

CROZZDICR®

classic • comfort • capacity



FOODLOGISTIK CROZZDICR®



Equipos de serie de TODAS LAS CROZZDICR® cuchilla transversal automática, sin cortes

menores a los deseados lo cual reduce costes y ahorra tiempo pudiendo además automatizar la alimentación

Equipements de série TOUS CROZZDICR® avec le fonctionnement automatique du couteau, pas de coupes inférieures à celles désirées, ce qui diminue les pertes de temps et les surcoûts il est possible en plus d'automatiser l'approvisionnement

Rejas de acero inoxidable muy resistente con cuatro fijaciones para trabajo con productos muy duros

Acier Inox haute résistance à quadruple fixations renforcées pour résister aux produits les plus durs

Recogida del producto en carros de 200 litros debajo de la máquina o en cinta transportadora (opción)

Sortie pour wagonnets de 200 Litres - ou tapis de transfert en option

Eliminación de los restos de producto mediante amplias aperturas de acero inoxidable para una higiene perfecta

Matières résiduelles éliminées par de larges ouvertures en Inox pour une hygiène parfaite

Computadores SIEMENS de alta calidad aseguran una fiabilidad total

Contrôles assurés par ordinateur SIEMENS haute performances pour une fiabilité absolue

Alimentación por ciclos y continua en modalidad estándar

Alimentation au coup par coup et en continu en standard



Mínimo gasto en desinfección para una mejor higiene

- El cambio a modo "Último Corte" minimiza la merma en la reja de corte, ideal para cambios de producto o al finalización de la jornada
- El modo "Limpieza a fondo" permite un fácil acceso a todas las partes de la máquina
- La cuchilla transversal, así como la guía y todas las herramientas de corte pueden desmontarse sin necesidad de herramientas en un instante

Contraintes de nettoyage minimales pour une hygiène parfaite

- Programme "Dernière Coupe" pour optimiser et réduire les matières résiduelles dans les grilles. Idéal lors des changements de produits ou en fin de travail
- Programme „Mode Nettoyage“ rend l'accessibilité aux différentes parties plus simple pour un nettoyage approfondi
- Les couteaux, goulotte et outils de coupe sont démontés instantanément





No hace falta cortar previamente la carne: la cuchilla transversal automática se encarga de cortar trozos de carne, bacon o bloques de queso grandes a las dimensiones de la cámara

Excelente calidad de corte y alimentación de productos grandes mediante compresión lateral y rejillas para carne fresca opcionales

Elevado rendimiento constante mediante un sólido sistema hidráulico y accionamientos de rejillas que soporta grandes cargas

Cumple las normas de higiene más estrictas: la carcasa de la máquina está totalmente soldada, tiene superficies inclinadas y tuberías de drenaje de líquidos.

Cinta flexible de salida de productos integrada o directamente a un carro de 200 litros

Gran versatilidad para la alimentación de la máquina con diferentes productos

- carga manual fácil a través del excelente sistema de cámara doble
- carga totalmente automática a través de la tolva
- transportador de alimentación para bloques o productos calibrados
- elevador para carros de 200 litros

Unidades de control muy fáciles de usar: la configuración sencilla de todos los parámetros de corte mediante teclas de mando únicas garantiza menores tiempos de parada

Gastos de mantenimiento bajos: el arranque electrónico, en forma progresiva, reduce la carga de los accionamientos y aumenta la vida útil de las piezas de desgaste

Moins de PREPARATION de viande nécessaire - le couteau de coupe transversal de la guillotine, contrôlé automatiquement, découpe les grosses pièces de viande, de lard ou les blocs de fromage à la taille de la chambre

Excellente qualité de coupe et entrée en machine de gros morceaux à travers un jeu de grilles optionnelles APRES COMPRESSION LATÉRALE DES PRODUITS,

Performance de coupe élevée et constante – par un puissant système hydraulique et un système d'entraînement ADAPTE AUX DIFFÉRENTS JEUX DE GRILLES,

Répond aux normes d'hygiène les plus sévères - châssis de la machine entièrement soudé avec surfaces obliques et tuyaux de drainage

