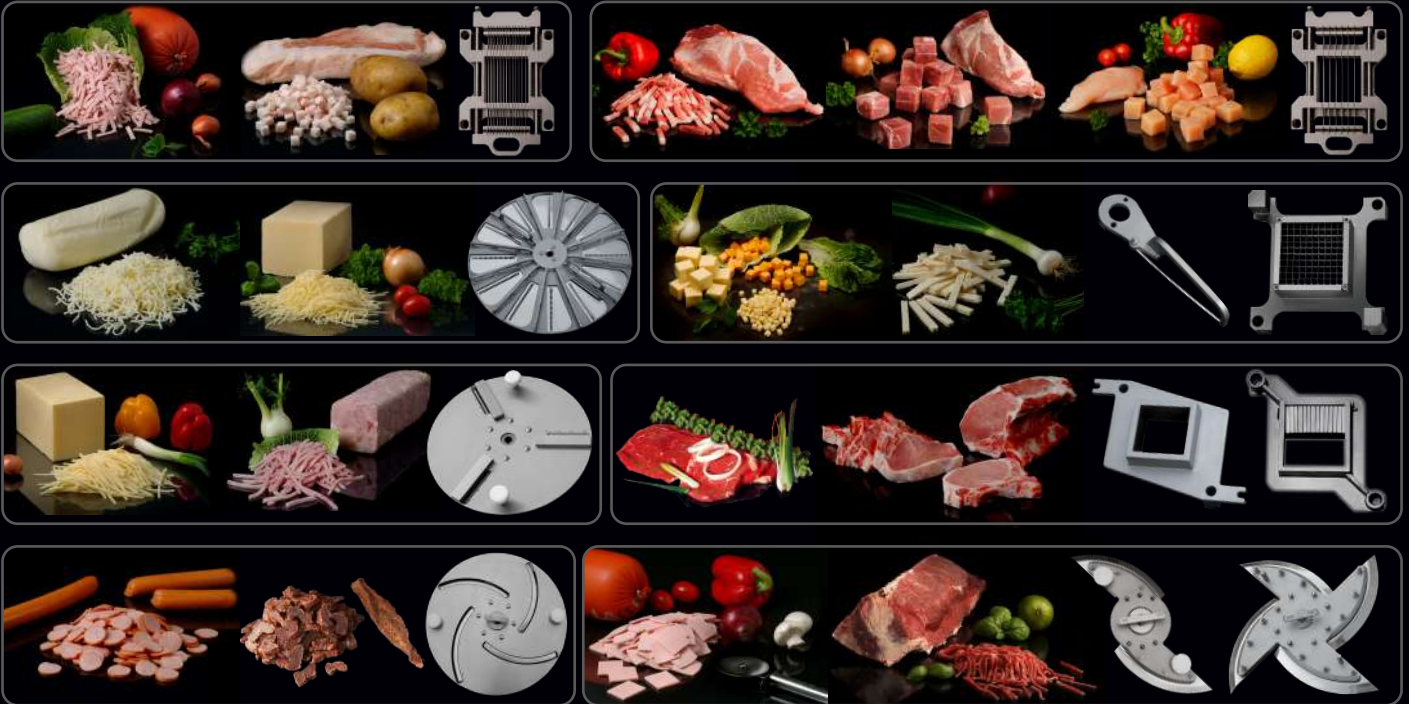


# CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





## FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Como característica estándar, todas las **CROZZDICR®** están equipadas con cuchilla transversal, eliminando la necesidad de precortar, lo que reduce los costos y ahorra tiempo, además de la posibilidad de automatizar la alimentación.

