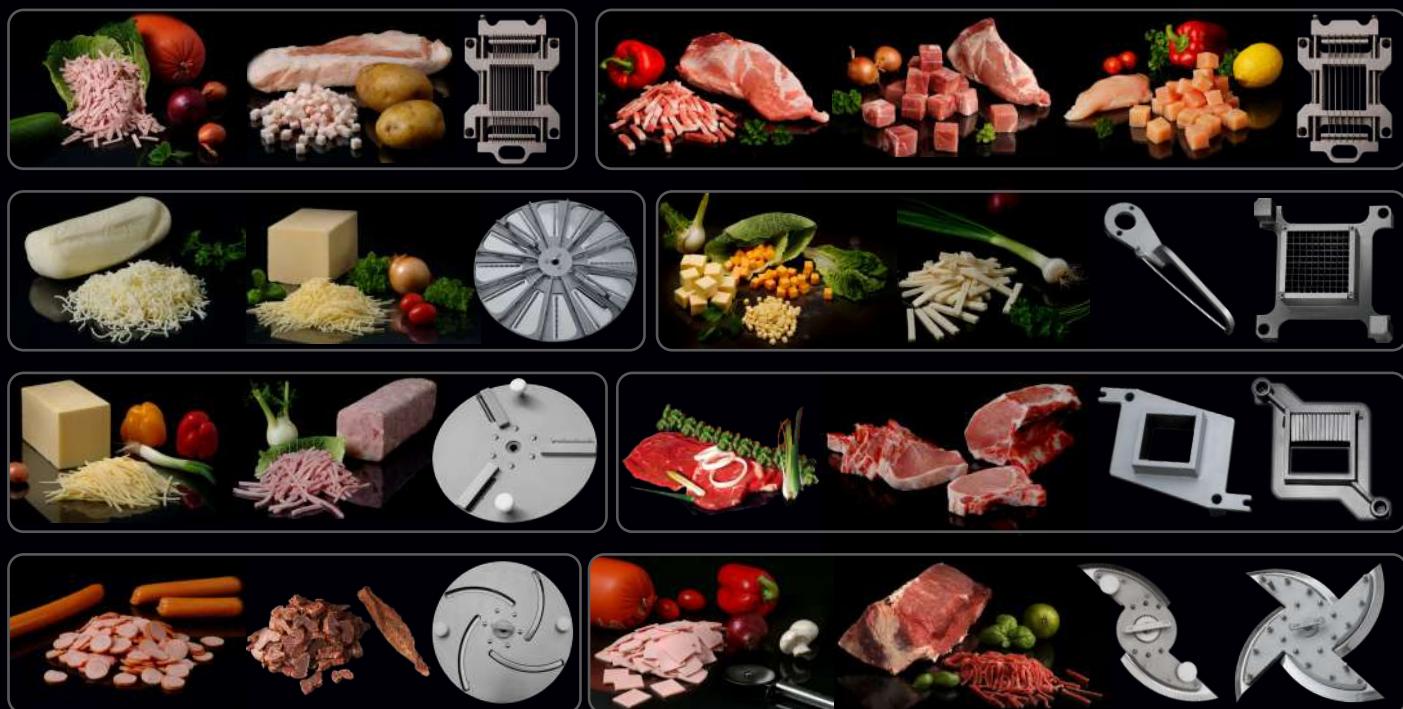




**CROZZDICR®**

classic • comfort • capacity • cheese line





## FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Como característica estándar, todas las **CROZZDICR®** están equipadas con cuchilla transversal, eliminando la necesidad de precortar, lo que reduce los costos y ahorra tiempo, además de la posibilidad de automatizar la alimentación.

