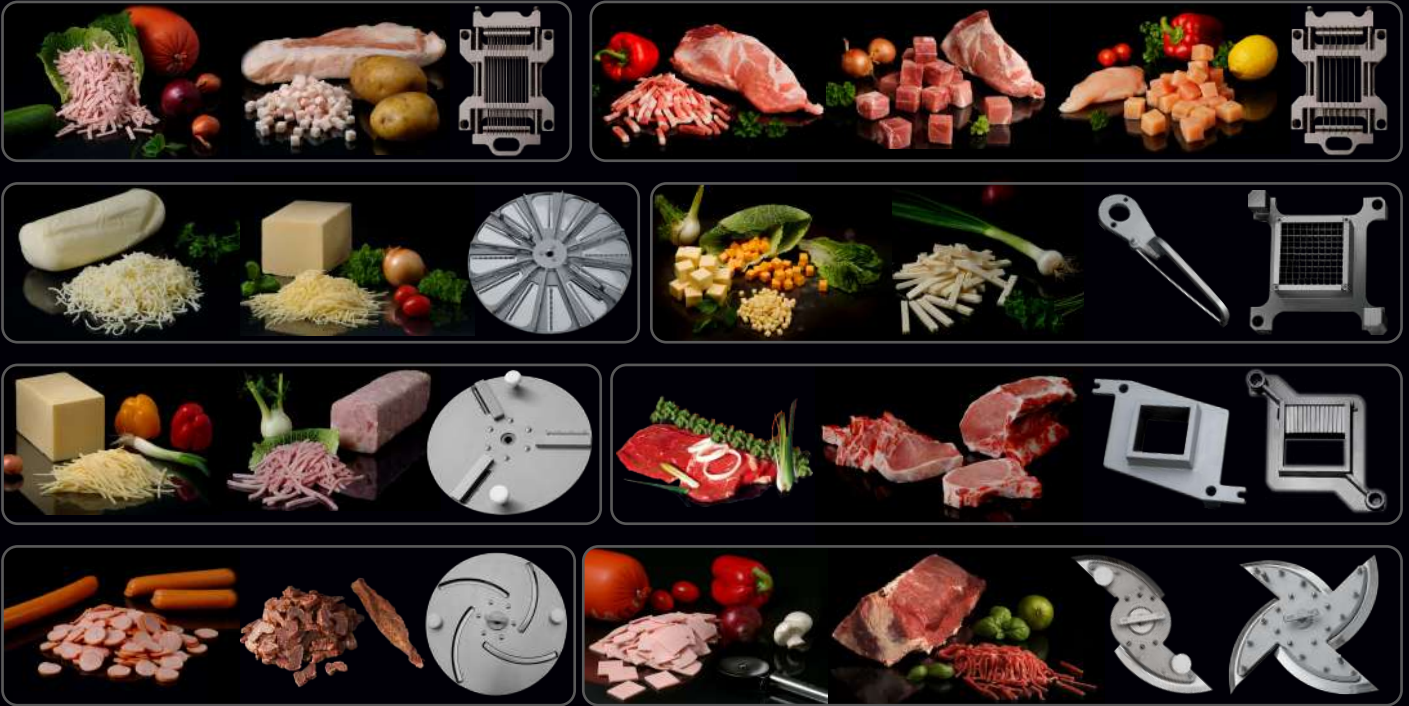


CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Caractéristiques standards de TOUT LE CROZZDICR® couteau transversal guillotine commandé automatiquement, pas de réduction à la bonne taille ce qui diminue les coûts et économise le temps en plus de la possibilité d'automatiser l'alimentation.

خصائص معيارية لكل سكين كروزديك آرمتقاطع مقصلة متحكم فيه ألبا، لا يتطلب القطع في الحجم مما يقلل التكاليف ويوفر الوقت إضافة إلى إمكانية جعل التغذية آلية

Lots de grille robustes en acier inoxydable, quadruple attache, conçus pour la charge de travail la plus dure

أطقم صلبة من صلب مقاوم للصدأ ، مثبتة في أربعة نقاط، مصممة لأقصى أعباء العمل

Sortie du produit pour conduire des chariots à 200 litres sous la machine ou le tapis (en option)

