

# CROZZDICR®

classic 120 • comfort 120 • capacity 150 • line 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 <small>(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)</small>	throughput <small>(with highest feed and optimum chamber filling)</small>	kg/h	2.900
Anschlußwert	connected load	kW	6,5
Kammerquerschnitt	chamber cross section	mm (inch)	120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
Kammerlänge	chamber length	mm (inch)	550 (21 <sup>21/32</sup> )
Schnittlänge	cutting length	mm (inch)	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
Längsvorkomprimierung	longitudinal pre-compression		einstellbar/variable
Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)	length/width/height (with hopper)	mm	2.100 / 1.055 / 2.100
Gewicht	weight	kg	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<sup>9/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> 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

**Exzellente 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 CROZZDICR® 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 CROZZDICR® make it real



**TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA**

Durchsatz <small>(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)</small>	throughput <small>(with highest feed and optimum chamber filling)</small>	kg/h	3.200
Anschlußwert	connected load	kW	11,3
Kammerquerschnitt	chamber cross section	mm (inch)	220 x 120 / 120 x 120 (8 <sup>11/16</sup> x 4 <sup>3/4</sup> / 4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
Kammerlänge	chamber length	mm (inch)	620 (24 <sup>7/16</sup> )
Schnittlänge	cutting length	mm (inch)	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
Längsvorkomprimierung	longitudinal pre-compression		einstellbar/variable
Seitenvorkomprimierung	lateral pre-compression		einstellbar/variable
Länge/Breite/Höhe <small>(mit Beschickung)</small>	length/width/height <small>(with lifting device)</small>	mm	3.500 / 1.505 / 2.750
Gewicht	weight	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<sup>3/16</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> 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 Abschlagmessergeschwindigkeit

**Ausgezeichnete Schneidqualität** durch

- variable Längs- sowie Seitenvorpressung
- separaten Gatterantrieb mit regelbarer Geschwindigkeit
- davon unabhängige Abschlagmessergeschwindigkeit, 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

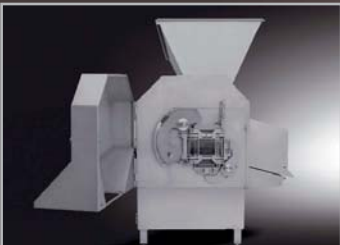
**Perfect operation**

- 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)	throughput (with highest feed and optimum chamber filling)	kg/h	4.000
Anschlußwert	connected load	kW	15,3
Kammerquerschnitt	chamber cross section	mm (inch)	250 x 150 / 150 x 150 (9 <sup>27/32</sup> x 5 <sup>29/32</sup> / 5 <sup>29/32</sup> x 5 <sup>29/32</sup> )
Kammerlänge	chamber length	mm (inch)	620 (24 <sup>7/16</sup> )
Schnittlänge	cutting length	mm (inch)	0-60 (0-2 <sup>3/8</sup> )
Längsvorprimierung	longitudinal pre-compression		einstellbar/variable
Seitenvorprimierung	lateral pre-compression		einstellbar/variable
Länge/Breite/Höhe (mit Beschickung)	length/width/height (with lifting device)	mm	3.550 / 1.785 / 3.015
Gewicht	weight	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<sup>1/2</sup>, 2, 2<sup>15/16</sup> inch

# Tine 120

**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)	throughput (with highest feed and optimum chamber filling)	kg/h	3.000
Anschlußwert	connected load	kW	6,8
Kammerquerschnitt	chamber cross section	mm (inch)	120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )
Kammerlänge	chamber length	mm (inch)	550 (21 <sup>21/32</sup> )
Schnittlänge	cutting length	mm (inch)	0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )
Längsvorkomprimierung	longitudinal pre-compression		einstellbar/variable
Länge/Breite/Höhe	length/width/height	mm	2.050 / 2.700 / 2.220
Gewicht	weight	kg	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<sup>31/64</sup>, 1<sup>9/16</sup>, 2<sup>3/8</sup> 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

