

CROZZDICR®

classic • comfort • capacity



JBT Trade Kft.

Telefon: +36 94 505303

Fax: +36 94 505305

Mobil: +36 30 9469117

web: www.jbt.hu

email: info@jbt.hu

FOODLOGISTIK CROZZDICR®

Vágandó termék kimenet 200 literes kocsikba, vagy választható kihordó szalagokra

Product outfeed for driving 200 litre trolleys underneath machine or conveyor belt (option)

Maradék termék elvezetés rozsdamentes acél levezető csatornán keresztül a magas higiéniai előírásoknak megfelelően
Leftover removal through large stainless steel drain pipes for best hygienic standard

Kiváló minőségű számítógépes SIEMENS vezérlés a magas megbízhatóságért

High-quality SIEMENS Computer Processing Units guarantee best reliability

Ciklikus és folyamatos dugattyús előpréslési üzemmódok

Stepwise and continuous feed motion mode as standard fitting

Szabványosan minden CROZZDICR® berendezésünk automatikusan dolgozó keresztkéssel rendelkezik, azért hogy az időigényes és költséges előpréslési folyamatok megszűnjenek és fennálljon a lehetőség az automatikus egyidejű előpréslésre.

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.

Nagyon tartós, rozsdamentes acél vágókészlet a legnagyobb igénybevételekhez

Solid stainless steel grid sets, fourfold attached, designed for hardest workload



Minimális tisztítási idő a tökéletes higiénia eléréseért

- Vágási maradékok csökkentése minimális termék adatokra a gatterban, ideális termék váltásnál és műszaki végére
- "Tisztítási mód" üzemmód minden alkatrészt könnyen hozzáférhetővé tesz tisztítás céljából
- Keresztkés, keresztkés vezetés és vágóeszközök másodperc gyorsaságú, eszköz nélküli cserélhetőségért

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





Nincs előpréselés! - Az automatikusan dolgozó keresztíks könnyen elvágja a nagyobb hús darabokat, félsonkákat és sajt darabokat

Kiváló vágási minőség és nagyobb termékek betöltése a választható oldalsó előpréselésnek és frisshús gatternek köszönhetően

Állandóan magas vágóteljesítmény - az erős hidraulika rendszernek és a magas terhelhetőségű gatter meghajtásnak köszönhetően

Állandóan magas vágóteljesítmény - egy erős hidraulika rendszeren keresztül és magas terhelhetőségű gatter meghajtáson keresztül **Megfelel a higiéniai követelményeknek** - teljesen hegesztett géptest ferde felületekkel és levezetőcsövekkel

Rugalmas termékvázlat az integrált az integrált hordószalagról vagy közvetlenül egy 200 literes kocsiba

Számos lehetőség a termékek hozzáadásához:

- könnyű kézzel törtető betöltés a kiváló, kétkamrás kamra rendszernek köszönhetően
- teljesen automatikus betöltés tölcserén keresztül
- betöltőszalag blokkokhoz vagy kalibrált termékekhez
- betöltés 200 literes kocsikba

Extra kezelőbarát kezelő elemek - minden vágási paraméter egyszerű beállítása az egyszerű kezelő gombok teszik lehetővé kevesebb bejáratási idő alatt

Alacsony fenntartási költségek - elektronikus soft-start, mely csökkenti a meghajtók terhelését, és növeli a kopó alkatrészek élettartamát.

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 and drain pipes

Flexible product outfeed through integrated outfeed conveyor or directly into 200 liter trolley

Unlimited 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



MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

Átengedő képesség
(nagyobb előpréselés, optimális kamrabetöltés)
Csatlakoztatott terhelés
Kamra osztása

Kamrahossz
Vágási hossz
Oldalsó előpréselés
Hosszúság/Szélesség/Magasság (tölcserrel) mm
Súly

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^{3/4} x 4^{3/4})
620 (21^{21/32})
0-50 (0-1^{31/32})
-
2.265 / 950 / 1.200
700

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 (21^{21/32})
(0-10-50 ^{31/32})
beállítható /variable
2.265 / 1050 / 1.200
1050

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

DICETRONIC® - a páratlan vágási eredményért, tökéletesen kezelhetőségért és hatalmas áteresztőképességért:

Tökéletes áttekintése minden vágási paraméternek és egyszerű adatbevitelt biztosít

• nagy képernyő érintőképernyővel
Nagy rugalmasság és sokoldalúság a vágandó termékek kiválasztásánál