Evacuation facile du produit par un convoyeur de sortie intégré PERMETTANT LE TRANSFERT DANS UN CHARIOT 200 L

Possibilités illimitées pour les produits d'alimentation

- facilite le chargement à la main grâce à un excellent système de double chambre
- chargement entièrement automatique par trémie
- convoyeur d'alimentation des blocs ou des produits calibrés
- ELEVATEUR pour chariots de 200 litres

TABLEAU DE COMMANDE CONVIVIAL FACILITANT ET MEMORISANT LES DIFFÉRENTS REGLAGES

Faibles coûts de maintenance – un démarrage électronique souple réduit la charge sur l'entraînement et augmente la durée de vie des pièces d'usure



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

			classic 120	classic 120+
Producción	Productivité	kg/h	3.000	3.200
Consumo	Puissance	kW	6,5 - 8,5	9,5 - 11,5
Anchura del depósito	Largeur de chambre	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})
Longitud del depósito	Longueur de chambre	mm (inch)	620 (21 ^{21/32})	620 (21 ^{21/32})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})	0-50 (0-1 ^{31/32})
Precompresión longitudinal regulable	Pré compression longitudinale		-	variable/réglable
Largo x ancho x alto (con tolva)	Longueur x largeur x Hauteur (avec trémie)	mm	2.265 / 950 / 1.200	2.265 / 1050 / 1.200
Peso	Poids	kg	700	1050

Tamaños de las rejillas de corte. 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm
Tailles des grilles 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 3/8, 7/16, 9/16, 25/32, 15/16, 1^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

DICETRONIC® - para resultados de corte incomparables, manejo fácil de la máquina y alto rendimiento:

Vista general perfecta de todos los parámetros de corte e introducción de datos fácil

- pantalla grande con control táctil

Alta flexibilidad y versatilidad de elección de los productos a cortar

- gran variedad de programas de corte y programación propia

Gran precisión de corte con la máxima higiene en el área del producto

- sistema de medición integrado para el pistón de empuje(*)

Sistema único de alta precisión para controlar la longitud de empuje(*)

- válvula de paso electrónicamente controlada

La potente tecnología de accionamiento del sistema de corte y el sistema hidráulico garantiza un alto rendimiento

- velocidad de la cuchilla de hasta 400 rpm con tasas de empuje máximas

Perfecto ajuste al producto a cortar

- accionamientos separados con velocidad ajustable para la cuchilla y los juegos de rejillas

Aprovechamiento óptimo del producto

- gestión de piezas finales y control del corte final automáticos

DICETRONIC® pour des résultats de coupe supérieurs, machine conviviale aux performances gigantesques

Vue d'ensemble parfaite sur tous les paramètres de coupe et entrée des données facile

- big screen with touch control

Haute flexibilité et grande possibilité de choix des produits de coupe

- grande variété de programmes de découpe et programmation propre

Haute précision de coupe avec une hygiène maximum dans la zone des produits

- Système de mesure intégré pour le positionnement du piston

Un système unique de contrôle de la longueur d'avance d'une haute précision

- vanne à commande électronique

Un moteur puissant pour le système de coupe et le système hydraulique permet des débits élevés

LE COUTEAU PRINCIPAL A 1 VITESSE MAXI DE 400 TRS/MN, CETTE VITESSE EST REGLABLE

Adaptation parfaite au produit de coupe

- entraînements séparés avec réglage individuel de la vitesse pour le couteau PRINCIPAL et les ensembles de grilles.

Rendement optimal du produit

- gestion automatique de la pièce finale et contrôle de la première coupe

DICETRONIC®



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

Producción
Consumo
Anchura del depósito

Productivité
Puissance
Largeur de chambre

Longitud del depósito
Longitud de corte
Precompresión longitudinal regulable
Precompresión lateral
Largo x ancho x alto
(con elevador)
Peso

