

# CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





## FOODLOGISTIK CROZZDIC®

Como característica estándar, **TODAS LAS CROZZDIC®** 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 CROZZDIC®, 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 cuadruple 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 higiênico*

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

*Computador SIEMENS 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 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*

# cheese line

**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**

- A través de un sistema de medición de posición integrado para el posicionamiento preciso del cilindro de alimentación

**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 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 de um sistema de medição de posição integrado para o posicionamento preciso do cilindro de alimentação

**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



## DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS

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

rendimiento máximo

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

consumo de energia

secção transversal da câmara

comprimento da câmara

comprimento de corte

faca cruzada

peso

kg/h

kW

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

kg

cheese line 200

3.000

18

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>)

accionamiento hidráulico automático / unidade hidráulica automática

1400



**Menos cortes de carne necesarios** – la cuchilla transversal de guillotina con control automático corta los grandes trozos de carne, cerdo o queso al tamaño de la cámara

**Excelente calidad de corte** y alimentación de productos de gran tamaño a través de la pre-compresión lateral opcional y de las rejas de corte para carne fresca

**Alto rendimiento consistente** - sistema hidráulico fuerte y amplios rejas de corte

**Conozca los más altos estándares de higiene posibles** - cuadro de la máquina completamente soldado con superficies inclinadas, tubos de drenaje y tanque hidráulico de acero inoxidable

**Salida de producto flexible** a través de una cinta de salida integrada o directamente en un carro de 200 litros

**Gran versatilidad en la entrada** de los productos

- Fácil carga manual mediante el excelente sistema de doble cámara
- Carga totalmente automática a través de la tolva
- Cinta de entrada para bloques o productos calibrados
- Elevador para carros de 200 litros

**Unidades de control adicionales de fácil utilización** - ajuste sencillo de todos los parámetros de corte mediante llaves de control individuales, permitiendo menor período de formación

**Bajos costos de mantenimiento** - el arranque suave electrónico reduce la carga en las unidades y aumenta la vida útil de las piezas

**Menos cortes de carne necessários** - a faca cruzada da guilhotina com controle automático corta os grandes pedaços de carne, bacon ou queijo no tamanho da câmara

**Excelente qualidade** de corte e alimentação de produtos grandes através da pré-compressão lateral opcional e de grades para carne fresca

**Alto rendimento consistente** - sistema hidráulico forte e unidades maciças de acionamentos das grades

**Conheça os mais altos padrões de higiene possíveis** - quadro da máquina completamente soldado com superfícies inclinadas, tubos de drenagem e tanque hidráulico de aço inoxidável

**Saída de produto flexível** através de uma esteira de saída integrada ou diretamente em um carrinho de 200 litros

**Grande versatilidade** na entrada dos produtos

- Fácil carregamento manual usando o excelente sistema de câmara dupla
- Carregamento totalmente automático através de funil de alimentação
- Transportador de entrada para blocos ou produtos calibrados
- Elevador para carrinhos de 200 litros

**Unidades de controle de muito fácil utilização**

- Ajuste simples de todos os parâmetros de corte através de teclas de controle únicas, permitindo menos intervalos

**Baixos custos de manutenção** - o soft-start eletrônico reduz a carga nas unidades e aumenta a vida útil das peças



**DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS**

rendimiento máximo <small>(con la tasa de alimentación más alta y un buen llenado de la cámara)</small>	rendimiento máximo <small>(com a taxa de alimentação mais alta e ótimo enchimento da câmara)</small>
consumo de energía	consumo de energía
sección transversal de la cámara	seção transversal da câmara
longitud de la cámara	comprimento da câmara
longitud de corte	comprimento de corte
precompresión lateral	pré-compressão lateral
longitud x anchura x altura <small>(con la tolva)</small>	comprimento x largura x altura <small>(com Funil)</small>
peso	peso

	classic 120	classic 120+
kg/h	3.000	3.200
kW	6,5 - 8,5	9,5 - 11,5
mm / pulgada/polegada	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> )
mm / pulgada/polegada	620 (24 <sup>13/32</sup> )	620 (24 <sup>13/32</sup> )
mm / pulgada/polegada	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
mm	2.265 x 950 x 1.200	variable/variável 2.265 x 1050 x 1.200
kg	700	1050

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

Tamaños de reja/ Tamanhos de grade 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 3/8, 7/16, 9/16, 25/32, 15/16, 1<sup>9/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> pulgada/polegada

**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
- Sistema de medición integrado para el posicionamiento del pistón
- **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 rpm 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

- Distribución automática de la longitud de la última pieza y control del primer corte

**DICETRONIC®** para resultados superiores de corte, fácil operación 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
- Sistema de medição integrado para o posicionamento do pistão
- **Sistema exclusivo de controle de comprimento de alimentação** com precisão extremamente elevada

**A potente tecnologia de accionamento** para o sistema de corte e o sistema hidráulico permite altas taxas de produção

- Velocidade do corte em fatias de até 400 rpm 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**

- Gerenciamento automático de peças finais e de controle do primeiro corte

**DICETRONIC®**



**DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS**

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

precompresión lateral

longitud x anchura x altura

(con elevador)

peso

rendimiento máximo

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

consumo de energia

secção transversal da câmara

comprimento da câmara

comprimento de corte

pré-compressão lateral

comprimento x largura x altura

(com o dispositivo de elevação)

peso

kg/h

kW

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

mm

kg

**comfort 120**

3.400

12,0 - 14,5

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 x 950 x 1.200

950

**comfort 120+**

3.600

14,0 - 16,2

220 x 120 / 120 x 120

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

variable/variável

2.265 x 1.050 x 1.200

1.200

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

Tamaños de reja/ Tamanhos de grade 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 3/8, 7/16, 9/16, 25/32, 15/16, 1<sup>31/64</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> pulgada/polegada

**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 ejemplar y fácil limpieza

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

- Compactación óptima de la carne mediante la pre-compresión 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 a través de la distribución automática de la última porción residual - minimiza las mermas
- Dispositivo de instalación mecánica para herramientas de corte

**Carregamento totalmente automático** e procesamiento 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 limpa** - 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 ótimo do produto através da distribuição automática do pedaço restante - reduz as sobras ao mínimo
- Dispositivo de instalação mecânica para ferramentas de corte



**DATOS TÉCNICOS / DADOS TÉCNICOS**

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

precompresión lateral

longitud x anchura x altura

altura total elevador incl.

peso

rendimiento máximo

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

consumo de energia

secção transversal da câmara

comprimento da câmara

comprimento de corte

pré-compressão lateral

comprimento x largura x altura

altura total dispositivo de elevação incl.

peso

kg/h

kW

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

mm / pulgada/polegada

mm

mm

kg

**capacity 120**

3.200

11,3

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

variable/variável

3.500 x 1.505 x 2.065

2.750

1.700

**capacity 150**

4.000

15,3

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

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

0-60 (0-2<sup>3/8</sup>)

variable/variável

3.550 x 1.785 x 2.330

3.015

2.100