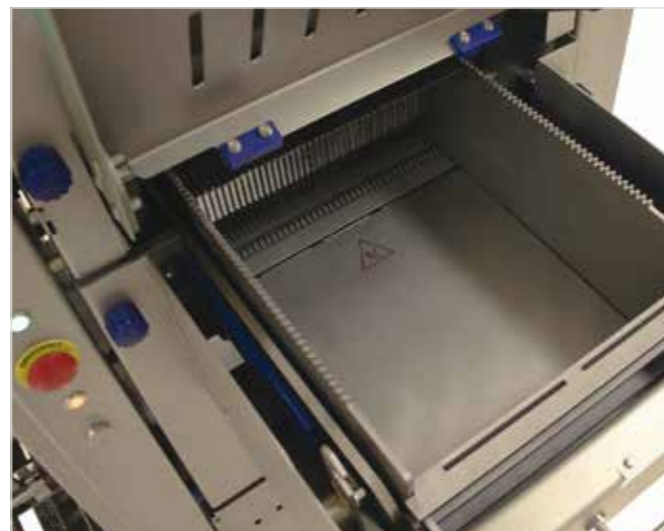
I dati e le illustrazioni sono forniti dalla Grasselli spa solo a titolo indicativo e possono essere variati in qualsiasi momento e senza preavviso

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



**Dati tecnici / Technical Data**

Max dim. with machine closed without component-holder	846x1402x1451 mm	33,31x55,2x57,13
Max dim. with machine closed with component-holder	1061x1402x1451 mm	41,77x55,2x57,13"
Weight	403 Kg	888,46 lb
Motor Power (KW)	1,75 Kw	1.75 Kw
Noise Level	<70 db	<70 db
Maximum working width	340 mm	13,39"
Operator control circuit	50÷60 Hz	50÷60 Hz
Minimum slicing pitch	4 mm	0.16"



### CSE Tagliafettine compatta

- Massima precisione e qualità di taglio grazie al sistema multilama Grasselli.
- Estrema flessibilità di impiego con molteplici set di taglio disponibili a partire da uno spessore minimo di 4 fino ai 25 mm per carni senz'osso.
- Velocità fino a 2-2,5 cicli al minuto a seconda del prodotto e delle velocità di caricamento.
- Nessuna necessità di allacciamento ad aria compressa.
- Costi minimi di mantenimento grazie alla qualità e durata dei materiali impiegati.
- Design compatto, di facile inserimento in ogni tipologia di ambiente di lavoro.
- Massimo accesso per la manutenzione e l'estrazione del prodotto, con accesso da entrambi i lati o solo dal lato operatore.
- Preparazione all'igienizzazione e al lavaggio senza la necessità di utensili.
- Sistema di cambio rapido lame per la sostituzione dell'intero set di taglio in pochi minuti grazie al nuovo sistema di tensionamento idraulico.
- Posizione di lavoro ergonomica.
- Lame riaffilabili con beneficio in termini di maggiore durata e risparmio economico.

### CSE Loncheadora de carne compacta

- Máxima precisión y calidad de corte gracias al sistema multicuchilla de Grasselli.
- Extrema flexibilidad de empleo con diversos juegos de corte disponibles, a partir de un espesor mínimo de 4 mm hasta un máximo de 25 mm para carnes desosadas.
- Velocidad de hasta 2-2,5 ciclos por minuto dependiendo de la velocidad del producto y la carga.
- No necesita de conexión al aire comprimido.
- Costos mínimos de mantenimiento gracias a la calidad y duración de los materiales empleados.
- Diseño compacto que se adapta fácilmente a cualquier espacio de trabajo.
- Máximo acceso para el mantenimiento y extracción del producto, con acceso por ambos lados o solo por el lado del operador.
- Preparación para la higienización y lavado sin necesidad de herramientas.
- Sistema de cambio de cuchillas rápido para la sustitución del juego de corte completo en pocos minutos gracias al nuevo sistema de tensión hidráulico.
- Posición de trabajo ergonómica.
- Cuchillas afilables que contribuyen a una mayor duración del equipo y al ahorro económico.