إخراج المنتج لقيادة عربات صغيرة من 200 لتر تحت آلة أو حزام ناقل (اختياري)

Elimination des restes par de grands conduits de drainage en acier inoxydable pour une meilleure norme hygiénique

إزالة البقايا من خلال أنابيب تصريف كبيرة من صلب مقاوم للصدأ من أجل أفضل معيار صحي

Ordinateur SIEMENS de haute qualité. Unités de traitement l'assurance d'une meilleure fiabilité

حاسوب سيمنس عالي الجودة وحدات المعالجة تضمن أفضل موثوقية

Par étapes et en mode de déplacement alimentation continu en tant que raccord standard

أسلوب تغذية تدريجية ومتواصل كتجهيزات معيارية

Dépenses de désinfection marginales pour une meilleure hygiène

- Mode opérationnel déplaçable « dernière coupe » pour réduire au minimum les restes dans les lots de grille, idéal au changement du produit et à l'heure de fermeture
- Mode « Nettoyage » pour un accès facile de toutes les pièces de machinerie
- Couteau transversal guillotine, sa glissière et tous les outils de coupe peuvent être démontés en un instant sans outil

تكاليف تعقيم هامشية من أجل نظافة صحية جيدة وضع تشغيل متحول «آخر قطع» لتقليل البقايا في أطقم الطحن، مثالي في تغيير المنتج وفي وقت الإغلاق

وضع "التنظيف" لجعل كل أجزاء الآلة سهلة الوصول

سكين متقاطع مقصلة إضافة إلى دليل الاستخدام وكل أدوات القطع يمكن تفكيكها يدويا في لحظة





Moins de viande à découper - le couteau transversal guillotine à commande automatique coupe les morceaux de viande, des blocs de lard ou de fromage à la dimension de la chambre

Excellente qualité de coupe et entrée de grands produits par la pré compression latérale optionnelle et des ensembles de grille pour viande fraîche.

Haut débit constant - système hydraulique robuste et entraînements de grille massifs

Respecte les meilleures normes d'hygiène - châssis de machine complètement soudé avec des surfaces en pente, des canaux de drainage et réservoir hydraulique d'acier inoxydable

Sortie flexible du produit à travers le tapis de sortie intégré ou directement dans le chariot de 200 litres

Grande versatilité pour l'entrée du produit

- Chargement facile à la main utilisant l'excellent système à double chambre
- Chargement complètement automatique au moyen d'une trémie
- Tapis d'entrée pour des blocs ou des produits calibrés
- Élévateur pour des chariots de 200 litres

Unités de contrôle à utilisation très conviviale -

ajustement simple de tous les paramètres de coupe au moyen de touches à commande unique permettant une période de rodage minime

Faibles coûts d'entretien- démarrage électronique en douceur- réduit la charge sur les entraînements et augmente la durée de vie des pièces d'usage



مطلوب تقطيع أقل للحم - السكين المعقوف المقصلة الآلي التحكم يقطع قطع اللحم، اللحم المقدد أو كتل الجبن إلى حجم الغرفة

جودة قطع ممتازة وإدخال منتجات كبيرة من خلال ضغط قبلي جانبي اختياري ومجموعات لحم طري

صبيب عالي متوافق - نظام هيدروليكي قوي ومحركات أقراص ذات أبعاد ضخمة

يلبي أعلى معايير النظافة الصحية الممكنة - هيكل آلة ملحوم كلياً مع سطوح مائلة، أنابيب تصريف وخزان هيدروليكي من صلب مقاوم للصدأ

إخراج مرن للمنتج من خلال ناقل إخراج متكامل أو مباشرة في عربة صغيرة من 200 لتر

براعة كبيرة لتغذية المنتج - سهولة التحميل باليد باستخدام نظام الغرفة المزدوجة الممتازة

- تحميل أوتوماتيكي كلياً عن طريق قادوس - ناقل إخراج للكتل أو للمنتجات المعيارية - الرفع لعربات صغيرة سعة 200 لتر

وحدات تحكم إضافية للاستخدام السهل - تعديل بسيط لكل متغيرات القطع عن طريق مفاتيح التحكم الوحيدة للسماح بفترة إنقطاع أقل

