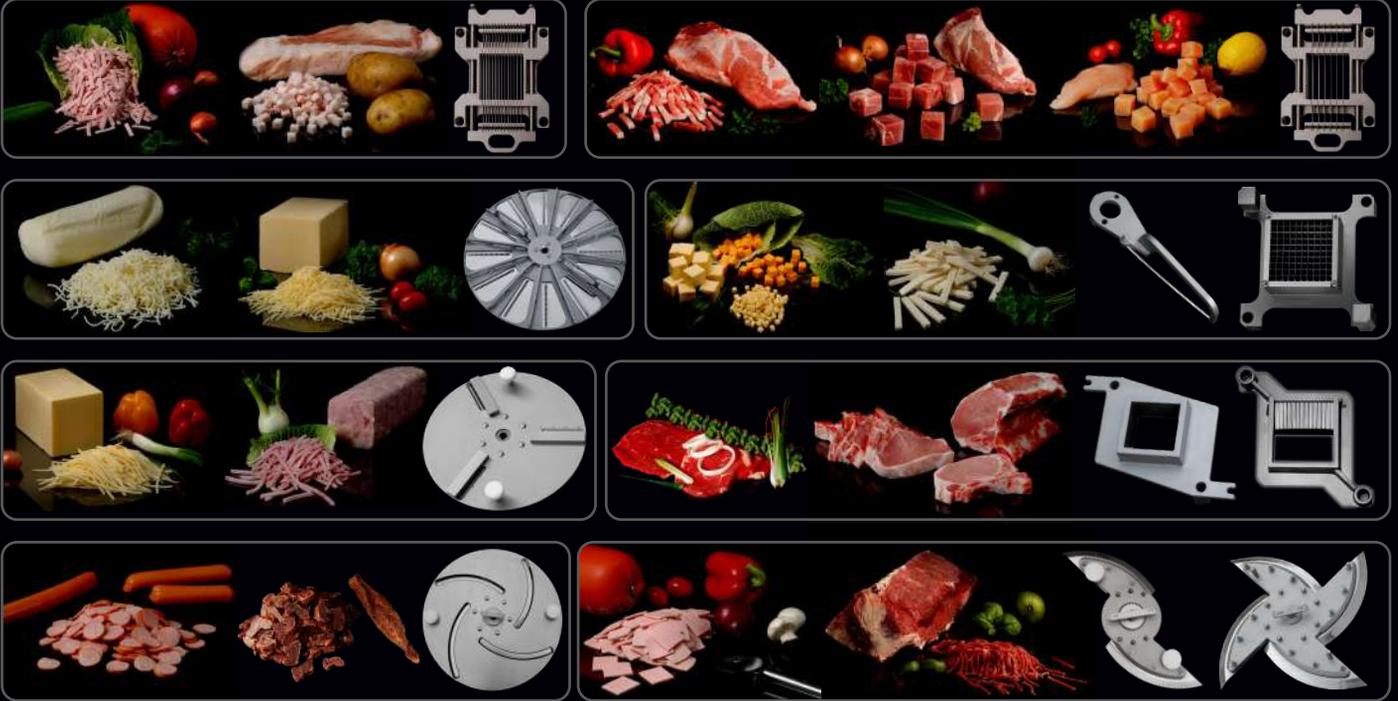


# CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





## FOODLOGISTIK CROZZDICR®

**Caractéristiques standards de TOUT LE CROZZDICR®** couteau transversal guillotine commandé automatiquement, pas de réduction à la bonne taille ce qui diminue les coûts et économise le temps en plus de la possibilité d'automatiser l'alimentation.