**Características padrão de todas as facas cruzadas de guilhotina controladas da CROZZDICR®, sem redução de tamanho, o que reduz os custos e economiza tempo, além da possibilidade de automatizar a alimentação.**

**Juegos de reja de acero inoxidable** de mayor resistencia con tensión cuádruple diseñados para las cargas de trabajo más duras

**Kits de corte em aço inoxidável** de maior resistência com tensão quadrupla projetados para uma carga máxima

**Salida del producto** para descargar en carros de 200 litros o en cinta transportadora (opción)

**Saída de produtos** para carrinhos de 200 litros por baixo da máquina ou correia transportadora (opção)

**Eliminación de restos** a través de grandes tubos de drenaje de acero inoxidable para los más altos estándares de higiene

**Remoção de sobras** através de grandes tubos de drenagem de aço inoxidável para o melhor padrão higiénico

**Computadora de alta calidad. Las unidades de procesamiento** garantizan la mejor fiabilidad.

**Computador de alta qualidade.** As unidades de processamento garantem a melhor confiabilidade.

**Modo de empuje en continuo o paso a paso**, como equipamiento de serie

**Modo de movimento de alimentação escalonado ou contínuo** como padrão

**Gastos marginales para una mejor higiene**

- Modo „último ciclo“ para minimizar los restos en las rejillas, ideal para un cambio de producto y última pasada antes del cierre
- Modo "Limpieza" para facilitar la accesibilidad a todas las partes de la maquinaria
- La cuchilla transversal, su guía y todas las herramientas de corte pueden desmontarse en un instante sin necesidad de herramientas

**Despesas marginais para uma melhor higiene**

- Modo de operação deslocável "Last Cut" para minimizar os restos nas grades, ideal para uma mudança de produto e períodos de finalização do trabalho
- Modo "Limpar" para facilitar a acessibilidade à todas as partes da máquina
- A faca cruzada de guilhotina e a sua guia e todas as ferramentas de corte podem ser desmontadas sem ferramentas em um instante



## Classic

**DATOS TÉCNICOS /**

rendimiento máximo  
(alimentación máxima, llenado de cámara óptimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara  
longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
peso

**DADOS TÉCNICOS**

rendimiento máximo  
(alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)  
consumo de energia  
secção transversal da câmara  
comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
peso

kg/h

kW

mm (pulgada/polegada)

mm (pulgada/polegada)

mm (pulgada/polegada)

mm

kg

**classic 120**

3.000

6,5 - 8,5

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>)

-

2.265 / 950 / 1.200 (1.800)

700

**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>)

variável

Tamaños de rejilla/Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Tamaños de rejilla/Tamanhos de grade 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> pulgada/polegada

## DICETRONIC®



**DICETRONIC®** para resultados superiores de corte, fácil manejo de máquina y gran rendimiento:  
**Visión general** perfecta sobre todos los parámetros de corte y entrada de datos sencilla - pantalla grande con control táctil  
**Alta flexibilidad** y versatilidad en la elección de corte de los productos  
- Gran variedad de programas de corte y programación propia  
**Máxima precisión de corte** con máxima higiene en el área del producto  
- Cilindros de alimentación de alto rendimiento y alta precisión y sistema de sellado especial  
**Sistema exclusivo de control de longitud** de alimentación con precisión extremadamente elevada  
**La potente tecnología de accionamiento** para el sistema de corte y el sistema hidráulico permite altas tasas de rendimiento  
- Velocidad de la cuchilla loncheadora de hasta 400 r.p.m en condiciones de alimentación máximas  
- Tanque hidráulico hecho de acero inoxidable  
**Adaptación perfecta al producto a cortar**  
- Accionamientos independientes de velocidad ajustable para el juego de rejas y para la cuchilla loncheadora  
**Excelente rendimiento** del producto  
- Segmentación automática en áreas de corte y control del primer corte



