

CROZZDICR®

classic 120 • comfort 120 • capacity 150 • line 120



classic 120



Kein Vorschneiden notwendig - das automatisch arbeitende Quermesser übernimmt das Vorschneiden großer Fleischstücke, Speckseiten oder Käseblöcke

Hoher Durchsatz - bis zu 800 Abschnitte pro Minute

Konstant hohe Schneidleistung - durch ein starkes Hydrauliksystem und hochbelastbare Gatterantriebe

Brilliante Schneidqualität durch Frischfleischgatter - für höchste Qualitätsansprüche in der Fleischverarbeitung

Flexibilität ohne Grenzen - verschiedene Betriebsarten in einer Maschine möglich

- Automatik für kontinuierliche Beschickung über Trichter
- Manuell für kinderleichte Handbeschickung über das Doppelkammersystem

Benutzerfreundlich - unkomplizierte Einstellung aller Schneidparameter über robuste Bedienelemente garantiert kürzere 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

Large volume dicing - up to 800 cuts per minute

Consistent high throughput - strong hydraulic system and massive dimensioned grid drives

Superb cut quality achieved through the fresh meat grid set - meet the highest possible quality standards at fresh meat dicing

Unlimited versatility - different operational modes available in one machine

- Automatic operation mode for continuous loading via hopper
- Manual operation mode for easy loading by hand using the excellent double chamber system

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

Kammerlänge

Schnittlänge

Längsvorkomprimierung

Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)

Gewicht

throughput

(with highest feed and optimum chamber filling)

connected load

chamber cross section

chamber length

cutting length

longitudinal pre-compression

length/width/height (with hopper)

weight

kg/h

kW

mm (inch)

mm (inch)

mm (inch)

mm

kg

2.900

6,5

120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4})550 (21^{21/32})0-50 (0-1^{31/32})

einstellbar/variable

2.100 / 1.055 / 2.100

580

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 Hebevorrichtung für 200 Liter Wagen oder Zuführband (wahlweise)
- großer Trichter, 220 Liter Fassungsvermögen
- großzügig bemessener Einfüllquerschnitt 220 x 620 mm
- automatisch arbeitendes Quermesser

Kompaktes Kraftpaket - verarbeitet bis zu 3,2 Tonnen pro Stunde

Exzellent geschnittene Würfel und Streifen durch

- optimale Vorverdichtung aufgrund zuschaltbarer seitlicher Vorpressung mit Doppel-Hydraulikantrieb
- schneidgutabhängige hydraulische Längsvorpressung
- separater Abschlagmesserantrieb mit stufenlos regelbarer Drehzahl für 1400 Abschnitte pro Minute
- abschaltbarer Gatterantrieb

Bedienerfreundliches Handling - robuste Bedienelemente kombiniert mit Display

Minimaler Personalaufwand - der vollautomatische **CROZZDIC®** macht's möglich

Fully automatic loading and continuous processing of all meat products

- hydraulic lifting device for 200 litre trolleys or infeed conveyor belt (at choice)
- huge 220 litre hopper
- generously designed chamber size of 220 x 620 mm in opened condition
- horizontal cutting guillotine cross knife

Compact power pack - dices up to 3,2 tonnes meat per hour

Excellent cut cubes and strips supported through

- optimum compaction of the meat through the lateral pre-compression (at choice shiftable) with twin-hydraulic drive
- adjustable longitudinal pre-compression
- separate working slice-cut knife drive with infinitely variable revolution speed up to 1.400 cuts per minute
- disengageable grid drive

User-optimised handling - solid single control keys combined with a display

Low labour costs - the fully automatic **CROZZDIC®** make it real



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt
Kammerlänge
Schnittlänge
Längsvorkomprimierung
Seitenvorkomprimierung
Länge/Breite/Höhe
(mit Beschickung)
Gewicht

throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section
chamber length
cutting length
longitudinal pre-compression
lateral pre-compression
length/width/height
(with lifting device)
weight

kg/h	3.200
kW	11,3
mm (inch)	220 x 120 / 120 x 120 (8 ^{11/16} x 4 ^{3/4} / 4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})
mm (inch)	620 (24 ^{7/16})
mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})
	einstellbar/variable
	einstellbar/variable
mm	3.500 / 1.505 / 2.750
kg	1.700

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 Hebevorrichtung für 200 Liter Wagen oder Zuführband (wahlweise)
- riesiger Trichter, 250 Liter Fassungsvermögen
- automatisch arbeitendes Quermesser

Enorme Durchsatzleistung - 4 Tonnen pro Stunde im Dauerbetrieb durch

- riesige Kammerabmessung, maximale Einfüllmaße 250 x 150 x 620 mm
- rasante Abschlaggergeschwindigkeit

Ausgezeichnete Schneidqualität durch

- variable Längs- sowie Seitenvorpressung
- separaten Gatterantrieb mit regelbarer Geschwindigkeit
- davon unabhängige Abschlaggergeschwindigkeit, variabel einstellbar
- präzise computergesteuerte Schnittlängenjustierung