خصائص معيارية لكل سكين كروزديك أرمققاطع مقصلة متحكم فيه آلياً، لا يتطلب القطع في الحجم مما يقلل التكاليف ويوفر الوقت إضافة إلى إمكانية جعل التغذية آلية

**Lots de grille robustes en acier inoxydable,** quadruple attache, conçus pour la charge de travail la plus dure

أطقم صلبة من صلب مقاوم للصدأ ، مثبتة في أربعة نقاط، مصممة لأقصى أعباء العمل

**Sortie du produit** pour conduire des chariots à 200 litres sous la machine ou le tapis (en option)

إخراج المنتج لقيادة عربات صغيرة من 200 لتر تحت آلة أو حزام ناقل (اختياري)

**Elimination des restes** par de grands conduits de drainage en acier inoxydable pour une meilleure norme hygiénique

إزالة البقايا من خلال أنابيب تصريف كبيرة من صلب مقاوم للصدأ من أجل أفضل معيار صحي

**Ordinateur de haute qualité. Unités de traitement** l'assurance d'une meilleure fiabilité

حاسوب عالي الجودة وحدات المعالجة تضمن أفضل موثوقية

**Par étapes** et en mode de déplacement alimentation continu en tant que raccord standard

أسلوب تغذية تدريجية ومتواصل كتجهيزات معيارية

**Dépenses de désinfection marginales** pour une meilleure hygiène

- Mode opérationnel déplaçable « dernière coupe » pour réduire au minimum les restes dans les lots de grille, idéal au changement du produit et à l'heure de fermeture
- Mode « Nettoyage » pour un accès facile de toutes les pièces de machinerie
- Couteau transversal guillotine, sa glissière et tous les outils de coupe peuvent être démontés en un instant sans outil

تكاليف تعقيم هامشية من أجل نظافة صحية جيدة

- وضع تشغيل متحول «آخر قطع» لتقليل البقايا في أطقم الطحن، مثالي في تغير المنتج وفي وقت الإغلاق

- وضع "التنظيف" لجعل كل أجزاء الآلة سهلة الوصول

- سكين متقاطع مقصلة إضافة إلى دليل الاستخدام وكل أدوات القطع يمكن تفكيكها يدويا في لحظة





**Moins de viande à découper** - le couteau transversal guillotine à commande automatique coupe les morceaux de viande, des blocs de lard ou de fromage à la dimension de la chambre

**Excellente qualité de coupe** et entrée de grands produits par la pré compression latérale optionnelle et des ensembles de grille pour viande fraîche.

**Haut débit constant** - système hydraulique robuste et entraînements de grille massifs

**Respecte les meilleures normes d'hygiène** - châssis de machine complètement soudé avec des surfaces en pente, des canaux de drainage et réservoir hydraulique d'acier inoxydable

**Sortie flexible du produit** à travers le tapis de sortie intégré ou directement dans le chariot de 200 litres

**Grande versatilité pour l'entrée du produit**

- Chargement facile à la main utilisant l'excellent système à double chambre
- Chargement complètement automatique au moyen d'une trémie
- Tapis d'entrée pour des blocs ou des produits calibrés
- Élévateur pour des chariots de 200 litres

**Unités de contrôle à utilisation très conviviale** -

ajustement simple de tous les paramètres de coupe au moyen de touches à commande unique permettant une période de rodage minime

**Faibles coûts d'entretien**- démarrage électronique en douceur- réduit la charge sur les entraînements et augmente la durée de vie des pièces d'usage



**مطلوب تقطيع أقل للحم** - السكين المعقوف المقصلة الآلي التحكّم يقطع قطع اللحم، اللحم المقدّد أو كتل الجبن إلى حجم الغرفة

**جودة قطع ممتازة** وإدخال منتجات كبيرة من خلال ضغط قبلي جانبي اختياري ومجموعات لحم طري صبيبي عالي متوافق - نظام هيدروليكي قوي ومحركات أقراص ذات أبعاد ضخمة

**يلبي أعلى معايير النظافة الصحية الممكنة** - هيكل آلة ملحوم كلياً مع سطوح مائلة، أنابيب تصريف وخزان هيدروليكي من صلب مقاوم للصدأ  
**إخراج مرّن للمنتج** من خلال ناقل إخراج متكامل أو مباشرة في عربة صغيرة من 200 لتر  
**براعة كبيرة لتغذية المنتج**

- سهولة التحميل باليد باستخدام نظام الغرفة المزوجة الممتازة

- تحميل أوتوماتيكي كلياً عن طريق قادوس

- ناقل إخراج للكتل أو للمنتجات المعاييرة

- الرفع لعربات صغيرة سعة 200 لتر

**وحدات تحكّم إضافية للاستخدام السهل** - تعديل بسيط لكل متغيّرات القطع عن طريق مفاتيح التحكّم الوحيدة للسماح بفترة إنقطاع أقل