*Características padrão de todas as facas cruzadas de guilhotina controladas da CROZZDICR®, sem redução de tamanho, o que reduz os custos e economiza tempo, além da possibilidade de automatizar a alimentação.*

Juegos de reja de acero inoxidable de mayor resistencia con tensión cuadruple diseñados para las cargas de trabajo más duras

*Kits de corte em aço inoxidável de maior resistência com tensão quadrupla projetados para uma carga máxima*

**Salida del producto** para descargar en carros de 200 litros o en cinta transportadora (opción)

*Saída de produtos para carrinhos de 200 litros por baixo da máquina ou correia transportadora (opção)*

**Eliminación de restos** a través de grandes tubos de drenaje de acero inoxidable para los más altos estándares de higiene

*Remoção de sobras através de grandes tubos de drenagem de aço inoxidável para o melhor padrão higiênico*

**Computadora SIEMENS de alta calidad. Las unidades de procesamiento** garantizan la mejor fiabilidad.

*Computador SIEMENS de alta qualidade. As unidades de processamento garantem a melhor confiabilidade.*

**Modo de empuje en continuo o paso a paso**, como equipamiento de serie

*Modo de movimento de alimentação escalonado ou contínuo como padrão*

**Gastos marginales para una mejor higiene**

- Modo „último ciclo“ para minimizar los restos en las rejas, ideal para un cambio de producto y última pasada antes del cierre
- Modo "Limpieza" para facilitar la accesibilidad a todas las partes de la maquinaria
- La cuchilla transversal, su guía y todas las herramientas de corte pueden desmontarse en un instante sin necesidad de herramientas

**Despesas marginais para uma melhor higiene**

- *Modo de operação deslocável "Last Cut" para minimizar os restos nas grades, ideal para uma mudança de produto e períodos de finalização do trabalho*
- *Modo "Limpar" para facilitar a acessibilidade à todas as partes da máquina*
- *A faca cruzada de guilhotina e a sua guia e todas as ferramentas de corte podem ser desmontadas sem ferramentas em um instante*



**classic**



**Menos cortes de carne necesarios** – la cuchilla transversal de guillotina con control automático corta los grandes trozos de carne, cerdo o queso al tamaño de la cámara

**Excelente calidad de corte** y alimentación de productos de gran tamaño a través de la pre-compresión lateral opcional y de las rejas de corte para carne fresca

**Alto rendimiento consistente** - sistema hidráulico fuerte y amplios rejas de corte

**Conozca los más altos estándares de higiene posibles** - cuadro de la máquina completamente soldado con superficies inclinadas, tubos de drenaje y tanque hidráulico de acero inoxidable

**Salida de producto flexible** a través de una cinta de salida integrada o directamente en un carro de 200 litros

**Gran versatilidad en la entrada** de los productos

- Fácil carga manual mediante el excelente sistema de doble cámara
- Carga totalmente automática a través de la tolva
- Cinta de entrada para bloques o productos calibrados
- Elevador para carros de 200 litros

**Unidades de control adicionales de fácil utilización**

- ajuste sencillo de todos los parámetros de corte mediante llaves de control individuales, permitiendo menor período de formación

**Bajos costos de mantenimiento** - el arranque suave electrónico reduce la carga en las unidades y aumenta la vida útil de las piezas

**Menos cortes de carne necessários** - a faca cruzada da guilhotina com controle automático corta os grandes pedaços de carne, bacon ou queijo no tamanho da câmara

**Excelente qualidade** de corte e alimentação de produtos grandes através da pré-compressão lateral opcional e de grades para carne fresca

**Alto rendimento consistente** - sistema hidráulico forte e unidades maciças de acionamentos das grades

**Conheça os mais altos padrões de higiene possíveis** - quadro da máquina completamente soldado com superfícies inclinadas, tubos de drenagem e tanque hidráulico de aço inoxidável

**Saída de produto flexível** através de uma esteira de saída integrada ou diretamente em um carrinho de 200 litros

**Grande versatilidade** na entrada dos produtos

- Fácil carregamento manual usando o excelente sistema de câmara dupla
- Carregamento totalmente automático através de funil de alimentação
- Transportador de entrada para blocos ou produtos calibrados
- Elevador para carrinhos de 200 litros

**Unidades de controle de muito fácil utilização**

- Ajuste simples de todos os parâmetros de corte através de teclas de controle únicas, permitindo menos intervalos