Perfekte Bedienung

- grosses LCD Display mit Touch Screen
- bis zu 99 Schneidprogramme frei wählbar

Optimale Produktausbeute durch automatische Restlängenaufteilung

Saubere Lösung - mustergültige Hygiene und einfache Reinigung

- Entnahmevorrichtung für mühelosen Wechsel der Schneidwerkzeuge
- zuschaltbarer Reinigungsmodus

Fully automatic loading and continuous processing of all meat products

- hydraulic lifting device for 200 litre trolleys or infeed conveyor belt (at choice)
- huge 250 Litre hopper
- horizontal cutting guillotine cross knife

Gigantic throughput rate of 4 tonnes per hour in non-stop operation

- enormous chamber size of 250 x 150 x 620 mm in opened condition
- rapid slice-cut knife speed

Superior cutting quality through

- adjustable longitudinal plus lateral pre-compression
- separate working grid drive unit (adjustable speed)
- independent slice-cut knife speed, infinitely variable
- accurate and precise cutting length regulation - computer controlled

Perfect operation

- large LCD Display with Touch Screen
- up to 99 free to chose cutting programs

Optimum product yield through automatic distribution of the remaining cut - reduces leftovers to minimum

Clean solution - exemplary hygiene and easy cleaning

- mechanical take-of device for cutting tools
- shiftable "Clean Out" mode



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Durchsatz
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)
Anschlußwert
Kammerquerschnitt
Kammerlänge
Schnittlänge
Längsvorpressung
Seitenvorpressung
Länge/Breite/Höhe
(mit Beschickung)
Gewicht

throughput
(with highest feed and optimum chamber filling)
connected load
chamber cross section
chamber length
cutting length
longitudinal pre-compression
lateral pre-compression
length/width/height
(with lifting device)
weight

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

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

Automatische Beschickung von kalibrierten Garfleischwaren, Käsestangen oder -blöcken über das integrierte Zuführband

Selbsttätiges Vorschneiden großer Fleisch- oder Käseblöcke durch das automatische Quermesser

Exzellenter Schneid- und Bedienkomfort - die zuverlässige CPU mit intelligentem Lichtschranken-system regelt die Produktzufuhr und -verarbeitung

Flexibilität ohne Grenzen - ergonomische Beladung verschiedenster Produkte auf einer Maschine

- Magazin zur Lagerung und Zuführung kalibrierter Waren
- höhenverstellbare Ablage zum Entpacken von Würsten oder Käsestangen
- Trichter für Schüttgut, z.B. Eier

Einbindung in eine automatisierte Produktion möglich durch optionale

- automatische Mengenabschaltung und Display
- Signalgebung für vor- oder nachgeschaltete Prozesse

Konstant hohe Schneidleistung - durch die schnelle Messergeschwindigkeit

Bedienerfreundliches Handling - einfache Schaltelemente plus zusätzliches Steuerpult für unabhängiges Arbeiten am Zuführband

Minimaler Reinigungsaufwand - schnell abzukoppelndes und fahrbares Zuführband

Geringe Instandhaltungskosten - elektronischer Sanftanlauf reduziert die Belastung der Antriebe und erhöht die Standzeiten der Verschleißteile

Automatic loading and processing of cooked meat logs, cheese bars or cheese blocks via integrated infeed conveyor belt

Self-acting trimming of large meat or cheese blocks to chamber size - afforded through the automatic controlled guillotine cross knife

Comfortable cutting and handling - the reliable CPU with intelligent light barrier system controls the infeed and the process sequences

Unlimited versatility - ergonomic loading and processing of various products in one machine

- magazine for storage and feeding of cooked meat logs
- height adjustable stacker to unpack logs or bars
- hopper for bulked products like eggs

Integration in automated production process feasible as option

- automatic machine stop plus display
- signalling for upstream or downstream processes

Consistent high throughput - fast knife speed

User-friendly handling - single control keys plus extra control panel at infeed conveyor belt for independent work while loading

Marginal sanitizing expenses - infeed conveyor belt to undock in speedy manner and mobile on wheels

Low maintenance costs - electronic soft-start reduces the load of drives and increases the lifetime of wear parts



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Durchsatz

(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)

Anschlußwert

Kammerquerschnitt

Kammerlänge

Schnittlänge

Längsvorkomprimierung

Länge/Breite/Höhe

Gewicht

throughput

(with highest feed and optimum chamber filling)

connected load

chamber cross section

chamber length

cutting length

longitudinal pre-compression

length/width/height

weight

kg/h

kW

mm (inch)

mm (inch)

mm (inch)

mm

kg

3.000

6,8

120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4})

550 (21^{21/32})

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

einstellbar/variable

2.050 / 2.700 / 2.220

760

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

FOODLOGISTIK CROZZDICR®



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 Kolben-
vorschub**
Stepwise and continuous feed motion mode as
standard fitting

Serienmäßig verfügen ALLE CROZZDICR®
über ein automatisch arbeitendes Quermesser,
so dass zeitaufwendiges und kostenintensives
Vorschneiden entfällt und gleichzeitig die Mög-
lichkeit 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



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 Schneid-
werkzeuge 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 it's guidance and all
cutting tools can be tool-free dismantled in
an instant

