

CROZZDICR®

classic 120 • comfort 120 • capacity 150 • line 120



FOODLOGISTIK CROZZDICR®



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

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



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 para una higiene perfecta

- 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



Tine 120

Carga automática de bloques de carne, barras o bloques de queso mediante cinta transportadora

Corte automático de los bloques de carne o queso a la medida del depósito mediante cuchilla transversa transversal

De corte y manejo fácil - CPU muy fiable con un sensor que controla la alimentación de producto y el proceso de corte

Versatilidad ilimitada - carga ergonómica de gran variedad de productos en una sola máquina

- Depósito para almacenamiento de productos calibrados
- Apilador de altura ajustable para el desembalaje de los bloques o barras
- Tolva para productos a granel, por ejemplo los huevos

Integrable en un proceso de producción automatizado

- Con paro automático y display para cantidades pre-fijadas
- Señalización para los procesos anteriores o posteriores

Alto rendimiento constante debido a la alta velocidad de la cuchilla

De fácil manejo - Simples manecillas de control más panel de control para los elementos externos tales como la cinta transportadora

Gastos mínimos de limpieza-fácil desacoplamiento de la cinta transportadora

Bajos costes de mantenimiento - El arranque electrónico suave reduce la carga en las transmisiones e incrementa la vida de las piezas de desgaste

Chargement automatique de blocs de viandes, bûches ou blocs de fromage, calibrés avec la bande de transfert intégrée

Pré coupe automatique de gros blocs de viande ou de fromage aux dimensions de la chambre

Excellent confort de coupe et de conduite - le CPU de grande fiabilité avec un système optique régule l'approvisionnement et de travail

Flexibilité sans limite - chargement ergonomique de différents produits sur une machine

- Magasin de stockage des produits calibrés
- Hauteur réglable du magasin pour déballer saucissons et barres de fromage
- Trémie pour produits en vrac. Par ex. des oeufs

Intégration dans une ligne de production automatisée avec les options

- Arrêt automatique en fonction des quantités et affichage
- Signalisation pour processus amonts ou avals

Grande vitesse de coupe constante liée à la vitesse élevée du couteau

Maniement convivial et simple - manettes de contrôle simples plus panneaux pour contrôle d'éléments externes tels tapis de convoyage

Contraintes de nettoyage minimales - désaccouplement du tapis rapide

Frais de maintenance faibles - Le démarrage en douceur diminue les contraintes exercées sur les éléments de moteurs et diminue les phénomènes d'usure



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

Producción	Productivité	kg/h	3.000
Consumo	Puissance	kW	6,8
Anchura del depósito	Largeur de chambre	mm (inch)	120 x 120 (4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})
Longitud del depósito	Longueur de chambre	mm (inch)	550 (21 ^{21/32})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})
Precompresión longitudinal regulable	Pré compression longitudinale		variable/réglable
Largo x ancho x alto	Longueur x largeur x Hauteur	mm	2.050 / 2.700 / 2.220
Peso	Poids	kg	760

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



No precisa precortado - ya que la cuchilla transversal automática lo efectúa cortando grandes piezas de carne, tocino o queso

Alta cadencia - hasta 800 cortes por minuto

Alta velocidad de corte constante, gracias a un potente sistema hidráulico y a rejas de corte, muy resistentes

Excelente corte gracias a la reja especial para carne fresca, alcanzando los niveles de calidad más altos en el corte de este tipo de carnes

Gran versatilidad sin límites - múltiples formas de trabajo en una misma máquina

- Alimentación automática y continua mediante tolva
- Cómodo sistema manual de carga mediante la utilización de doble cámara

Unidad de control de fácil utilización para el ajuste de los parámetros de corte a través de controles independientes, reduciendo las interrupciones

Bajo coste de mantenimiento - el suave arranque electrónico reduce los sobreesfuerzos de las transmisiones e incrementa la vida de las piezas de desgaste

Pas de pré-coupe nécessaire - le couteau transversal automatique assure cette fonction sur de gros blocs de viande, lard ou fromage

Haute cadence jusqu'à 800 coupes/min

Grande vitesse de coupe constante grâce à un système hydraulique puissant et des grilles à grande résistance

Coupe de très belle facture avec les grilles spéciales viandes fraîches - pour répondre aux hautes exigences de la transformation de la viande

Flexibilité sans limite -

multiplés modes opératoires en une machine

- Approvisionnement automatique en continu au moyen de la trémie
- Opérations manuelles pour un chargement aisé grâce à un système à double chambre

Convivial - réglages des paramètres de coupe facilités par des commandes robustes

Faibles coûts de maintenance - un démarrage électronique souple réduit les contraintes des transmissions et réduit les phénomènes d'usure



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

Producción	Productivité	kg/h	2.900
Consumo	Puissance	kW	6,5
Anchura del depósito	Largeur de chambre	mm (inch)	120 x 120 (4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})
Longitud del depósito	Longueur de chambre	mm (inch)	550 (21 ^{21/32})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	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	2.100 / 1.055 / 2.100
Peso	Poids	kg	580