**تكاليف منخفضة للصيانة** - تخفيض بداية التشغيل الإلكتروني الناعم الشحن على المحركات وتزيد في فترة عمر القطع المعرضة للبلبي



**DONNÉES TECHNIQUES /**

**débit maximale**  
(avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)

**puissance connectée**

**section transversale de la chambre**

**longueur de la chambre**

**longueur de la coupe**

**pré compression latérale**

**longueur x largeur x hauteur (avec distributeur)**

**poids**

**معطيات تقنيّة**

أقصى صبيبي kg/h

(مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)

القوة المستخدمة kW

مقطع عرضي للغرفة mm (pouce)

طول الغرفة mm (pouce)

طول القطع mm (pouce)

الضغط القبلي الجانبي

طول/عرض/ارتفاع (مع قادوس) mm

الوزن kg

**classic 120**

3.000 كيلوغرام/ ساعة

6,5 - 8,5 كيلووات

120 x 120 (4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup>) مم (بوصة)

620 (24<sup>13/32</sup>) مم (بوصة)

0-50 (0-1<sup>31/32</sup>) مم (بوصة)

-

2.265 / 950 / 1.200 (1.800) مم

700 كغ

**classic 120+**

3.200

9,5 - 11,5

220 x 120 (8<sup>11/16</sup> x 4<sup>3/4</sup>)

120 x 120 (4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup>)

620 (24<sup>13/32</sup>)

0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

متغيّر / variable

2.265 / 1050 / 1.200 (1.800)

1.050

Dimensions de la grille 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm / أم أحجام الشبكة

Dimensions de la grille 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 13/16, 19/16, 23/8 inch / بوصة أحجام الشبكة

**DICETRONIC®** pour de meilleurs résultats de coupe, opération de machine facile à utilisation conviviale et grande performance:

**Présentation parfaite** de tous les paramètres de coupe et entrée facile de données - grand écran à commande tactile

**Grande flexibilité** et versatilité au choix des produits de coupe

- Grande variété de programmes de coupe et propre programmation

**Plus grande justesse de coupe** avec une hygiène maximale au niveau du produit

- Des cylindres d'alimentation performants et de haute précision et un système d'étanchéité spécial

**Système unique pour le contrôle de la longueur d'alimentation** avec une très grande précision

**La technologie d'entraînement puissante** pour le système de coupe et le système hydraulique permet des taux de débit élevés

- Vitesse du couteau de coupe de tranche jusqu'à 400 tr/mn aux taux maximum d'alimentation

- Réservoir hydraulique en acier inoxydable

**Adaptation parfaite au produit coupé**

- Conduits séparés à vitesse réglable individuelle pour couteau pour les tranches et ensemble de grille

