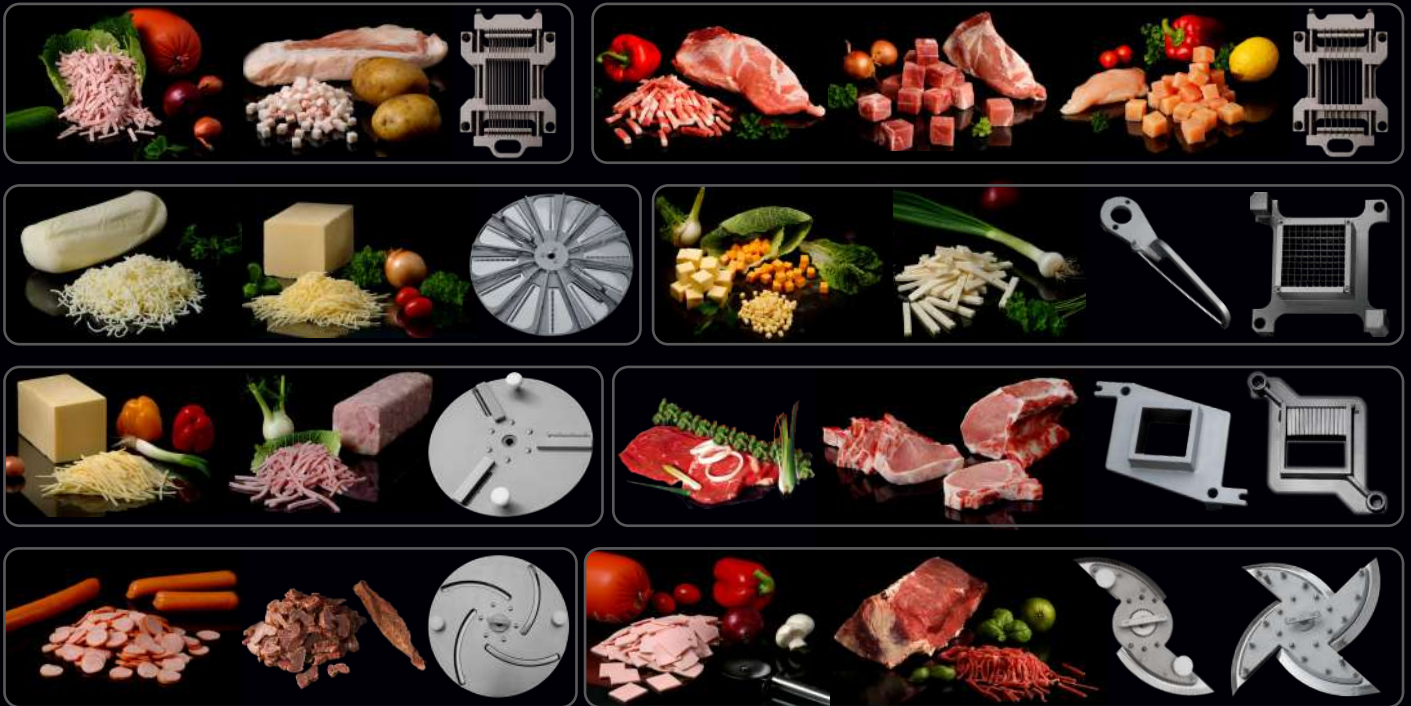


CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Serienmäßig verfügen ALLE CROZZDICR® über ein automatisch arbeitendes Quermesser, so dass zeitaufwendiges und kostenintensives Vorschneiden entfällt und gleichzeitig die Möglichkeit zur automatischen Beschickung gegeben ist.

Standard features of ALL CROZZDICR®
automatic controlled guillotine cross knife, no cutting down to size required which reduces costs and saves time plus the possibility to automate the feeding.