**Baixos custos de manutenção** - o soft-start eletrônico reduz a carga nas unidades e aumenta a vida útil das peças



**DATOS TÉCNICOS /**

rendimiento máximo (alimentación máxima, llenado de cámara ótimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara

longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
peso

**DADOS TÉCNICOS**

rendimento máximo (alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)  
consumo de energia  
secção transversal da câmara

comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
peso

	<b>classic 120</b>	<b>classic 120+</b>
kg/h	3.000	3.200
kW	6,5 - 8,5	9,5 - 11,5
mm (pulgada/polegada)	120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )	220 x 120 (8 <sup>11/16</sup> x 4 <sup>3/4</sup> ) 120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
mm (pulgada/polegada)	620 (24 <sup>13/32</sup> )	620 (24 <sup>13/32</sup> )
mm (pulgada/polegada)	0 - 50 (0 - 1 <sup>31/32</sup> )	0 - 50 (0 - 1 <sup>31/32</sup> )
mm	-	variable/variável
mm	2.265 / 950 / 1.200 (1.800)	2.265 / 1050 / 1.200 (1.800)
kg	700	1.050

Tamaños de reja/ Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Tamaños de reja/ Tamanhos de grade 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1<sup>3/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> pulgada/polegada

**DICETRONIC®** para resultados superiores de corte, fácil manejo de máquina y gran rendimiento:

**Visión general** perfecta sobre todos los parámetros de corte y entrada de datos sencilla - pantalla grande con control táctil

**Alta flexibilidad** y versatilidad en la elección de corte de los productos

- Gran variedad de programas de corte y programación propia

**Máxima precisión de corte** con máxima higiene en el área del producto

- Sistema de medición integrado para el posicionamiento del pistón

**Sistema exclusivo de control de longitud** de alimentación con precisión extremadamente elevada

**La potente tecnología de accionamiento** para el sistema de corte y el sistema hidráulico permite altas tasas de rendimiento

- Velocidad de la cuchilla loncheadora de hasta 400 r.p.m en condiciones de alimentación máximas
- Tanque hidráulico hecho de acero inoxidable

**Adaptación perfecta al producto a cortar**

- Accionamientos independientes de velocidad ajustable para el juego de rejas y para la cuchilla loncheadora

**Excelente rendimiento** del producto

- Distribución automática de la longitud de la última pieza y control del primer corte

**DICETRONIC®** para resultados superiores de corte, fácil operação de máquina e grande desempenho:

**Visão geral perfeita** sobre todos os parâmetros de corte e fácil entrada de dados - tela grande com controle de toque

**Alta flexibilidade** e versatilidade na escolha de corte dos produtos

- Grande variedade de programas de corte e programação própria

**Máxima precisão de corte** com máxima higiene na área do produto

- Sistema de medição integrado para o posicionamento do pistão

**Sistema exclusivo de controle de comprimento de alimentação** com precisão extremamente elevada

**A potente tecnologia de accionamento** para o sistema de corte e o sistema hidráulico permite altas taxas de produção

- Velocidade do corte em fatias de até 400 r.p.m sob as taxas de alimentação máximas
- Tanque hidráulico feito de aço inoxidável

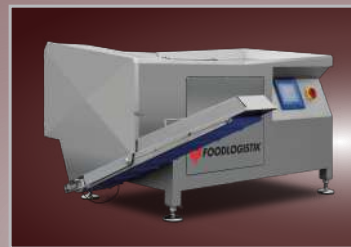
**Adaptação perfeita ao produto a ser cortado**

- Unidades separadas com velocidade ajustável individualmente para os conjuntos de facas e grade de corte em fatias

**Ótimo rendimento do produto**

- Gerenciamento automático de peças finais e de controle do primeiro corte

**DICETRONIC®**



**DATOS TÉCNICOS /**

rendimiento máximo (alimentación máxima, llenado de cámara optimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara

longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
peso

**DADOS TÉCNICOS**

rendimiento máximo (alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)  
consumo de energia  
secção transversal da câmara

comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
peso

	<b>comfort 120</b>	<b>comfort 120+</b>
kg/h	3.400	3.600
kW	12,0 - 14,5	14,0 - 16,2
mm (pulgada/polegada)	120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )	220 x 120 (8 <sup>11/16</sup> x 4 <sup>3/4</sup> ) 120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
mm (pulgada/polegada)	620 (24 <sup>13/32</sup> )	620 (24 <sup>13/32</sup> )
mm (pulgada/polegada)	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
	-	variable/variável
mm	2.265 / 950 / 1.200 (1.800)	2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)
kg	950	1.250

