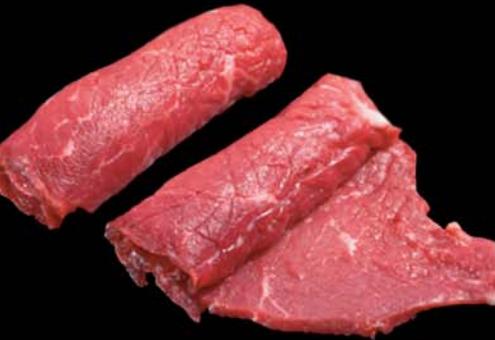


SLICR®

classic • comfort • capacity • line



FOODLOGISTIK SLICR®



Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die **SLICR®** schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in **gleichmäßige Scheiben** – eine **präzise Portionierung** ist garantiert

*If fresh, chilled or tempered frozen products - the **SLICR®** cut boneless and bone-in products in **even slices** – **precise portioning** is guaranteed*

Der **ziehende Schnitt des Abschneidemessers** erzeugt glatte, saubere Schnittflächen und schneidet Kotelett nahezu splitterfrei

*The **pulling cut of the slice-cut knife** assures plain and clean cutting surfaces and cut chops almost splinter-proof*

Minimaler Reinigungsaufwand - die **SLICR®** sind problemlos mit wenigen Handgriffen zu reinigen

***Marginal sanitizing expenses** for best hygienic conditions - the **SLICR®** are smoothly to clean by carry out few actions only*

Die **SLICR®** von Foodlogistik – genau auf Ihre Produkte zugeschnitten ... Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Fisch, Käse und Wurstwaren

*The **SLICR®** from Foodlogistik – tailored to your particular needs ... chops, pork neck, escalope, beef olive, Roastbeef, pork belly, smoked pork, fish, cheese and sausages*

Verarbeitungstemperatur bis -4°C für alle Produkte

Processing temperature up to -4°C

Klassisch strukturierte

Kammeroberfläche sorgt für optimalen Transport des Schneidgutes

***Classic structured metal surface** cares for optimum transport of the meat*



Vorschub wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit dem Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

***Feed motion** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single cut knife achieving precise slices*

Stabile PET- oder Edelstahlabdeckungen (optional)
Solid PET or stainless steel covers (on request)

Selbstverständlich entsprechen alle **SLICR®** den neuesten EU-Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

*Of course all **SLICR®** comply to latest EC sanitation rules and safety regulations*

Die **SLICR®** von Foodlogistik - für Handwerksbetriebe, Großküchen, Supermärkte, Hypermärkte und Industriebetriebe

*The **SLICR®** from Foodlogistik – for the Butcher Shops, Caterer, Supermarkets, Hypermarkets, Industrial plants and high performance factories*



- **kontinuierlicher Produktionsfluss** - keine Leerzeiten durch Zurückfahren des Greifers oder Öffnen der Schneidkammer
- **enorme Leistung - Stundendurchsatz** von bis zu 4 Tonnen
- **unerreichte Schneidgeschwindigkeit** - bis zu 500 echte Scheiben pro Minute im taktweisen Betrieb
- **perfektes Handling** - vollautomatische Beschickung während des Schneidvorgangs
- **optimale Produktpassung** - Messergeschwindigkeit individuell von 60 - 500 Scheiben je Minute einstellbar
- Einzelschnittfunktion in **hoher Geschwindigkeit** – vereinzelte Ablage der Scheiben für weitere Produktionsprozesse (z.B. Schockfrostern)
- **hohe Qualität** und Genauigkeit der Scheiben - Schnittstärke von 0,5 mm bis unendlich
- **ausgezeichnete Hygiene** - leichte und schnelle Reinigung
- die **Produkterkennung** über Lichtschranken ermöglicht die Aufteilung in Schneidbereiche
- **continuous production flow** eliminates idle capacity costs – no loss of time by retraction of the gripper or manual flap opening
- **enormous hourly throughput** of up to 4 tonnes
- **unrivalled cutting speed** – machine cuts 500 slices per minute in single blade operation
- **perfect handling** - fully-automatic charging during the cutting process
- **optimum adaptation of blade speed** to the product – individual adjustable from 60-500 slices per minute
- **high speed single cut function** – for gapping and singling of slices for the further processing (i.e. Shock freezing)
- **high cutting accuracy** and quality - slice thickness from 0,5mm to ∞
- **clean solution** – exemplary hygiene and easy cleaning
- **product detection** via optical sensors allows dividing of products in sections



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Anschlußwert	connected load	kW	line 25	line 36
Max. Einlegequerschnitt (BxH)	max. product cross section (wxh)	mm	8,5	8,5
Max. Einlegelänge	max. product length	mm	250 x 180	360 x 180
Länge x Breite x Höhe	length x width x height	mm	∞	∞
Gewicht	weight	mm	3600 x 1100 x 1680	3600 x 1225 x 1680
Schneidleistung	cutting rate	kg	720	900
		Abschnitte pro Min.	60-500	60-500
		slices per minute		

classic



- **hohe Durchsatzleistung** - bis zu 400 Abschnitte pro Minute
- **exakte Schnittlängenregulierung** – stufenlos bis 32 mm einstellbar
- **benutzerfreundliche** Bedienung über **robuste Einzeltasten**
- visuelle **Störungsanzeige** für einfachste Fehlererkennung
- **zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung** - automatisch
- **Abtransport** der geschnittenen Scheiben über ein **Austrageband** (optional)
- **Betriebsart** wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb
- **verstellbarer Greifer** - hält alle Produkte richtig fest, für **optimale Schneidergebnisse**
- **Maschine auf Rollen** - problemloses Umsetzen in der Produktion möglich
- **large volume cutting** - up to 400 slices per minute
- **precise slice thickness control** - infinitely adjustable from 1 to 32 mm
- **user friendly operation** via single control keys
- **visual failure signal** for simple error detection
- **time saving** automatic return limiter
- **product discharge** of slices via conveyor belt (optional)
- **operation mode** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single blade achieving precise slices
- **adjustable gripper** - keeps all products right firm in position for **best slicing quality**
- **machine moveable** on rolls