Höchstbelastbare Edelstahl- Schneidsätze mit Vierfachspannung

Solid stainless steel grid sets, fourfold attached, designed for hardest workload

Schneidgutauslauf für Euro-Kisten auf Rollwagen oder 200 Liter-Wagen oder optionales Austrageband
Product outfeed for Euro box on roller cart or 200 liter trolleys underneath the machine or via conveyor belt

Restgutabführung über große Abläufe aus rostfreiem Edelstahl für hohen Hygienestandard
Leftover removal through large stainless steel drain pipes for best hygienic standard

Hochwertige Computersteuerungen für hohe Zuverlässigkeit
High-quality Computer Processing Units guarantee best reliability

Taktweiser und kontinuierlicher Kolbenvorschub im Standard
Stepwise and continuous feed motion mode as standard fitting

Minimaler Reinigungsaufwand für perfekte Hygiene

- **zuschaltbare Restmengenreduzierung** für minimale Produktrückstände im Gatter, ideal bei Produktwechsel oder zum Schichtende
- **Betriebsart „Reinigungsmodus“** macht alle Maschinenteile leicht zur Reinigung zugänglich
- Quermesser, Quermesserführung und Schneidwerkzeuge in sekundenschneller werkzeuglos herausnehmbar

Marginal sanitizing expenses for best hygiene

- **shiftable operation mode "Last Cut"** to minimize the leftovers in the grid sets, ideal at a product change and closing time
- **"Clean Out" mode** to make all machinery parts easy accessible
- **guillotine cross knife plus its guidance and all cutting tools can be tool-free dismantled in an instant**



Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH
 Warliner Straße 8
 17034 Neubrandenburg
 Germany
 Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 100
 Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220
 E-Mail: info@foodlogistik.de
www.foodlogistik.de



Kein Vorschneiden! - Das automatisch arbeitende Quermesser übernimmt das Vorschneiden großer Fleischstücke, Speckseiten oder Käseblöcke

Hervorragende Schneidqualität und Zuführung großer Produkte durch optionale Seitenvorpressung und Frischfleischgatter

Konstant hohe Schneidleistung - durch ein starkes Hydrauliksystem und hochbelastbare Gatterantriebe

Entspricht höchsten Hygieneanforderungen -

vollverschweißter Maschinenkörper mit schrägen Flächen und Ablaufschächten sowie Edelstahl-Hydrauliktank

Flexible Produktabführung über integriertes Austrageband oder direkt in Euro-Kisten auf Rollwagen oder 200 Liter-Wagen

Zahlreiche Varianten für die Zuführung der Produkte

- Handbeschickung über das exzellente Doppelkammersystem
- vollautomatische Beschickung über Trichter
- Zuführband für Blöcke oder kalibrierte Waren
- Beschickung für 200 Liter-Wagen

Hohe Benutzerfreundlichkeit - unkomplizierte Einstellung aller Schneidparameter über robuste Bedienelemente garantiert kurze Einarbeitungszeiten

Geringe Instandhaltungskosten - elektronischer Sanftanlauf reduziert die Belastung der Antriebe und erhöht die Standzeiten der Verschleißteile

Less meat trimming required - the automatic controlled guillotine cross knife cuts the big meat pieces, bacon or cheese blocks to chamber size

Excellent cutting quality and infeed of big products through optional lateral pre-compression and fresh meat grid sets

Consistent high throughput - strong hydraulic system and massive dimensioned grid drives

Meet the highest possible hygiene standards - completely welded machine frame with slanting surfaces, drain pipes and stainless steel hydraulic tank

Flexible product outfeed through integrated outfeed conveyor or directly into Euro box on roller cart or 200 liter trolley

Large versatility for product infeed

- easy loading by hand using the excellent double chamber system
- fully automatic loading via hopper
- infeed conveyor for blocks or calibrated products
- lift for 200 liter trolleys

Extra user-friendly control units - simple adjustment of all cutting parameters via single control keys allowing less break-in period

Low maintenance costs - electronic soft-start reduces the load onto drives and increases the lifetime of wear parts



TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

Kammerlänge
Schnittlänge
Seitenvorpressung
Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)
Gewicht

TECHNICAL DATA

maximal throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section

chamber length
cutting length
side pre-compression
length/width/height (with hopper)
weight

kg/h

kW
mm (inch)

mm (inch)
mm (inch)

mm
kg

classic 120

3.000

6,5 - 8,5
120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4})

620 (24^{13/32})
0-50 (0-1^{31/32})

-
2.265 / 950 / 1.200 (1.800)
700

classic 120+

3.200

9,5 - 11,5
220 x 120 (8^{11/16} x 4^{3/4})
120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4})

620 (24^{13/32})
0-50 (0-1^{31/32})

einstellbar / variable
2.265 / 1050 / 1.200 (1.800)
1.050

Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Grid sizes 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

DICETRONIC® für unvergleichliche Schneidergebnisse, hervorragende Bedienung und enorme Durchsatzleistung:

Perfekte Übersicht über alle Schneidparameter und einfache Dateneingabe

- großer Bildschirm mit Berührungssteuerung

Hohe Flexibilität und Vielseitigkeit bei der Auswahl der Schneidprodukte

- große Vielzahl an Schneidprogrammen und eigene Programmierung

Äußerste Schneidgenauigkeit bei maximaler Hygiene im Produktbereich

- durch leistungsstarke und hochgenaue Vorschubzylinder sowie spezielles Dichtungssystem

Einzigartiges System zur Vorschublängensteuerung mit hoher Präzision

Starke Antriebstechnik für Schneidsystem und

Hydraulik ermöglicht hohe Durchsätze

- Abschlaggergeschwindigkeit bis zu 400 U/min bei maximalen Vorschüben

- Hydrauliktank aus rostfreiem Edelstahl

Perfekte Anpassung ans Schneidprodukt

- separate Antriebe für Abschlagger und

Schneidgatter mit einzeln regelbarer Drehzahl

Optimale Produktausnutzung vom ersten bis zum letzten Schnitt

- automatische Aufteilung in Schneidbereiche und Anschnittregelung

DICETRONIC® for superior cutting results, userfriendly machine operation and huge performance:

Perfect overview about all cutting parameters and easy data input

- big screen with touch control

High flexibility and versatility at choice of cutting products

- huge variety at cutting programs and own programming

Utmost cutting accuracy with maximum hygiene at product area

- thanks to top-performing and high-precision feed cylinders and special sealing system

Unique system for feed length control with high precision

Powerful drive technology for cutting system and

hydraulic system allows high throughput rates

- slice-cut knife speed up to 400 rpm at maximum feed rates

- hydraulic tank made from stainless steel

Perfect adaptation to the cutting product

- separate drives with individually adjustable speed for slice-cut knife and grid sets

Optimum product yield

- automatic segmentation into cutting areas and first-cut control

DICETRONIC®



TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

Kammerlänge
Schnittlänge
Seitenvorkomprimierung
Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)
Gewicht

TECHNICAL DATA

maximal throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section

chamber length
cutting length
side pre-compression
length/width/height (with hopper)
weight

	comfort 120	comfort 120+
kg/h	3.400	3.600
kW	12,0 - 14,5	14,0 - 16,2
mm (inch)	120 x 120 (4 ³ / ₄ x 4 ³ / ₄)	220 x 120 (8 ¹¹ / ₁₆ x 4 ³ / ₄) 120 x 120 (4 ³ / ₄ x 4 ³ / ₄)
mm (inch)	620 (24 ¹³ / ₃₂)	620 (24 ¹³ / ₃₂)
mm (inch)	0-50 (0-1 ³¹ / ₃₂)	0-50 (0-1 ³¹ / ₃₂)
	-	einstellbar / variable
mm	2.265 / 950 / 1.200 (1.800)	2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)
kg	950	1.250

Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Grid sizes 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

Vollautomatische Zuführung und

kontinuierliche Verarbeitung von

Fleischprodukten jeglicher Art

Hydraulische Hebe- und Kippvorrichtungfür 200 Liter Wagen oder **Zuführband****Enorme Durchsatzleistung** bis zu 4 Tonnen

pro Stunde im Dauerbetrieb durch

- riesigen Einfülltrichter
- großzügig bemessenen Einfüllquerschnitt
- automatisch arbeitendes Quermesser
- rasante Abschlaggergeschwindigkeit

Saubere Lösung - mustergültige Hygiene und einfache Reinigung**Exzellente geschnittene Würfel und Streifen** durch

- optimale Vorverdichtung aufgrund zuschaltbarer seitlicher Vorpressung mit Doppel-Hydraulikantrieb
- schneidgutabhängige hydraulische Längsvorpressung
- separaten Abschlaggerantrieb mit stufenlos regelbarer Drehzahl

- präzise computergesteuerte Schnittlängenjustierung

Spezielle Merkmale Crozzdic® capacity 150

- großes Touch Display mit 99 Schneidprogrammen
- optimale Produktausbeute durch automatische Aufteilung in Schneidbereiche
- Entnahmevorrichtung für mühelosen Wechsel der Schneidwerkzeuge

*Fully automatic loading and continuous processing of all meat products**Hydraulic lifting device for 200 liter trolleys or infeed conveyor belt**Gigantic throughput rate of up to 4 tonnes per hour in non-stop operation*

- huge infeed hopper
- enormous chamber size
- horizontal cutting guillotine cross knife
- rapid slice-cut knife speed