تكاليف منخفضة للصيانة - تخفيض بداية التشغيل الإلكتروني الناعم الشحن على المحركات وتزيد في فترة عمر القطع المعرضة للبلبي



DONNÉES TECHNIQUES /

débit maximale
(avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)

puissance connectée

section transversale de la chambre

longueur de la chambre

longueur de la coupe

pré compression latérale

longueur x largeur x hauteur (avec distributeur)

poids

معطيات تقنيّة

أقصى صبيب
(مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)

القوة المستخدمة

مقطع عرضي للغرفة

طول الغرفة

طول القطع

الضغط القبلي الجانبي

طول/عرض/ارتفاع (مع قادوس)

الوزن

classic 120

3.000 كيلوغرام/ ساعة

6,5 - 8,5 كيلوات
120 x 120 (4^{3/4} x 4^{3/4}) مم (بوصة)

620 (24^{13/32}) مم (بوصة)

0-50 (0-1^{31/32}) مم (بوصة)

-

2.265 / 950 / 1.200 (1.800) مم

700 كغ

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})

متغير / variable

2.265 / 1050 / 1.200 (1.800) مم

1.050 كغ

أحجام الشبكة / mm 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60

أحجام الشبكة / بوصة 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 13/16, 19/16, 23/8

DICETRONIC® pour de meilleurs résultats de coupe, opération de machine facile à utilisation conviviale et grande performance:

Présentation parfaite de tous les paramètres de coupe et entrée facile de données - grand écran à commande tactile

Grande flexibilité et versatilité au choix des produits de coupe

- Grande variété de programmes de coupe et propre programmation

Plus grande justesse de coupe avec une hygiène maximale au niveau du produit

- Système de mesure intégré pour le positionnement du piston

Système unique pour le contrôle de la longueur d'alimentation avec une très grande précision

La technologie d'entraînement puissante pour le système de coupe et le système hydraulique permet des taux de débit élevés

- Vitesse du couteau de coupe de tranche jusqu'à 400 tr/mn aux taux maximum d'alimentation

- Réservoir hydraulique en acier inoxydable

Adaptation parfaite au produit coupé

- Conduits séparés à vitesse réglable individuelle pour couteau pour les tranches et ensemble de grille

Rendement optimal du produit

- Gestion automatique à l'extrémité et contrôle à la première coupe

DICETRONIC® لنتائج قطع عالية، عملية استخدام سهل للآلة وأداء هائل:

عرض عام مثالي لكل متغيرات القطع وإدخال سهل للمعطيات - شاشة كبيرة مع التحكم باللمس

مرونة عالية وبراعة في اختيار قطع المنتجات - مجموعة كبيرة في برامج القطع والبرمجة الخاصة

دقة قطع قصوى مع نظافة صحية قصوى في منطقة المنتج

- نظام قياس مدمج لتموضع المكبس

نظام فريد للتحكم في طول التغذية مع دقة عالية قصوى

تكنولوجيا قيادة قوية لنظام القطع ونظام هيدروليكي يسمح بمعدلات صبيب عالية

- سرعة سكين قطع الشرائح تصل إلى 400 دورة في الدقيقة في معدلات تغذية قصوى

- خزّان هيدروليكي صُنِعَ من صلب مقاوم للصدأ

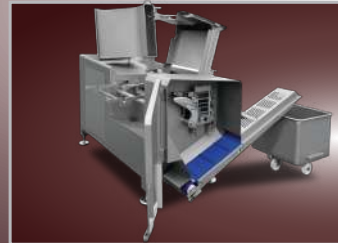
تكييف تام لمنتج القطع

- محركات منفصلة بسرعة فردية قابلة للتعديل لسكين قطع الشرائح وأطقم الطحن

مردودية مثلى للمنتج

- تسيير آلي لطرف القطعة وتحكم من أول قطع

DICETRONIC®



DONNÉES TECHNIQUES /

معطيات تقنيّة

			comfort 120	comfort 120+
débit maximale (avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)	أقصى صبيب (مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)	kg/h	3.400	3.600
puissance connectée	القوة المستخدمة	kW	12,0 - 14,5	14,0 - 16,2
section transversale de la chambre	مقطع عرضي للغرفة	mm (pouce)	120 x 120 (4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})	220 x 120 (8 ^{11/16} x 4 ^{3/4}) 120 x 120 (4 ^{3/4} x 4 ^{3/4})
longueur de la chambre	طول الغرفة	mm (pouce)	620 (24 ^{13/32})	620 (24 ^{13/32})
longueur de la coupe	طول القطع	mm (pouce)	0-50 (0-1 ^{31/32})	0-50 (0-1 ^{31/32})
pré compression latérale	الضغط القبلي الجانبي		-	متغير / variable
longueur x largeur x hauteur (avec distributeur)	طول/عرض/ارتفاع (مع قادوس)	mm	2.265 / 950 / 1.200 (1.800)	2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)
poids		kg	950	1.250

