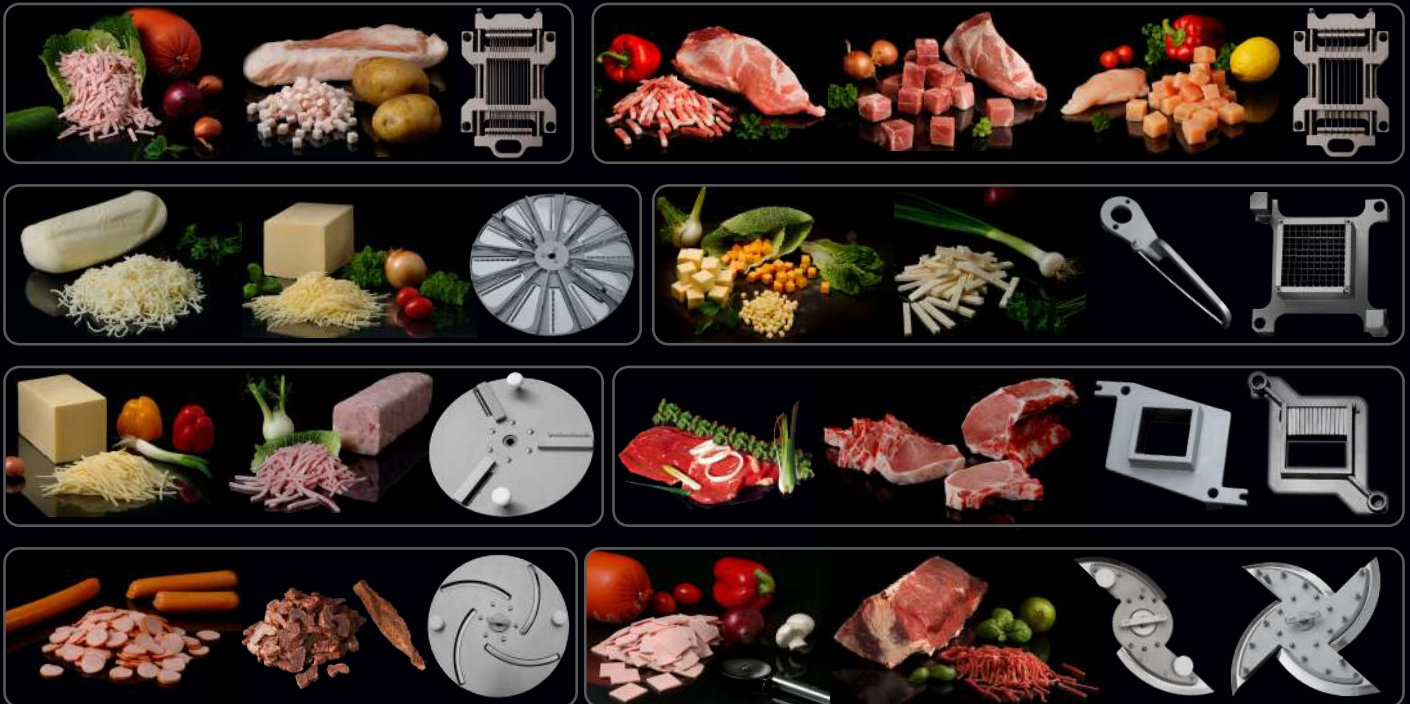


# CROZZDICR®

classic • comfort • capacity • cheese line





## FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Serienmäßig verfügen ALLE CROZZDICR® über ein automatisch arbeitendes Quermesser, so dass zeitaufwendiges und kostenintensives Vorschnneiden entfällt und gleichzeitig die Möglichkeit 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

**Schneidgutauslauf für Euro-Kisten auf Rollwagen oder 200 Liter-Wagen oder optionales Austrageband**

**Product outfeed for driving Euro box on roller cart or 200 liter trolleys underneath the machine or via conveyor belt**

**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 Kolbenvorschub im Standard**

**Stepwise and continuous feed motion**  
 mode as standard fitting

**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 Schneidwerkzeuge in sekundenschnelle werkzeuglos herausnehmbar**

**Marginal sanitizing expenses** for best hygiene

- **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 its guidance and all cutting tools can be tool-free dismantled in an instant**



**Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH**  
 Warliner Straße 8  
 17034 Neubrandenburg  
 Germany  
 Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 100  
 Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220  
 E-Mail: [info@foodlogistik.de](mailto:info@foodlogistik.de)  
[www.foodlogistik.de](http://www.foodlogistik.de)





**Kein Vorschneiden!** - Das automatisch arbeitende Quermesser übernimmt das Vorschneiden großer Fleischstücke, Speckseiten oder Käseblöcke

**Hervorragende Schneidqualität** und Zuführung großer Produkte durch optionale Seitenvorpressung und Frischfleischgatter

**Konstant hohe Schneidleistung** - durch ein starkes Hydrauliksystem und hochbelastbare Gatterantriebe

**Entspricht höchsten Hygieneanforderungen** – vollverschweißter Maschinenkörper mit schrägen Flächen und Ablaufschächten sowie Edelstahl-Hydrauliktank

**Flexible Produktabführung** über integriertes Austrageband oder direkt in Euro-Kisten auf Rollwagen oder 200 Liter-Wagen

**Zahlreiche Varianten für die Zuführung** der Produkte

- Handbeschickung über das exzellente Doppelkammersystem
- vollautomatische Beschickung über Trichter
- Zuführband für Blöcke oder kalibrierte Waren
- Beschickung für 200 Liter-Wagen

**Hohe Benutzerfreundlichkeit** - unkomplizierte Einstellung aller Schneidparameter über robuste Bedienelemente garantiert kurze 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

**Excellent cutting quality** and infeed of big products through optional lateral pre-compression and fresh meat grid sets

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

**Meet the highest possible hygiene standards** – completely welded machine frame with slanting surfaces, drain pipes and stainless steel hydraulic tank

**Flexible product outfeed** through integrated outfeed conveyor or directly into Euro box on roller cart or 200 liter trolley

**Large versatility for product infeed**

- easy loading by hand using the excellent double chamber system
- fully automatic loading via hopper
- infeed conveyor for blocks or calibrated products
- lift for 200 liter trolleys

**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 /

Maximaler Durchsatz  
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)  
Anschlußwert  
Kammerquerschnitt

Kammerlänge  
Schnittlänge  
Seitenvorprimierung  
Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)  
Gewicht

#### TECHNICAL DATA

maximal throughput  
(with highest feed and optimum chamber filling)  
connected load  
chamber cross section

chamber length  
cutting length  
side pre-compression  
length/width/height (with hopper)  
weight

kg/h

kW  
mm (inch)

mm (inch)  
mm (inch)

mm  
kg

#### classic 120

3.000

6,5 - 8,5  
120 x 120 (4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup>)

620 (24<sup>13/32</sup>)  
0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

-  
2.265 / 950 / 1.200 (1.800)  
700

#### classic 120+

3.200

9,5 - 11,5  
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>)

620 (24<sup>13/32</sup>)  
0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

einstellbar / variable  
2.265 / 1050 / 1.200 (1.800)  
1.050

Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Grid sizes 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> inch

**DICETRONIC®** für unvergleichliche Schneidergebnisse, hervorragende Bedienung und enorme Durchsatzleistung:

**Perfekte Übersicht** über alle Schneidparameter und einfache Dateneingabe

- großer Bildschirm mit Berührungssteuerung

**Hohe Flexibilität** und Vielseitigkeit bei der Auswahl der Schneidprodukte

- große Vielzahl an Schneidprogrammen und eigene Programmierung

**Äußerste Schneidgenauigkeit** bei maximaler Hygiene im Produktbereich

- integriertes Messsystem für die Position des Vorschubzylinders

**Einzigartiges System zur Vorschublängensteuerung** mit hoher Präzision

**Starke Antriebstechnik** für Schneidsystem und Hydraulik ermöglicht hohe Durchsätze

- Abschlagmessergeschwindigkeit bis zu 400 U/min bei maximalen Vorschüben

- Hydrauliktank aus rostfreiem Edelstahl

**Perfekte Anpassung ans Schneidprodukt**

- separate Antriebe für Abschlagmesser und Schneidgatter mit einzeln regelbarer Drehzahl