**Rendement optimal du produit**

- Segmentation automatique en zones de coupe et contrôle de la première coupe

**DICETRONIC®** لنتائج قطع عالية، عملية استخدام سهل للآلة وأداء هائل:

**عرض عام مثالي لكل متغيرات القطع وإدخال سهل للمعطيات** - شاشة كبيرة مع التحكم باللمس

**مرونة عالية وبراعة في اختيار قطع المنتجات** - مجموعة كبيرة في برامج القطع والبرمجة الخاصة

**دقة قطع قصوى مع نظافة صحية قصوى في منطقة المنتج**

- أسطوانات هيدروليكية عالية الأداء وعالية الدقة ونظام إغلاق خاص

**نظام فريد للتحكم في طول التغذية مع دقة عالية قصوى**

**تكنولوجيا قيادة قوية لنظام القطع ونظام هيدروليكي** يسمح بمعدلات صبيب عالية

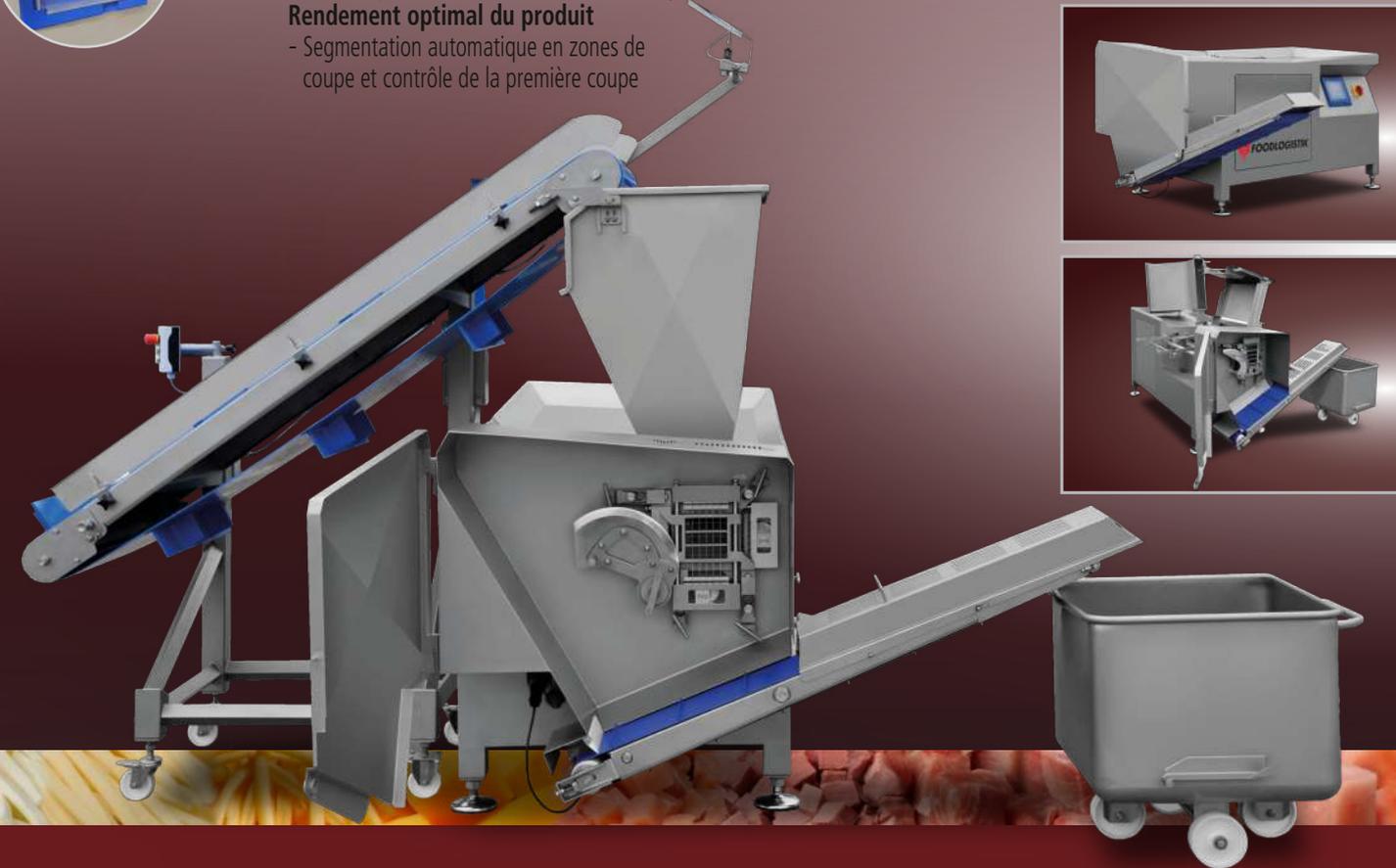
- سرعة سكين قطع الشرائح تصل إلى 400 دورة في الدقيقة في معدلات تغذية قصوى