Tamaños de reja/Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Tamaños de reja/Tamanhos de grade 5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1<sup>3/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> pulgada/polegada

**Carga totalmente automática** y procesamiento continuo de todos los productos de carne

**Elevador hidráulico** para carros de 200 litros o cinta transportadora de alimentación

**Enorme rendimiento** de hasta 4 toneladas por hora en modo continuo sin escalas

- Gran tolva de alimentación
- Enorme tamaño de la cámara
- Cuchilla transversal automática
- Alta velocidad de la cuchilla loncheadora

**Solución limpia** - higiene ejemplar y fácil limpieza

**Calidad de corte superior** para cubos y tiras

- Compactación óptima de la carne mediante la precompresión lateral con doble accionamiento hidráulico
- Pre-compresión longitudinal ajustable dependiendo del producto a cortar
- Accionamiento independiente de la cuchilla loncheadora con velocidad infinitamente variable
- Ajuste preciso de la longitud de corte - controlado por computadora

**Características especiales de CrozzdicR® capacity 150**

- Gran pantalla táctil LCD con 99 programas de corte
- Rendimiento óptimo del producto a través de la distribución automática de la última porción residual – minimiza las mermas
- Dispositivo de instalación mecánica para herramientas de corte

**Carregamento totalmente automático** e processamento contínuo de todos os produtos de carne

**Elevador hidráulico integrado** para carrinhos de 200 litros ou esteira transportadora de alimentação

**Taxa de produção gigantesca** de até 4 toneladas por hora em operação sem escalas

- Grande funil de entrada
- Enorme tamanho da câmara
- Faca transversal de guilhotina de corte horizontal
- Velocidade rápida da faca de corte em fatia

**Solução limpa** - higiene exemplar e de fácil limpeza

**Qualidade de corte superior** para cubos e tiras

- Compactação óptima da carne através da pré-compressão lateral com acionamento duplo hidráulico
- Pré-compressão longitudinal ajustável dependendo do produto a ser cortado
- Unidade separada de faca de corte em fatias com velocidade infinitamente variável
- Ajuste preciso do comprimento de corte - controlado por computador

**Características especiais da CrozzdicR® capacity 150**

- Grande tela de toque LCD com 99 programas de corte
- Rendimento ótimo do produto através da distribuição automática do pedaço restante - reduz as sobras ao mínimo
- Dispositivo de instalação mecânica para ferramentas de corte



**DATOS TÉCNICOS /**

rendimiento máximo (alimentación máxima, llenado de cámara óptimo)  
consumo de energía  
sección transversal de la cámara

longitud de la cámara  
longitud de corte  
precompresión lateral  
longitud x anchura x altura (con la tolva)  
altura total elevador incl.  
peso

**DADOS TÉCNICOS**

rendimiento máximo (alimentação máxima, enchimento câmara ótimo)  
consumo de energia  
secção transversal da câmara

comprimento da câmara  
comprimento de corte  
pré-compressão lateral  
comprimento x largura x altura (com funil)  
altura total dispositivo de elevação incl.  
peso

	<b>capacity 120</b>	<b>capacity 150</b>
kg/h	3.200	4.000
kW	15,7	18,8
mm (pulgada/polegada)	220 x 120 (8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub> x 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> ) 120 x 120 (4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> x 4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> )	250 x 150 (9 <sup>27</sup> / <sub>32</sub> x 5 <sup>29</sup> / <sub>32</sub> ) 150 x 150 (5 <sup>29</sup> / <sub>32</sub> x 5 <sup>29</sup> / <sub>32</sub> )
mm (pulgada/polegada)	620 (24 <sup>13</sup> / <sub>32</sub> )	620 (24 <sup>13</sup> / <sub>32</sub> )
mm (pulgada/polegada)	0-50 (0-1 <sup>31</sup> / <sub>32</sub> )	0-50 (0-1 <sup>31</sup> / <sub>32</sub> )
	variable/variável	variable/variável
mm	3.500 / 1.505 / 2.065	3.550 / 1.785 / 2.330
mm	2.750	3.015
kg	1.700	2.100