Tamaños de las rejas 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 totalmente automática y corte en

continuo de todos los productos cármicos

- Elevador hidráulico para carros de 200 litros o cinta transportadora (a escoger)
- Gran tolva de 220 litros
- Gran cajón de alimentación de 220 x 620 mm
- Cuchilla transversal automática

Construcción muy compacta - corta

3,2 toneladas hasta por hora de dados de carne

Perfecto corte de cubos y tiras gracias a

- Óptima compactación de la carne mediante precompresión lateral con doble sistema hidráulico
- Precompresión longitudinal ajustable
- Accionamiento independiente de la cuchilla principal con velocidad variable hasta 1.400 cortes por minuto
- Accionamiento desembragable de la reja

Accionamiento optimizado - combinando robustos pulsadores de control con un display

Mínima mano de obra gracias al

CROZZDICR® automático

Approvisionnement entièrement automatique et découpe en continu de tous types de viande

- Bras élévateur hydraulique pour wagonnets de 200L ou bande transport (au choix)
- Grande trémie, 220L
- Chambre d'alimentation de grandes dimensions 220 x 620 mm
- Couteau transversal automatique

Execution robuste et compacte - jusqu'à 3,2 t/h

- Compression de la viande optimale grâce à la pré compression double système hydraulique
- Pré compression longitudinale ajustable
- Entraînement du couteau de tranchage indépendant réglable à vitesse variable permet d'atteindre 1.400 rotations/min
- Entraînement de la grille débrayable

Convivialité d'utilisation - robustesse

Eléments de fonction combinés à un écran

Main d'oeuvre minimale possible avec le

CROZZDICR® tout automatique



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

Producción	Productivité	kg/h	3.200
Consumo	Puissance	kW	11,3
Anchura del depósito	Largeur de chambre	mm (inch)	220 x 120 / 120 x 120 (8 ^{11/16} x 4 ^{3/4} / 4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})
Longitud del depósito	Longueur de chambre	mm (inch)	620 (24 ^{7/16})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	0-50 (0-1 ^{31/32})
Precompresión longitudinal regulable	Pré compression longitudinale		variable/réglable
Precompresión lateral	Pré compression latérale		variable/réglable
Largo x ancho x alto (con elevador)	Longueur x largeur x Hauteur (avec chargement)	mm	3.500 / 1.505 / 2.750
Peso	Poids	kg	1.700

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

Alimentación completamente automática y corte en continuo de productos cárnicos

- Elevador hidráulico para carros de 200 litros o cinta transportadora (a escoger)
- Gran tolva de 250 litros
- Cuchilla transversal automática

Gran producción en continuo - hasta 4 T/h

- Gran cajón de alimentación de 250 x 150 x 620 mm
- Gran velocidad de corte de la cuchilla principal

Excelente de corte gracias a

- Compresión lateral y longitudinal variables
- Accionamiento desembragable de la reja
- Velocidad independiente de la cuchilla principal, con variador sin escalas
- Regulación electrónica de la longitud de corte

Accionamiento perfecto

- Amplio display LCD con pantalla táctil
- Hasta 99 programas de corte para escoger

Óptimo rendimiento del producto gracias a la distribución automática de los cortes restantes - minimizando las mermas

Limpieza - Muy higiénica y fácil de limpiar

- Fácil cambio de los elementos cortantes
- Cambio a modo "limpieza"

Approvisionnement entièrement automatique et découpe en continu de tous types de viande

- Bras de levage hydraulique pour wagonnets de 200L ou bande de transfert (au choix)
- Grande trémie, 250L
- Couteau transversal automatique

Haute productivité - 4 T/h en continu grâce à

- Chambre d'alimentation de grandes dimensions 250 x 150 x 620 mm
- Grande vitesse de coupe du couteau

Excellente qualité de coupe grâce à

- Compression latérale et longitudinale variables
- Entraînement de la grille débrayable
- Vitesse de coupe à vitesse variable
- Réglage électronique précis de la longueur de coupe

Conduite parfaite

- Grand écran tactile
- Jusqu'à 99 programmes disponibles

rendement optimal grâce à une répartition automatique des longueurs résiduelles

Solution de nettoyage -

Hygiène et nettoyage facilité

- Echange des outils de coupe sans difficultés
- Mode de nettoyage "mise en route"



DATOS TECNICOS/ DONEES TECHNIQUES

Producción	Productivité	kg/h	4.000
Consumo	Puissance	kW	15,3
Anchura del depósito	Largeur de chambre	mm (inch)	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})
Longitud de corte	Longueur de coupe	mm (inch)	0-60 (0-2 ^{3/8})
Precompresión longitudinal regulable	Pré compression longitudinale		variable/réglable
Precompresión lateral	Pré compression latérale		variable/réglable
Largo x ancho x alto (con elevador)	Longueur x largeur x Hauteur (avec chargement)	mm	3.550 / 1.785 / 3.015
Peso	Poids	kg	2.100

Tamaños de las rejas 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