

CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





FOODLOGISTIK CROZZDIC®

Serienmäßig verfügen ALLE CROZZDIC® 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 CROZZDIC®
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, Quermesserrführung und Schneidwerkzeuge in sekundenschnelle 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
 Adolph-Kolping-Straße 15
 17034 Neubrandenburg
 Germany
 Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 131/140
 Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220
 E-Mail: info@foodlogistik.de
www.foodlogistik.de

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 Schneidgutsauslauf

- 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 integriertes Wegmesssystem für die genaue Positionierung des Vorschubzylinders

Perfekte Hygiene im Produktbereich

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

Optimale Zugänglichkeit zur Reinigung und zum Service

- durch große Reinigungs- und Serviceöffnungen

Hohe Schneidleistungen

- aufgrund schneller Antriebsgeschwindigkeiten von bis zu 400 U/min 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 integrated position measuring system 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 from stainless steel

Optimal reachability for cleaning and servicing

- by reason of large cleaning and service openings

High cutting performance

- due to fast drive speeds of up to 400 rpm and
- controllable speed for individual adaptation onto the cutting product



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)

Anschlußwert

Kammerquerschnitt

Kammerlänge

Schnittlänge

Quermesser

Gewicht

maximal throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)

connected load

chamber cross section

chamber length

cutting length

cross knife

weight

kg/h

kW

mm (inch)

mm (inch)

mm (inch)

kg

cheese line 200

3.000

18

200 x 120 (7^{7/8} x 4^{3/4})

620 (24^{13/32})

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

automatischer Hydraulikantrieb / automatic hydraulic drive

1400



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 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 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/ TECHNICAL DATA

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)

Anschlußwert

Kammerquerschnitt

Kammerlänge

Schnittlänge

Seitenvorprecompression

Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)

Gewicht

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

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

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^{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

Starke Antriebstechnik für Schneidsystem und
Hydraulik ermöglicht hohe Durchsätze

- Abschlagmessergeschwindigkeit bis
zu 400 U/min bei maximalen Vorschüben

- Hydrauliktank aus rostfreiem Edelstahl

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

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 end-piece
management and
first-cut control

DICETRONIC®



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Maximaler Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt

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

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

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

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

einstellbar/variable

2.265 / 1.050 / 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 bis zu 4 Tonnen pro Stunde im Dauerbetrieb durch

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

Saubere Lösung - mustergültige Hygiene und einfache Reinigung

Exzellent 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 Touch Display mit 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 Touch Display with 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			capacity 120	capacity 150
Maximaler Durchsatz (größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)	maximal throughput (with highest feed and optimum chamber filling)	kg/h	3.200	4.000
Anschlußwert Kammerquerschnitt	connected load chamber cross section	kW mm (inch)	11,3 220 x 120 / 120 x 120 (8^{11/16} x 4^{3/4} / 4^{3/4} x 4^{3/4})	15,3 250 x 150 / 150 x 150 (9^{27/32} x 5^{29/32} / 5^{29/32} x 5^{29/32})
Kammerlänge	chamber length	mm (inch)	620 (24 ^{13/32})	620 (24 ^{13/32})
Schnittlänge	cutting length	mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})	0-60 (0-2 ^{3/8})
Seitenvorkomprimierung	side pre-compression		einstellbar/variable	einstellbar/variable
Länge/Breite/Höhe	length/width/height	mm	3.500 / 1.505 / 2.065	3.550 / 1.785 / 2.330
Gesamthöhe mit Beschickung	total height incl. lifting device	mm	2.750	3.015
Gewicht	weight	kg	1.700	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^{31/16}, 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**