**DICETRONIC®** para resultados superiores de corte, fácil operação de máquina e grande desempenho:  
**Visão geral perfeita** sobre todos os parâmetros de corte e fácil entrada de dados - tela grande com controle de toque  
**Alta flexibilidade** e versatilidade na escolha de corte dos produtos  
- Grande variedade de programas de corte e programação própria  
**Máxima precisão de corte** com máxima higiene na área do produto  
- Cilindros hidráulicos de alto desempenho e alta precisão e sistema de vedação especial  
**Sistema exclusivo de controle de comprimento de alimentação** com precisão extremamente elevada  
**A potente tecnologia de acionamento** para o sistema de corte e o sistema hidráulico permite altas taxas de produção  
- Velocidade do corte em fatias de até 400 r.p.m sob as taxas de alimentação máximas  
- Tanque hidráulico feito de aço inoxidável  
**Adaptação perfeita ao produto a ser cortado**  
- Unidades separadas com velocidade ajustável individualmente para os conjuntos de facas e grade de corte em fatias  
**Ótimo rendimento do produto**  
- Segmentação automática em áreas de corte e primeiro corte controlo



## DATOS TÉCNICOS /

rendimiento máximo  
(alimentación máxima, llenado de cámara óptimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara

longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
peso

## DADOS TÉCNICOS

rendimiento máximo  
(alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)

consumo de energía  
secção transversal da câmara

comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
peso

## kg/h

## comfort 120

## comfort 120+

3.400

3.600

12,0 - 14,5

14,0 - 16,2

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>)

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

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

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

-

variável/variável

2.265 / 950 / 1.200 (1.800)

2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)

950

1.250

Tamaños de rejilla / Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Tamaños de rejilla / Tamanhos de grade 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> pulgada/polegada

# Capacity

**Carga totalmente automática** y procesamiento continuo de todos los productos de carne

**Elevador hidráulico** para carros de 200 litros o cinta transportadora de alimentación

**Enorme rendimiento** de hasta 4 toneladas por hora en modo continuo sin escalas

- Gran tolva de alimentación
- Enorme tamaño de la cámara
- Cuchilla transversal automática
- Alta velocidad de la cuchilla loncheadora

**Solución limpia** - higiene exemplar y fácil limpieza

**Calidad de corte superior** para cubos y tiras

- Compactación óptima de la carne mediante la precompresión lateral con doble accionamiento hidráulico
- Pre-compresión longitudinal ajustable dependiendo del producto a cortar
- Accionamiento independiente de la cuchilla loncheadora con velocidad infinitamente variable
- Ajuste preciso de la longitud de corte - controlado por computadora

**Características especiales de CrozzdicR® capacity 150**

- Gran pantalla táctil LCD con 99 programas de corte
- Rendimiento óptimo del producto mediante la segmentación automática en áreas de corte
- Dispositivo de instalación mecánica para herramientas de corte

**Carregamento totalmente automático e processamento contínuo de todos os produtos de carne**

**Elevador hidráulico integrado** para carrinhos de 200 litros ou esteira transportadora de alimentação

**Taxa de produção gigantesca** de até 4 toneladas por hora em operação sem escalas

- Grande funil de entrada
- Enorme tamanho da câmara
- Faca transversal de guilhotina de corte horizontal
- Velocidade rápida da faca de corte em fatia

**Solução limpá** - higiene exemplar e de fácil limpeza

**Qualidade de corte superior** para cubos e tiras

- Compactação óptima da carne através da pré-compressão lateral com acionamento duplo hidráulico
- Pré-compressão longitudinal ajustável dependendo do produto a ser cortado
- Unidade separada de faca de corte em fatias com velocidade infinitamente variável
- Ajuste preciso do comprimento de corte - controlado por computador

**Características especiais da CrozzdicR® capacity 150**

- Grande tela de toque LCD com 99 programas de corte
- Rendimento ideal do produto através de segmentação em áreas de corte
- Dispositivo de instalação mecânica para ferramentas de corte



## DATOS TÉCNICOS /

rendimiento máximo  
(alimentación máxima, llenado de cámara óptimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara

longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
altura total elevador incl.  
peso

## DADOSTÉCNICOS

rendimiento máximo  
(alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)  
consumo de energía  
secção transversal da câmara

comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
altura total dispositivo de elevação incl.  
peso

kg/h

**capacity 120**

3.200

**capacity 150**

4.000

kW

15,7

mm (pulgada/polegada)