### CSE Kompakt gebaute Schneidemaschine

- Höchste Präzision und Schnittqualität durch das Grasselli Multimeserssystem.
- Extrem flexibel in der Verwendung und mit verschiedenen verfügbaren Schnittstärken ab einer Mindeststärke von 4 mm auf ein Maximum von 25 mm für frisches Fleisch ohne Knochen.
- Schnittgeschwindigkeit bis zu 2-2,5 Zyklen pro Minute von dem Produkt und Ladegeschwindigkeit abhängig.
- Kein Bedarf an Druckluftanschluss.
- Unerhebliche Instandhaltungskosten dank der Qualität und der Nutzdauer der verwendeten Materialien.
- Kompaktes Design, geeignet für die Aufstellung in jeder Arbeitsumgebung.
- Optimaler Zugriff zur Ausführung der Wartungsarbeiten und Abnehmen des Produkts mit Zugriffsmöglichkeit von beiden Seiten oder nur von der Bedienerseite.
- Demontage zur Desinfizierung und Reinigung ohne Werkzeug.
- Messerschnellwechselsystem für den Wechsel des gesamten Schneidsatzes in wenigen Minuten dank des neuen hydraulischen Spannungssystems.
- Ergonomische Arbeitshaltung.
- Ausgesprochen kostengünstige nachschleifbare Messer.

### CSE Compact slicer

- Utmost slice precision and quality due to the Grasselli multi-blade system.
- Total slice flexibility with slice set options for boneless fresh meat from 4mm to 25mm.
- Production speeds of 2 – 2.5 cycles per minute (depending upon product and load speed).
- NO compressed air required.
- Durable construction from highest quality materials for minimized operating costs.
- Compact and mobile design to fit even the tightest of work areas.
- Great flexibility, sliced product can be collected from either the operator's or outfeed side of the slicer.
- Total access for maintenance.
- Toolless preparation for sanitation.
- New hydraulic blade tension system facilitates slice set changes in less than 2 minutes.
- Ergonomic design for ease of operation.
- Re-sharpenable blades for reduced operating costs.

### CSE Trancheuse compacte

- Précision optimale et qualité de coupe grâce au système multi-lame Grasselli.
- Flexibilité extrême d'emploi avec de nombreuses solutions de coupe disponibles à partir d'une épaisseur de 4 mm jusqu'à un maximum de 25 mm pour des viandes sans os.
- Vitesse jusqu'à 2-2,5 cycles/minute selon le produit et le chargement vitesse.
- Sans le besoin de branchement à air comprimé.
- Coût minimum d'entretien grâce à la qualité et à la durabilité des matériaux utilisés.
- Design compact, insertion facile dans tout milieu de travail.
- Accès facilité pour l'entretien et l'extraction du produit, avec accès sur les deux cotés ou seulement du côté de l'opérateur.
- Préparation à l'assainissement et au lavage sans aucun outillage.
- Système de change rapide de la lame pour la substitution de toute la série de coupe en quelques minutes grâce au nouveau système de tension hydraulique.
- Position de travail ergonomique.
- Les lames peuvent être réaffûtées permettant de faire des économies puisqu'elles durent plus longtemps.

### CSE Компактная машина для нарезки ломтиками

- Максимально точное и качественное порционирование благодаря многоножевой системе нарезки Grasselli.
- Максимальная гибкость использования с помощью имеющихся многочисленных комплектов резки, начиная от толщины 4 мм максимум 25 мм для мяса без костей.
- Скорость до 2-2,5 циклов в минуту.
- Не требуется сжатый воздух.
- Минимальные затраты на техническое обслуживание благодаря качеству и долговечности используемых материалов.
- Компактный дизайн, легкое встраивание в производственную среду любого типа.
- Максимально удобный и легкий доступ ко всем деталям при техническом обслуживании и при извлечении продукта с обеих сторон или только со стороны оператора.
- Подготовка к санитарной обработке и мойке производится без использования инструментов.
- Система быстрой смены ножей для замены всего комплекта резки в течение нескольких минут благодаря новой системе гидравлического натяжения.
- Эргономичное рабочее положение.
- Перезатачиваемые ножи по необычайно низким ценам.