*Clean solution - exemplary hygiene and easy cleaning**Superior cutting quality for cubes and strips*

- optimum compaction of the meat through the lateral pre-compression with double-hydraulic drive
- adjustable longitudinal pre-compression depending on cutting product
- separate working slice-cut knife drive with infinitely variable speed
- accurate and precise cutting length adjustment, computer controlled

Special features Crozzdic® capacity 150

- large Touch Display with 99 cutting programs
- optimum product yield through automatic segmentation into cutting areas
- mechanical installation device for cutting tools

**TECHNISCHE DATEN /**

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

Kammerlänge
Schnittlänge
Seitenvorkomprimierung
Länge/Breite/Höhe mit Trichter
Gesamthöhe mit Beschickung
Gewicht

TECHNICAL DATA

maximal throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section

chamber length
cutting length
side pre-compression
length/width/height with hopper
total height inclusive lifting device
weight

	capacity120	capacity150
kg/h	3.200	4.000
kW	15,7	18,8
mm (inch)	220 x 120 (8 ^{11/16} x 4 ^{3/4})	250 x 150 (9 ^{27/32} x 5 ^{29/32})
	120 x 120 (4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})	150 x 150 (5 ^{29/32} x 5 ^{29/32})
mm (inch)	620 (24 ^{13/32})	620 (24 ^{13/32})
mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})	0-50 (0-1 ^{31/32})
	einstellbar / variable	einstellbar / variable
mm	3.500 / 1.505 / 2.065	3.550 / 1.785 / 2.330
mm	2.750	3.015
kg	1.700	2.100

capacity 120: Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mmGrid sizes 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch**capacity 150:** Gattergrößen 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mmGrid sizes 3/16, 1/4, 9/32, 5/16, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4, 13/16, 1, 1^{3/16}, 1^{1/2}, 2, 2^{15/16} inch

Ihre erste Wahl für die vollautomatische Beschickung und Verarbeitung von kalibrierten Käseprodukten.

Produktzuführung über Förderband

- für große Käseblöcke oder Käsestangen bis zu einer Breite von 200 mm und einer Länge von 620 mm

Flexibler Schneidgutauslauf

- über Austrageband zum direkten Weitertransport der geschnittenen Ware oder in unterschiedliche Behälter

Einfache Dateneingabe und optimale Übersicht

- durch großes Touch Display
- zum Erstellen von Schneidprogrammen für unterschiedliche Produkte

Hohe Präzision beim Schneiden

- durch intelligente Schnittlängensteuerung für die genaue Positionierung des Vorschubzylinders

Perfekte Hygiene im Produktbereich

- dank der vollverschweißten Bauweise mit großen Abläufen sowie
- schrägen Ablaufflächen im gesamten Maschinenbereich
- Hydrauliktank aus rostfreiem Edelstahl

Optimale Zugänglichkeit zur Reinigung und zum Service

- durch große Reinigungs- und Serviceöffnungen

Hohe Schneidleistungen

- aufgrund schneller Antriebsgeschwindigkeiten und
- regelbarer Drehzahl zur individuellen Anpassung ans Schneidprodukt

Your first choice for fully automatic loading and processing of calibrated cheese products.

Product infeed via conveyor belt

- for big blocks of cheese or cheese logs up to a width of 200 mm and a length of 620 mm

Flexible outfeed for cut product

- through discharge conveyor belt for direct further transport of the cut products or into different containers

Easy data input and optimal overview

- via big Touch Display
- for creating cutting programs for different products

High precision at cutting

- through intelligent cutting length control for accurate positioning of the feed cylinder

Perfect hygiene at the product area

- thanks to fully welded construction with large drain pipes and
- slanting surfaces throughout the whole machine
- hydraulic tank made of stainless steel

Optimal reachability for cleaning and servicing

- by reason of large cleaning and service openings

High cutting performance

- due to fast drive speeds and
- controllable speed for individual adaptation onto the cutting product



TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlusswert
Kammerquerschnitt
Kammerlänge
Schnittlänge
Quermesser
Gewicht

TECHNICAL DATA

maximal throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section
chamber length
cutting length
cross knife
weight

cheese line 200

kg/h	3.000
kW	19,9
mm (inch)	200 x 120 (7 ^{7/8} x 4 ^{3/4})
mm (inch)	620 (24 ^{13/32})
mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})
	automatischer Hydraulikantrieb / automatic hydraulic drive
kg	1.400