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

mm (pulgada/polegada)

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

mm (pulgada/polegada)

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

mm (pulgada/polegada)

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

mm

variable/variável

mm

3.500 / 1.505 / 2.065

mm

2.750

kg

1.700

18,8

250 x 150 (9<sup>27/32</sup> x 5<sup>29/32</sup>)

150 x 150 (5<sup>29/32</sup> x 5<sup>29/32</sup>)

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

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

variable/variável

3.550 / 1.785 / 2.330

3.015

2.100

**capacity 120:** Tamaños de rejilla/Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

**capacity 150:** Tamaños de rejilla/Tamanhos de grade 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mm

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> pulgada/polegada

3/16, 1/4, 9/32, 5/16, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4, 13/16, 1, 1<sup>3/16</sup>, 2, 2<sup>15/16</sup> pulgada/polegada

**Su primera elección** para la carga y el procesamiento totalmente automático de productos de queso calibrado.  
**Alimentación del producto a través de la cinta transportadora**

- Para grandes bloques de quesos o quesos con una anchura de hasta 200 mm y una longitud de 620 mm

**Salida flexible para el producto cortado**

- A través de una cinta de salida para el transporte directo de los productos cortados o para descargar en diferentes recipientes

**Entrada de datos fácil y visión general óptima**

- A través de la gran pantalla táctil
- Para crear programas de corte para diferentes productos

**Alta precisión en el corte**

- Mediante el control inteligente de la longitud de corte para un posicionamiento preciso del cilindro hidráulico

**Higiene perfecta en el área del producto**

- Gracias a la construcción totalmente soldada con grandes tubos de drenaje y
- Superficies inclinadas en toda la máquina
- Tanque hidráulico hecho de acero inoxidable

**Excelente accesibilidad para limpieza y mantenimiento**

- Gracias a las grandes aberturas para limpieza y mantenimiento

**Alto rendimiento de corte**

- Debido a accionamientos de gran velocidad y
- Velocidad controlable para adaptación individual al producto a cortar

**Sua primeira escolha** para o carregamento e processamento totalmente automático de produtos de queijo calibrado.

**Entrada do produto através da esteira transportadora**

- Para grandes blocos de queijos ou queijos com uma largura de até 200 mm e um comprimento de 620 mm

**Saída flexível para o produto cortado**

- Através de uma esteira de descarga transportadora para transporte direto dos produtos cortados ou em diferentes recipientes

**Entrada de dados fácil e ótima visão geral**

- Através da grande tela de toque
- Para criar programas de corte para diferentes produtos

**Alta precisão no corte**

- Através do controlo inteligente do comprimento de corte para um posicionamento preciso do cilindro hidráulico

**Higiene perfeita na área do produto**

- Graças à construção totalmente soldada com grandes tubos de drenagem e
- Superfícies inclinadas em toda a máquina
- Tanque hidráulico feito de aço inoxidável

**Ótimo Alcance para limpeza e manutenção**

- Devido à grande limpeza e aberturas de serviço

**Alto desempenho de corte**

- Devido a velocidades de movimentação rápidas e
- Velocidade controlável para adaptação individual ao produto a ser cortado



**TECHNISCHE DATEN /**

**rendimiento máximo**

(con la tasa de alimentación más alta y un buen llenado de la cámara)

**consumo de energía**

**sección transversal de la cámara**

**longitud de la cámara**

**longitud de corte**

**cuchilla transversal**

**peso**

**TECHNICAL DATA**

**rendimiento máximo**

(com a taxa de alimentação mais alta e ótimo enchimento da câmara)

**consumo de energía**

**secção transversal da câmara**

**comprimento da câmara**

**comprimento de corte**

**faca cruzada**

**peso**

**cheese line 200**

**kg/h**

**kW**

**mm pulgada/polegada**

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

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

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

**kg**

**accionamiento hidráulico automático / unidad hidráulica automática**

**1.400**