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
Anschlußwert	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
Länge/Breite/Höhe	length/width/height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	240	260	320	360	400
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte pro Min.	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Einfach-/Doppelmesser	single/double blade	slices per minute					

* mit Austrageband / with discharge conveyor belt

- **Flexibilität ohne Grenzen** - Scheibenstärke stufenlos von 1 mm bis Kammerlänge einstellbar, für eine besonders hohe Produktvielfalt
- **Zeitersparnis** und **hohe Schnittgenauigkeit** durch integriertes optisches Sensorsystem
- **optimale Produktausbeute** durch:
 - automatische **Restscheibenaufteilung** reduziert die Schneidreste auf ein Minimum
 - **Abschnittprogrammierung – die Aufteilung in Schneidbereiche** garantiert eine bestmögliche Ausbeute, denn verschiedene Schnittstärken sind innerhalb eines Schneidzyklus programmierbar
 - **exakter Schneidebeginn ohne Leerschnitt** für perfekte Scheiben ab dem ersten Schnitt – die eingebaute Anfahr- und Suchlaufautomatik macht es möglich
- **Bedienerfreundliches Handling:**
 - **Display** für leichte Dateneingabe wie Scheibendicke, Anzahl der Scheiben und Nachlaufzeit des Transportbandes
 - **60 Programme** zum getakteten und kontinuierlichen Schneiden
- **Unlimited versatility** - slice thickness can be chosen infinitely variable from 1 mm to chamber length, for variety of products cutting
- **Time saving** and **cutting accuracy** through the integrated optical sensor system
- **Optimum gain** due to:
 - automatic **distribution of the remaining slice** reduces leftover to minimum
 - **Cutting section programming** – dividing in sections allows **best utilization of product and low wastage**, since different slicing thicknesses can be programmed for one cutting cycle
 - **immediate starting of cutting process** to achieve high quality slices from the beginning – through integrated start and search control
- **User-optimised handling:**
 - **display** for setting of slice thickness, number of slices and run off time of conveyor belt
 - 60 programs for continuous or intermittent operation



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			comfort 21	comfort 21+	comfort 25	comfort 25+	comfort 36
Anschlußwert	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700	1-1000	1-700
Länge/Breite/Höhe	length/width/height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	240	260	320	360	400
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte pro Min.	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Einfach-/Doppelmesser	single/double blade	slices per minute					

*mit Austrageband / with discharge conveyor belt

- **enorme Schneidleistung** - bis zu 600 Abschnitte pro Minute
- **komfortable Bedienung**
 - großes **LCD Display** für einfache Dateneingabe und Übersicht zum Schneidvorgang
 - **75 Programme** zum getakteten und kontinuierlichen Schneiden sofort abrufbar – garantiert vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten
- **Produktabtransport** für jeden Einsatzfall:
 - Ablage der **Scheiben in Gruppen** – Anzahl der Scheiben und Zwischenraum je Gruppe einstellbar
 - Ablage der Scheiben **geschindelt**
 - automatische **Steuerung** der **Transportbandgeschwindigkeit**
- **regelbare Messergeschwindigkeit** - ausgezeichnete Schneidqualität durch flexible Anpassung der Messerdrehzahl an das Schneidprodukt
- **hohe Genauigkeit** auch bei dünnen Scheiben - Schnittstärke ab 0,5 mm bis Kammerlänge einstellbar
- **automatischer Klappenöffner** und **pneumatischer Greifer für Reststückausstoß** optional erhältlich
- **huge volume cutting** - up to 600 slices per minute
- **comfortable operation:**
 - large **LCD-display** for easiest program setting and complete overview about all cutting process data
 - **75 programs** selectable for intermittent or continuous cutting – best choice for doing wide range of cutting applications
- **product discharge** for selected further processing:
 - stacking of **slices in groups** – the number of slices and gap between groups can be programmed
 - stacking of finely **shingled slices**
 - automatic **control** of discharge **conveyor belt speed**
- **variable knife speed** – perfect quality through flexible adaptation of knife speed to the product being cut
- **high cutting accuracy** at slicing wafer-thin - cutting from 0,5 mm thickness up to chamber length
- **automatic flap opener** and **pneumatic gripper** for ejecting of residue piece optional available



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			capacity 25	capacity 25+	capacity 36
Anschlußwert	connected load	kW	5,8	5,8	7,2
Kammermaß	chamber size	mm	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700
Länge/Breite/Höhe	length/width/height	mm	1960 (3065*)x 925x1420	2570 (3465*)x 925x1420	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	350	400	420
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte pro Min. slices per minute	300/600	300/600	300
Einfach-/Doppelmesser	single/double blade				

* mit Austrageband / with discharge conveyor belt