**Optimale Produktausnutzung** vom ersten bis zum letzten Schnitt

- automatische Restlängenaufteilung und Anschnittregelung

**DICETRONIC®** for superior cutting results, userfriendly machine operation and huge performance:

**Perfect overview** about all cutting parameters and easy data input

- big screen with touch control

**High flexibility** and versatility at choice of cutting products

- huge variety at cutting programs and own programming

**Utmost cutting accuracy** with maximum hygiene at product area

- integrated measuring system for piston positioning

**Unique system for feed length control** with high precision

**Powerful drive technology** for cutting system and hydraulic system allows high throughput rates

- slice-cut knife speed up to 400 rpm at maximum feed rates

- hydraulic tank made from stainless steel

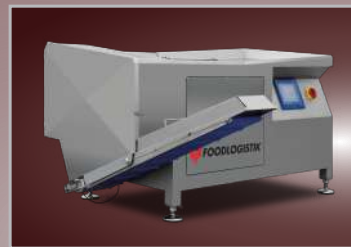
**Perfect adaptation to the cutting product**

- separate drives with individually adjustable speed for slice-cut knife and grid sets

**Optimum product yield**

- automatic end-piece management and first-cut control

DICETRONIC®



#### TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz  
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)  
Anschlußwert  
Kammerquerschnitt

Kammerlänge  
Schnittlänge  
Seitenvorkomprimierung  
Länge/Breite/Höhe (mit Trichter)  
Gewicht

#### TECHNICAL DATA

maximal throughput  
(with highest feed and optimum chamber filling)  
connected load  
chamber cross section

chamber length  
cutting length  
side pre-compression  
length/width/height (with hopper)  
weight

kg/h

kW

mm (inch)

mm (inch)

mm (inch)

mm

kg

#### comfort 120

3.400

12,0 - 14,5

120 x 120 (4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup>)620 (24<sup>13/32</sup>)0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

-

2.265 / 950 / 1.200 (1.800)

950

#### comfort 120+

3.600

14,0 - 16,2

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>)620 (24<sup>13/32</sup>)0-50 (0-1<sup>31/32</sup>)

einstellbar / variable

2.265 / 1.050 / 1.200 (1.800)

1.250

Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Grid sizes 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> inch



**Vollautomatische Zuführung** und kontinuierliche Verarbeitung von Fleischprodukten jeglicher Art

**Hydraulische Hebe- und Kippvorrichtung** für 200 Liter Wagen oder **Zuführband**

**Enorme Durchsatzleistung** bis zu 4 Tonnen pro Stunde im Dauerbetrieb durch

- riesigen Einfülltrichter
- großzügig bemessenen Einfüllquerschnitt
- automatisch arbeitendes Quermesser
- rasante Abschlaggergeschwindigkeit

**Saubere Lösung** - mustergültige Hygiene und einfache Reinigung

**Exzellente geschnittene Würfel und Streifen** durch

- optimale Vorverdichtung aufgrund zuschaltbarer seitlicher Vorpressung mit Doppel-Hydraulikantrieb
- schneidgutabhängige hydraulische Längsvorpressung
- separaten Abschlaggerantrieb mit stufenlos regelbarer Drehzahl

- präzise computergesteuerte Schnittlängenjustierung

**Spezielle Merkmale CrozzdicR® capacity 150**

- großes Touch Display mit 99 Schneidprogrammen
- optimale Produktausbeute durch automatische Restlängenaufteilung
- Entnahmevorrichtung für mühelosen Wechsel der Schneidwerkzeuge

**Fully automatic loading** and continuous processing of all meat products

**Hydraulic lifting device** for 200 litre trolleys or **infeed conveyor belt**.

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

- huge infeed hopper
- enormous chamber size
- horizontal cutting guillotine cross knife
- rapid slice-cut knife speed

**Clean solution** - exemplary hygiene and easy cleaning

**Superior cutting quality** for cubes and strips

- optimum compaction of the meat through the lateral pre-compression with double-hydraulic drive
- adjustable longitudinal pre-compression depending on cutting product
- separate working slice-cut knife drive with infinitely variable speed
- accurate and precise cutting length adjustment, computer controlled

**Special features CrozzdicR® capacity 150**

- large Touch Display with 99 cutting programs
- optimum product yield through automatic distribution of the remaining piece - reduces leftovers to a minimum
- mechanical installation device for cutting tools



#### TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz  
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)  
Anschlußwert  
Kammerquerschnitt

Kammerlänge  
Schnittlänge  
Seitenvorkomprimierung  
Länge/Breite/Höhe mit Trichter  
Gesamthöhe mit Beschickung  
Gewicht