• vágási programok széles választéka és egyedi programozása

Legnagyobb vágási teljesítmény maximális higiéniaiával a termék területén

• beépített mérő rendszer a préselő henger helyzetéhez

Egyedülálló rendszer préselési hosszúság szabályozásához kiemelkedő precizitással

• elektronikusan vezérelt szabályzó szelep

Nagy teljesítményű motora a vágórendszer és hidraulika rendszer számára lehetővé teszi a nagy teljesítmények elérését

• Vágókés sebessége 400 U/min-ig állítható be maximális préselésnél

Tökéletes illeszkedés a vágandó termékhez

• külön meghajtó egyedileg beállítható sebességgel a levágó késhez és vágógatterhez

Optimális termékhozam az elsőtől az utolsó vágásig

• automatikus maradék hossz elosztás és első vágási szabályzás

DicetroniC® for superior cutting results, user-friendly 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 extreme high precision

• electronic controlled way-valve

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

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

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®



MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

Átengedő képesség
(nagyobb előpréselés, optimális kamrabetöltés)
Csatlakoztatott terhelés
Kamra osztása

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

kg/h

comfort 120

3.400

comfort 120+

3.600

kW

12,0 - 14,5

14,0 - 16,2

mm (inch)

120 x 120

220 x 120 / 120 x 120

mm (inch)

(4^{3/4} x 4^{3/4})

(8^{11/16} x 4^{3/4} / 4^{3/4} x 4^{3/4})

mm (inch)

620 (24^{7/16})

620 (24^{7/16})

mm (inch)

0-50 (0-1^{31/32})

(0-10-50^{31/32})

mm

-

beállítható/variable

mm

2.265 / 950 / 1.200

2.265 / 1.050 / 1.200

kg

950

1.200

Gatter méretek 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^{3/16}, 1^{9/16}, 2^{3/8} inch

Teljesen automatikus betöltés és folyamatos feldolgozása mindenféle hústermékeknek

Hidraulikus emelő- és berakó berendezés

a 200 literes kocsikhoz és betöltő szalaghoz
Hatalmas átérésztőképesség - 4 tonna/óra non-stop működés közben

- óriási betöltő tölcser
- hatalmas kamra méret
- automatikusan dolgozó keresztelés
- villámgyors levágó kés sebesség

Tiszta megoldás - példászerű higiénia és egyszerű tisztíthatóság

Kiváló kocka és csík metszetek

- a húsok optimális összepréselése az oldalirányú előpréseléssel a dupla meghajtással
- a vágandó terméktől függő hosszanti előpréselés
- különálló levágókés meghajtás fokozatmentesen állítható sebességgel
- precíz és pontos számítógép által vezérelt vágási hossz beállítás

Különleges tulajdonságokkal rendelkező CrozzdicR capacity 150

- nagy LCD kijelző érintőképernyővel és 99 vágóprogrammal
- optimális termékhozam az automatikus maradéktermék felosztással

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 LCD Display with touch screen, and 99 cutting programs
- optimum product yield through automatic distribution of the remaining piece - reduces leftovers to a minimum
- mechanical installation device for cutting tools



- eltávolító eszköz a vágó eszközök könnyű cseréjéhez



MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

Átengedő képesség
(nagyobb előpréselés, optimális kamrabetöltés)
Csatlakoztatott terhelés
Kamra osztása

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

Kamra hosszúsága
Vágási hosszúság
Oldalsó előpréselés
Hosszúság/Szélesség/Magasság
Telj.magasság a betöltővel
Súly

chamber length
cutting length
side pre-compression
length/width/height
total height incl. lifting device
weight

kg/h
kW
mm (inch)
mm (inch)
mm
mm
kg

capacity 120

3.200
11,3
220 x 120 / 120 x 120
 $(8^{11/16} \times 4^{3/4} / 4^{3/4} \times 4^{3/4})$
620 (24^{7/16})
0-50 (0-1^{31/32})
beállítható/variable
3.500 / 1.505 / 2.065
2.750
1.700

capacity 150

4.000
15,3
250 x 150 / 150 x 150
 $(9^{27/32} \times 5^{29/32} / 5^{29/32} \times 5^{29/32})$
620 (24^{7/16})
0-60 (0-2^{3/8})
beállítható/variable
3.550 / 1.785 / 2.330
3.015
2.100

capacity 120 gatterméretek 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^{31/64}, 1^{9/16}, 2^{38/64} inch

capacity 150 gatterméretek 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^{1/2}, 2, 2^{15/16} inch