- خزّان هيدروليكي صُنِع من صلب مقاوم للصدأ **تكييف تام لمنتج القطع**

- محركات منفصلة بسرعة فردية قابلة للتعديل لسكين قطع الشرائح وأطقم الطحن

**مردودية مثلى للمنتج** - التقسيم التلقائي إلى مناطق القطع والتحكم في القطع

DICETRONIC®



## DONNÉES TECHNIQUES /

## معطيات تقنيّة

			comfort 120	comfort 120+
débit maximale (avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)	أقصى صبيب (مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)	kg/h	3.400	3.600
puissance connectée	القوة المستخدمة	kW	12,0 - 14,5	14,0 - 16,2
section transversale de la chambre	مقطع عرضي للغرفة	mm (pouce)	120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )	220 x 120 (8 <sup>11/16</sup> x 4 <sup>3/4</sup> ) 120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
longueur de la chambre	طول الغرفة	mm (pouce)	620 (24 <sup>13/32</sup> )	620 (24 <sup>13/32</sup> )
longueur de la coupe	طول القطع	mm (pouce)	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
pré compression latérale	الضغط القبلي الجانبي		-	متغير / variable
longueur x largeur x hauteur (avec distributeur)	طول/عرض/ارتفاع (مع قادوس)	mm	2.265 / 950 / 1.200 (1.800)	2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)
poids		kg	950	1.250

أحجام الشبكة / mm 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60

أحجام الشبكة / بوصة 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1<sup>3/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> inch



**Votre premier choix pour** le chargement entièrement automatique et le traitement des produits calibrés de fromage

#### Entrée du produit au moyen du tapis

- Pour de grands blocs de fromage ou de buches de fromage jusqu'à une largeur de 200 mm et une longueur de 620 mm

#### Sortie flexible pour le produit de coupe

- Par le tapis de sortie pour un transport ultérieur direct des produits de coupe ou dans différents réceptacles

#### Entrée de données facile et présentation optimale

- Au moyen du grand affichage tactile  
- Pour créer des programmes de coupe pour différents produits

#### Haute précision à la coupe

- Dû à un contrôle intelligent de la longueur de coupe pour un positionnement précis du cylindre

#### Hygiène parfaite dans la zone du produit

- Grâce à une construction entièrement soudée avec de grands canaux de drainage et  
- Surfaces en pente à travers la machine entière  
- Réservoir hydraulique en acier inoxydable

#### Accessibilité optimale pour le nettoyage et l'entretien

- En raison des grandes ouvertures de nettoyage et de service

#### Haute performance de coupe

- En raison de vitesses d'entraînement rapides et de la  
- Vitesse contrôlable pour l'adaptation individuelle sur le produit de coupe

اختيارك الأول لتحميل آلي كليا ومعالجة لمنتجات جبن معايرة.

#### تغذية المنتج عن طريق حزام ناقل

- للكتل الكبيرة من الجبن أو الجبن بالمكسرات حتى عرض 200 مم وطول 620 مم

#### إخراج مرن لمنتج القطع

- من خلال حزام ناقل التفريغ لنقل لاحق مباشر لمنتجات القطع أو داخل حاويات مختلفة

#### إدخال سهل للمعطيات وعرض عام أمثل

- عن طريق شاشة كبيرة باللمس

- لخلق برامج قطع لمختلف المنتجات بدقة عالية عند القطع

- نظرًا للتحكم الذكي في طول القطع من أجل تحديد موضع الأسطوانة بدقة

#### نظافة صحية مثلى في مجال المنتج

- بفضل بناء ملحوم كليا بأنابيب تصريف واسع و سطوح مائلة على طول هيكل الآلة

- خزّان هيدروليكي صنّع من صلب مقاوم للصدأ قابلة وصول مثلى للتنظيف والصيانة

- بسبب التنظيف الكبير وقتحات الخدمة أداء قطع عال

- بسبب سرعات الدفع السريع و

- سرعة قابلة للتحكم للتكيف الفردي على منتج القطع



#### DONNÉES TECHNIQUES /

##### débit maximale

(avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)

##### puissance connectée

##### section transversale de la chambre

##### longueur de la chambre

##### longueur de la coupe

##### couteau transversal

##### poids

#### معطيات تقنيّة

أقصى صبيب kg/h

(مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)

القوة المستخدمة kW

مقطع عرضي للغرفة mm (pouce)

طول الغرفة mm (pouce)

طول المقاطع mm (pouce)

سكين متقاطع

الوزن kg

#### cheese line 200

كيلوغرام/ ساعة 3.000

كيلووات 19,9

مم (بوصة) 200 x 120 (7<sup>7/8</sup> x 4<sup>3/4</sup>)

مم (بوصة) 620 (24<sup>13/32</sup>)

مم (بوصة) 0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

محرك دفع هيدروليكي آلي / entrainement hydraulique automatique

كغ 1.400