**capacity 120:** Tamanos de reja/Tamanhos de grade 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm **capacity 150:** Tamanos de reja/Tamanhos de grade 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 19, 21, 25, 30, 38, 50, 75 mm  
5/32, 3/16, 1/4, 5/16, 7/16, 9/16, 11/16, 25/32, 15/16, 1<sup>3</sup>/<sub>16</sub>, 1<sup>9</sup>/<sub>16</sub>, 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> pulgada/polegada 3/16, 1/4, 9/32, 5/16, 3/8, 1/2, 9/16, 3/4, 13/16, 1, 1<sup>3</sup>/<sub>16</sub>, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, 2, 2<sup>15</sup>/<sub>16</sub> pulgada/polegada

**Su primera elección** para la carga y el procesamiento totalmente automático de productos de queso calibrado.

**Alimentación del producto a través de la cinta transportadora**

- Para grandes bloques de quesos o quesos con una anchura de hasta 200 mm y una longitud de 620 mm

**Salida flexible para el producto cortado**

- A través de una cinta de salida para el transporte directo de los productos cortados o para descargar en diferentes recipientes

**Entrada de datos fácil y visión general óptima**

- A través de la gran pantalla táctil
- Para crear programas de corte para diferentes productos

**Alta precisión en el corte**

- A través de un sistema de medición de posición integrado para el posicionamiento preciso del cilindro de alimentación

**Higiene perfecta en el área del producto**

- Gracias a la construcción totalmente soldada con grandes tubos de drenaje y
- Superficies inclinadas en toda la máquina
- Tanque hidráulico hecho de acero inoxidable

**Excelente accesibilidad para limpieza y mantenimiento**

- Gracias a las grandes aberturas para limpieza y mantenimiento

**Alto rendimiento de corte**

- Debido accionamientos de gran velocidad y
- Velocidad controlable para adaptación individual al producto a cortar

**Sua primeira escolha** para o carregamento e processamento totalmente automático de produtos de queijo calibrado.

**Entrada do produto através da esteira transportadora**

- Para grandes blocos de queijos ou queijos com uma largura de até 200 mm e um comprimento de 620 mm

**Saída flexível para o produto cortado**

- Através de uma esteira de descarga transportadora para transporte direto dos produtos cortados ou em diferentes recipientes

**Entrada de dados fácil e ótima visão geral**

- Através da grande tela de toque
- Para criar programas de corte para diferentes produtos

**Alta precisão no corte**

- Através de um sistema de medição de posição integrado para o posicionamento preciso do cilindro de alimentação

**Higiene perfeita na área do produto**

- Graças à construção totalmente soldada com grandes tubos de drenagem e
- Superfícies inclinadas em toda a máquina
- Tanque hidráulico feito de aço inoxidável

**Ótimo Alcance para limpeza e manutenção**

- Devido à grande limpeza e aberturas de serviço

**Alto desempenho de corte**

- Devido a velocidades de movimentação rápidas e
- Velocidade controlável para adaptação individual ao produto a ser cortado



**TECHNISCHE DATEN /**

**rendimiento máximo**

(con la tasa de alimentación más alta y un buen llenado de la cámara)

**consumo de energía**

sección transversal de la cámara

longitud de la cámara

longitud de corte

cuchilla transversal

peso

**TECHNICAL DATA**

**rendimiento máximo**

(com a taxa de alimentação mais alta e ótimo enchimento da câmara)

**consumo de energia**

secção transversal da câmara

comprimento da câmara

comprimento de corte

faca cruzada

peso

kg/h

kW

mm pulgada/polegada

mm pulgada/polegada

mm pulgada/polegada

kg

**cheese line 200**

3.000

19,9

200 x 120 (7<sup>7/8</sup> x 4<sup>3/4</sup>)

620 (24<sup>13/32</sup>)

0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

accionamiento hidráulico automático / unidade hidráulica automática

1.400