أحجام الشبكة / mm 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60

أحجام الشبكة / بوصة 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

Chargement complètement automatique et traitement continu de tous les produits de viande
Dispositif de levage hydraulique pour des chariots de 200 litres ou le **tapis d'entrée**.
Taux énorme de débit jusqu'à 4 tonnes par heure sans interruption

- Très grande trémie d'entrée
- Énorme taille de chambre
- Couteau horizontal transversal guillotine de coupe
- Vitesse rapide du couteau de coupe en tranches

Solution propre - hygiène exemplaire et nettoyage facile

Qualité supérieure de coupe pour les cubes et les julienne

- Compactage optimal de la viande par la pré-compression latérale avec entrainement hydraulique double
- Pré-compression longitudinale réglable en fonction du produit coupé
- Entrainement séparé de couteau de coupe en tranches avec vitesse variable en continu
- Ajustement exact et précis de longueur de coupe - contrôlé par ordinateur

Caractéristiques spéciales capacité de CrozzdicR capacity 150

- Grand affichage tactile LCD avec 99 programmes de coupe
- Rendement optimal de produit par distribution automatique du morceau restant - réduit les restes au minimum
- Dispositif d'installation mécanique pour des outils de coupe

تحميل آلي كلياً ومعالجة مستمرة لكل منتجات اللحم
جهاز رفع هيدروليكي لعربات صغيرة سعة 200 لتر أو لحزام الإدخال الناقل.
صبيب هائل معدل يصل 4 أطنان في الساعة في عملية
دون توقف

- قادوس تغذية كبير جداً
- حجم غرفة واسع
- سكين منقطع مفصلي لقطع أفقي
- سرعة سريعة لسكين قطع الشرائح
- حل نظيف** - نظافة صحية نموذجية وتنظيف سهل
- جودة قطع ممتازة** للمكعبات والشرائح
- عملية رص مثلى للحم من خلال الضغط القبلي الجانبي مع محرك هيدروليكي مزدوج
- ضغط قبلي طولي قابل للتعديل حسب منتج القطع
- سكين قطع الشرائح منفصل مع سرعة متغيرة بشكل مطلق
- تعديل مضبوط ودقيق لطول القطع - التحكم بالحاسوب

مميزات خاصة لسعة CrozzdicR capacity 150

- عرض باللمس LCD كبير ب 99 برنامج قطع
- مردودية مثلى للمنتج من خلال التوزيع الآلي للقطعة المتبقية - يقلل البقايا إلى الحد الأدنى
- جهاز التثبيت الميكانيكي لأدوات القطع



DONNÉES TECHNIQUES /

débit maximale
 (avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)
puissance connectée
section transversale de la chambre

longueur de la chambre
longueur de la coupe
pré compression latérale
longueur x largeur x hauteur avec distributeur
hauteur totale incluant le dispositif de levage

معطيات تقنيّة

أقصى صبيب
 (مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)
 القوة المستخدمة
 مقطع عرضي للغرفة

 طول الغرفة
 طول القطع
 الضغط القبلي الجانبي
 طول/عرض/ارتفاع مع قادوس
 الارتفاع الإجمالي بما في ذلك جهاز المصعد
 الوزن

capacity 120

كيلو غرام / ساعة
 3.200
 كيلوات
 15,7
 مم (بوصة)
 220 x 120 (8 1/16 x 4 3/4)
 120 x 120 (4 3/4 x 4 3/4)
 620 (24 13/32)
 0-50 (0-1 31/32)
 متغير /
 3.500 / 1.505 / 2.065
 مم
 2.750
 كغ
 1.700

capacity 150

4.000
 18,8
 250 x 150 (9 27/32 x 5 29/32)
 150 x 150 (5 29/32 x 5 29/32)
 620 (24 13/32)
 0-50 (0-1 31/32)
 متغير /
 3.550 / 1.785 / 2.330
 3.015
 2.100

capacity 120: Dimensions de la grille 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

capacity 150: Dimensions de la grille 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mm