#### TECHNICAL DATA

maximal throughput  
(with highest feed and optimum chamber filling)  
connected load  
chamber cross section

chamber length  
cutting length  
side pre-compression  
length/width/height with hopper  
total height inclusive lifting device  
weight

|           | capacity120                                        | capacity150                                          |
|-----------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| kg/h      | 3.200                                              | 4.000                                                |
| kW        | 15,7                                               | 18,8                                                 |
| mm (inch) | 220 x 120 (8 <sup>11/16</sup> x 4 <sup>3/4</sup> ) | 250 x 150 (9 <sup>27/32</sup> x 5 <sup>29/32</sup> ) |
| mm (inch) | 120 x 120 (4 <sup>3/4</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )   | 150 x 150 (5 <sup>29/32</sup> x 5 <sup>29/32</sup> ) |
| mm (inch) | 620 (24 <sup>13/32</sup> )                         | 620 (24 <sup>13/32</sup> )                           |
| mm (inch) | 0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )                       | 0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )                         |
|           | einstellbar / variable                             | einstellbar / variable                               |
| 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:** Gattergrößen 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm

Grid sizes 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> inch

**capacity 150:** 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

**Ihre erste Wahl** für die vollautomatische Beschickung und Verarbeitung von kalibrierten Käseprodukten.

#### Produktzuführung über Förderband

- für große Käseblöcke oder Käsestangen bis zu einer Breite von 200 mm und einer Länge von 620 mm

#### Flexibler Schneidgutauslauf

- über Austrageband zum direkten Weitertransport der geschnittenen Ware oder in unterschiedliche Behälter

#### Einfache Dateneingabe und optimale Übersicht

- durch großes Touch Display
- zum Erstellen von Schneidprogrammen für unterschiedliche Produkte

#### Hohe Präzision beim Schneiden

- durch integriertes Wegmesssystem für die genaue Positionierung des Vorschubzylinders

#### Perfekte Hygiene im Produktbereich

- dank der vollverschweißten Bauweise mit großen Abläufen sowie
- schrägen Ablaufflächen im gesamten Maschinenbereich
- Hydrauliktank aus rostfreiem Edelstahl

#### Optimale Zugänglichkeit zur Reinigung und zum Service

- durch große Reinigungs- und Serviceöffnungen

#### Hohe Schneidleistungen

- aufgrund schneller Antriebsgeschwindigkeiten und
- regelbarer Drehzahl zur individuellen Anpassung ans Schneidprodukt

**Your first choice** for fully automatic loading and processing of calibrated cheese products.

#### Product infeed via conveyor belt

- for big blocks of cheese or cheese logs up to a width of 200 mm and a length of 620 mm

#### Flexible outfeed for cut product

- through discharge conveyor belt for direct further transport of the cut products or into different containers

#### Easy data input and optimal overview

- via big Touch Display
- for creating cutting programs for different products

#### High precision at cutting

- through integrated position measuring system for accurate positioning of the feed cylinder

#### Perfect hygiene at the product area

- thanks to fully welded construction with large drain pipes and
- slanting surfaces throughout the whole machine
- hydraulic tank made of stainless steel

#### Optimal reachability for cleaning and servicing

- by reason of large cleaning and service openings

#### High cutting performance

- due to fast drive speeds and
- controllable speed for individual adaptation onto the cutting product)



#### TECHNISCHE DATEN /

Maximaler Durchsatz  
(größter Vorschub, optimale Kammerfüllung)  
Anschlusswert  
Kammerquerschnitt  
Kammerlänge  
Schnittlänge  
Quermesser  
Gewicht

#### TECHNICAL DATA

maximal throughput  
(with highest feed and optimum chamber filling)  
connected load  
chamber cross section  
chamber length  
cutting length  
cross knife  
weight

#### cheese line 200

|           |                                                            |
|-----------|------------------------------------------------------------|
| kg/h      | 3.000                                                      |
| kW        | 19,9                                                       |
| mm (inch) | 200 x 120 (7 <sup>7/8</sup> x 4 <sup>3/4</sup> )           |
| mm (inch) | 620 (24 <sup>13/32</sup> )                                 |
| mm (inch) | 0-50 (0-1 <sup>31/32</sup> )                               |
|           | automatischer Hydraulikantrieb / automatic hydraulic drive |
| kg        | 1.400                                                      |