

*** ATF- configuratie**



KSL Slicer

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)
 - *Slice shingle station* – automatisch werkend incl. grafische scan
 - *Inspectieband* voor product-controle.
- 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



POULTRY PROCESSING

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

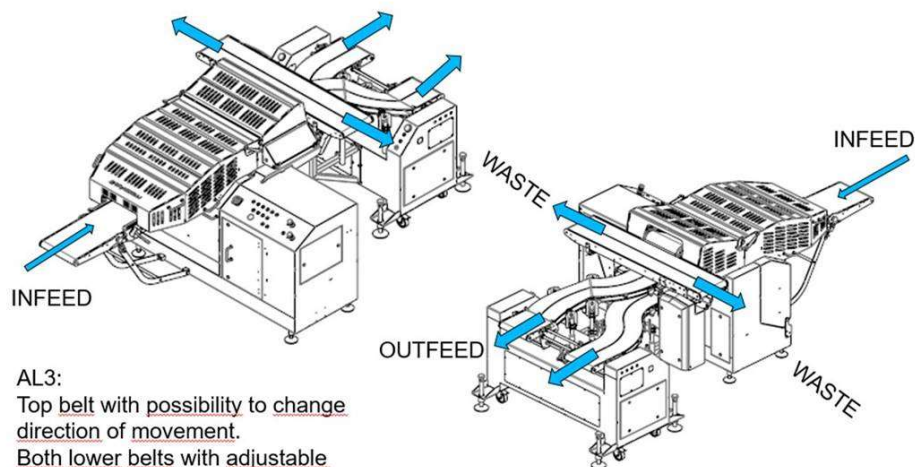
www.infood-benelux.com

Machinefabrikant Grasselli heeft diverse nieuw ontwikkelde systemen geïntroduceerd. Nieuw zijn o.a. slicers voor vers, geprocesseerd en nu ook bevroren product. Dit tevens in combinatie met automatische producthandling/-logistiek, zowel aan invoer- als aan afvoerszijde van de diverse productie-installaties.

GRASSELLI Multi Blade horizontale slicer * **KSL CBU 3B.**

Perfect gelijke slices worden op individuele transportbanden direct naar een verpakkingssysteem gevoerd. De incurante restdelen worden separaat afgevoerd. Hierbij worden grote productie-volumes gerealiseerd bij hoge efficiency!

KSL400CBU-3B + AL3 – ADDITIONAL REAR BELT TO FEED NSA-XC OR DSI



AL3:
Top belt with possibility to change direction of movement.
Both lower belts with adjustable speed.



GRASSELLI
EXCELLENCE THROUGH TECHNOLOGY

* **Smart Slicer KSL-DV**

Een nieuw type horizontaal slicer ontworpen naar wensen vanuit de poultry processing. Een hoog-rendements-systeem waarbij de installatie de snij-afvalen minimaliseert bij verse uitgebeende borststukken. Op basis van zelf in te stellen menu's worden automatisch de snijpatronen bepaald e.e.a. naar de mogelijkheden van de ingevoerde productvormen. Automatische sturing van het slice-systeem vindt plaats op basis van haalbaar aantal en slice-diktes teneinde maximaal rendement zonder snijverliezen te bewerkstelligen.



* **NSA 600XC-B in-line verticale slicer**



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

Deze Slicer-installatie wordt bediend via het touch screen 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.