أحجام الشبكة / بوصة 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1 3/16, 1 9/16, 2 3/8 inch

أحجام الشبكة / بوصة 3/16, 1/4, 9/32, 5/16, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4, 13/16, 1, 1 3/16, 1 1/2, 2, 2 15/16 inch

Votre premier choix pour le chargement entièrement automatique et le traitement des produits calibrés de fromage

Entrée du produit au moyen du tapis

- Pour de grands blocs de fromage ou de buches de fromage jusqu'à une largeur de 200 mm et une longueur de 620 mm

Sortie flexible pour le produit de coupe

- Par le tapis de sortie pour un transport ultérieur direct des produits de coupe ou dans différents récipients

Entrée de données facile et présentation optimale

- Au moyen du grand affichage tactile
- Pour créer des programmes de coupe pour différents produits

Haute précision à la coupe

- Par un système de mesure de position intégré pour un positionnement exact du cylindre d'alimentation

Hygiène parfaite dans la zone du produit

- Grâce à une construction entièrement soudée avec de grands canaux de drainage et
- Surfaces en pente à travers la machine entière
- Réservoir hydraulique en acier inoxydable

Accessibilité optimale pour le nettoyage et l'entretien

- En raison des grandes ouvertures de nettoyage et de service

Haute performance de coupe

- En raison de vitesses d'entraînement rapides et de la
- Vitesse contrôlable pour l'adaptation individuelle sur le produit de coupe

اختيارك الأول لتحميل آلي كليا ومعالجة لمنتجات جبن معايرة.

تغذية المنتج عن طريق حزام ناقل

- للكثل الكبيرة من الجبن أو الجبن بالمكسرات حتى عرض 200 مم وطول 620 مم

إخراج مرن لمنتج القطع

- من خلال حزام ناقل التفريغ لنقل لاحق مباشر لمنتجات القطع أو داخل حاويات مختلفة

إدخال سهل للمعطيات وعرض عام أمثل

- عن طريق شاشة كبيرة باللمس

- لخلق برامج قطع لمختلف المنتجات

دقة عالية عند القطع

- من خلال نظام قياس موقع متكامل لتموضع دقيق للأسطوانة التغذية

نظافة صحية مثلى في مجال المنتج

- بفضل بناء ملحوم كليا بأنايبب تصريف واسع و سطوح مائلة على طول هيكل الآلة

- خزّان هيدروليكي صنّع من صلب مقاوم للصدأ

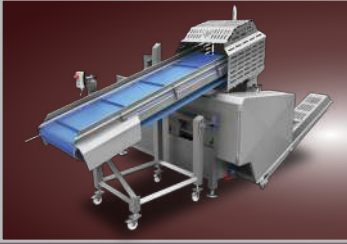
- قابلة وصول مثلى للتنظيف والصيانة

- بسبب التنظيف الكبير وفتحات الخدمة

أداء قطع عال

- بسبب سرعات الدفع السريع و

- سرعة قابلة للتحكم للتكيف الفردي على منتج القطع



DONNÉES TECHNIQUES /

débit maximale

(avec la plus haute alimentation et le remplissage de chambre optimal)

puissance connectée

section transversale de la chambre

longueur de la chambre

longueur de la coupe

couteau transversal

poids

معطيات تقنيّة

أقصى صبيب kg/h

(مع أعلى تغذية و تعبئة مثلى للغرفة)

القوة المستخدمة kW

مقطع عرضي للغرفة mm (pouce)

طول الغرفة mm (pouce)

طول المقطع mm (pouce)

سكين منقطع

الوزن kg

cheese line 200

3.000 كيلوغرام/ ساعة

19,9 كيلوات

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

620 (24^{13/32}) مم (بوصة)

0-50 (0-1^{31/32}) مم (بوصة)

محرك دفع هيدروليكي آلي / entrainement hydraulique automatique

1.400 كغ