

CROZZDICR®

classic • comfort • capacity



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 200 Liter-Wagen
oder optionales Austrageband

Product outfeed for driving 200 litre trolleys underneath machine or conveyor belt (option)

Restgutabführung über große Abläufe
aus rostfreiem Edelstahl für hohen
Hygienestandard

Leftover removal through large stainless steel drain pipes for best hygienic standard

Hochwertige Computersteuerungen von SIEMENS für hohe Zuverlässigkeit

High-quality SIEMENS Computer Processing Units guarantee best reliability

Taktweiser und kontinuierlicher Kolbenvorschub

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 sekundenschnelle werkzeuglos herausnehmbar

Marginal sanitizing expenses
for best hygienic

- 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





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

Flexible Produktabführung über integriertes Austrageband oder direkt in 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 and drain pipes

Flexible product outfeed through integrated outfeed conveyor or directly into 200 liter trolley

Unlimited 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/ TECHNICAL DATA

Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

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

kg/h
kW
mm (inch)

classic 120
3.000

classic 120+
3.200

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

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

mm (inch)
mm (inch)
mm
kg

620 (21^{21/32})
0-50 (0-1^{31/32})
-
2.265 / 950 / 1.200
700

220 x 120 (8^{11/16} x 4^{3/4})
120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4})
620 (21^{21/32})
0-50 (0-1^{31/32})
einstellbar/variable
2.265 / 1050 / 1.200
1050

Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm
Grid sizes 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® - für unvergleichliche Schneid-
ergebnisse, 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

- integriertes Messsystem für die Position des
Vorschubzylinders

**Einzigartiges System zur Vorschublängen-
steuerung** mit extrem hoher Präzision

- elektronisch gesteuertes Stromregelventil

Starke Antriebstechnik für Schneidsystem und
Hydraulik ermöglicht hohe Durchsätze

- Abschlagmessergeschwindigkeit bis zu
400 U/min bei maximalen Vorschüben

Perfekte Anpassung ans Schneidprodukt

- separate Antriebe für Abschlagmesser
und Schneidgatter mit einzeln regelbarer Drehzahl

Optimale Produktausnutzung vom ersten
bis zum letzten Schnitt

- automatische Restlängenaufteilung
und Anschnitt-Regelung

*DicetroniC® for superior cutting results, user-
friendly 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

- integrated measuring system for piston
positioning

Unique system for feed length control with
extreme high precision

- electronic controlled way-valve

Powerful drive technology for cutting system
and hydraulic system allows high throughput rates

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

Perfect adaptation to the cutting product

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

Optimum product yield

- automatic end-piece
management and
first-cut control

DICETRONIC®



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

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

kg/h

comfort 120

comfort 120+

3.400

3.600

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

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

kW
mm (inch)

12,0 - 14,5
120 x 120
(4^{3/4} x 4^{3/4})

14,0 - 16,2
220 x 120 / 120 x 120
(8^{11/16} x 4^{3/4} / 4^{3/4} x 4^{3/4})

mm (inch)
mm (inch)

620 (24^{7/16})
0-50 (0-1^{31/32})

620 (24^{7/16})
0-50 (0-1^{31/32})

mm

-
2.265 / 950 / 1.200

einstellbar/variable
2.265 / 1.050 / 1.200

kg

950

1.200

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

Grid sizes 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

Vollautomatische Zuführung und kontinuierliche Verarbeitung von Fleischprodukten jeglicher Art

Hydraulische Hebe- und Kippvorrichtung für 200 Liter Wagen oder Zuführband

Enorme Durchsatzleistung - 4 Tonnen pro Stunde im Dauerbetrieb durch

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

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 Abschlagmesserantrieb mit stufenlos regelbarer Drehzahl
- präzise computergesteuerte Schnittlängenjustierung

Spezielle Merkmale CrozzdicR capacity 150

- großes LCD Display mit Touch Screen und 99 Schneidprogrammen
- optimale Produktausbeute durch automatische Restlängenaufteilung
- entnahmevorrichtung für mühelosen Wechsel der Schneidwerkzeuge

Fully automatic loading and continuous processing of all meat products

Hydraulic lifting device for 200 litre 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 CrozzdicR capacity 150

- large LCD Display with touch screen, and 99 cutting programs
- optimum product yield through automatic distribution of the remaining piece - reduces leftovers to a minimum
- mechanical installation device for cutting tools



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)

Anschlußwert
Kammerquerschnitt

Kammerlänge
Schnittlänge

Seitenvorkomprimierung
Länge/Breite/Höhe
Gesamthöhe mit Beschickung
Gewicht

throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)

connected load
chamber cross section

chamber length
cutting length

side pre-compression
length/width/height
total height incl. lifting device
weight

kg/h

kW
mm (inch)

mm (inch)
mm (inch)

mm
mm
kg

capacity 120

3.200
11,3
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})
einstellbar/variable
3.500 / 1.505 / 2.065
2.750
1.700

capacity 150

4.000
15,3
250 x 150 / 150 x 150
(9^{27/32} x 5^{29/32} / 5^{29/32} x 5^{29/32})
620 (24^{7/16})
0-60 (0-2^{3/8})
einstellbar/variable
3.550 / 1.785 / 2.330
3.015
2.100

capacity 120 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^{31/64}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

capacity 150 Gattergrößen 5, 6, 7, 8, 10, 13, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mm
Grid sizes 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