Longueur de chambre
Longueur de coupe
Pré compression longitudinale
Pré compression latérale
Longueur x largeur x Hauteur
(avec chargement)
Poids

kg/h
kW
mm (inch)
mm (inch)
mm (inch)
mm
kg

comfort 120

3.400
12,0 - 14,5
120 x 120
(4^{3/4} x 4^{3/4})
620 (24^{7/16})
0-50 (0-1^{31/32})
-
2.265 / 950 / 1.200
950

comfort 120+

3.600
14,0 - 16,2
220 x 120 / 120 x 120
(8^{11/16} x 4^{3/4} / 4^{3/4} x 4^{3/4})
620 (24^{7/16})
0-50 (0-1^{31/32})
variable/réglable
1.200

Tamaños de las rejillas de corte. 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Tailles des grilles 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 3/8, 7/16, 9/16, 25/32, 15/16, 1^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

Carga automática y procesamiento continuo de todos los productos de carne

Dispositivo hidráulico de elevación para **carros de 200 litros** o transportador de alimentación

Alto rendimiento de hasta 4 toneladas / hora en funcionamiento continuo

- tolva de alimentación grande
- cámara sobredimensionada
- cuchilla transversal automática
- rápida velocidad de la cuchilla

Solución limpia: máxima higiene y fácil limpieza

Calidad de corte superior para cubitos y tiras

- óptimo prensado previo de la carne a través de la compresión lateral con accionamiento hidráulico doble
- compresión longitudinal ajustable al producto a cortar
- accionamiento separado de la cuchilla con velocidad regulable continua
- ajuste preciso de la longitud de corte controlado por ordenador

Características especiales de CrozzdicR capacity 150

- display LCD grande con pantalla táctil y 99 programas de corte
- aprovechamiento óptimo del producto mediante la distribución de las piezas restantes: reduce la merma al mínimo
- dispositivo mecánico de instalación de las herramientas de corte

Chargement entièrement automatique et traitement continu de tous les produits à base de viande
Dispositif de **levage hydraulique pour chariots de 200 litres**,

DEBIT IMPORTANT jusqu'à 4 tonnes à l'heure en fonctionnement non-stop

- GRANDE trémie d'alimentation
- très grandes dimensions de la chambre
- couteau de coupe transversal de la guillotine horizontale
- Vitesse élevée du couteau tranche-coupe A 400 TRS/MN

Une solution propre - hygiène exemplaire et nettoyage facile

Qualité de coupe supérieure des cubes et des LECHES

- compactage optimal de la viande grâce à une précompression latérale avec double entraînement hydraulique
- précompression réglable en longueur en fonction du produit de coupe
- Entraînement séparé du couteau tranche-coupe avec vitesse réglable en continue
- Réglage précis de la longueur de coupe - contrôlé par ordinateur

Particularités du CrozzdicR capacity 150

- Grand écran LCD avec écran tactile, et 99 programmes de coupe
- rendement optimal du produit grâce à la distribution automatique de la pièce restante - Réduit les restes à un minimum
- Dispositif de montage mécanique pour outils de coupe



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

			capacity 120	capacity 150
Producción	Productivité	kg/h	3.200	4.000
Consumo	Puissance	kW	11,3	15,3
Anchura del depósito	Largueur de chambre	mm (inch)	220 x 120 / 120 x 120 (8 ^{11/16} x 4 ^{3/4} / 4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})	250 x 150 / 150 x 150 (9 ^{27/32} x 5 ^{29/32} / 5 ^{29/32} x 5 ^{29/32})
Longitud del depósito	Longueur de chambre	mm (inch)	620 (24 ^{7/16})	620 (24 ^{7/16})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})	0-60 (0-2 ^{3/8})
Precompresión longitudinal regulable	Pré compression longitudinale		variable/réglable	variable/réglable
Precompresión lateral	Pré compression latérale	mm	3.500 / 1.505 / 2.065	3.550 / 1.785 / 2.330
Largo x ancho x alto (con elevador)	Longueur x largeur x Hauteur (avec chargement)	mm	2.750	3.015
Peso	Poids	kg	1.700	2.100

Tamaños de las rejillas de corte. 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm
Tailles des grilles 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1^{31/64}, 1^{31/64}, 2³⁸ inch

Tamaños de las rejillas de corte. 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mm
Tailles des grilles 3/16, 1/4, 9/32, 5/16, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4, 13/16, 1, 13/16, 1^{1/2}, 2, 2^{15/16} inch

