

SLICR®

classic • comfort • capacity • line



classic



- **hohe Durchsatzleistung** - bis zu 400 Abschnitte pro Minute
- **exakte Schnittlängenregulierung** – stufenlos bis 32 mm einstellbar
- **benutzerfreundliche** Bedienung über **robuste Einzeltasten**
- visuelle **Störungsanzeige** für einfachste Fehlererkennung
- **zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung** - automatisch
- **Abtransport** der geschnittenen Scheiben über ein **Austrageband** (optional)
- **Betriebsart** wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb
- **verstellbarer Greifer** - hält alle Produkte richtig fest, für **optimale Schneidergebnisse**
- **Maschine auf Rollen** - problemloses Umsetzen in der Produktion möglich
- **large volume cutting** - up to 400 slices per minute
- **precise slice thickness control** - infinitely adjustable from 1 to 32 mm
- **user friendly operation** via single control keys
- **visual failure signal** for simple error detection
- **time saving** automatic return limiter
- **product discharge** of slices via conveyor belt (optional)
- **operation mode** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single blade achieving precise slices
- **adjustable gripper** - keeps all products right firm in position for **best slicing quality**
- **machine moveable** on rolls



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
Anschlußwert	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
Länge x Breite x Höhe	length x width x height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	240	260	320	360	400
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte slices pro per Min. min.	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Einfach-/Doppelmesser	single-/double blade						

*mit Austrageband / with discharge conveyor belt

- **Flexibilität ohne Grenzen** - Scheibenstärke stufenlos von 1 mm bis Kammerlänge einstellbar, für eine besonders hohe Produktvielfalt
- **Zeitersparnis und hohe Schnittgenauigkeit** durch integriertes optisches Sensorsystem:
 - **optimale Produktausbeute** durch automatische **Restscheibenaufteilung** reduziert die Schneidreste auf ein Minimum
 - **exakter Schneidebeginn ohne Leerschnitt** für perfekte Scheiben ab dem ersten Schnitt – die eingebaute **Anfahr- und Suchlaufautomatik** macht es möglich
- **Bedienerfreundliches Handling:**
 - großes Touch-Display für einfache Dateneingabe und perfekte Übersicht zum Schneidvorgang
- **Abschnittprogrammierung** – die Aufteilung in Schneidbereiche garantiert eine bestmögliche Ausbeute, denn verschiedene Schnittstärken sind innerhalb eines Schneidzyklus programmierbar
 - Ablage der **Scheiben einzeln, gefächert oder in Gruppen** durch **automatische Steuerung der Transportband- und Greifergeschwindigkeit**
 - Anzahl der Scheiben und **Zwischenraum je Gruppe** einstellbar
- **Unlimited versatility** - slice thickness can be chosen infinitely variable from 1 mm to chamber length, for a high variety of cutting products
- **time saving and cutting accuracy** through the integrated optical sensor system
- **optimum yield** due to automatic **distribution of the remaining slice** reduces leftovers to a minimum
 - **immediate start of cutting** process for high quality slices from the beginning, thanks to integrated **start and search control**
- **User-optimised handling:**
 - **large touch-display** for easiest program setting and complete overview about all cutting datas
- **cutting section programming** – dividing in sections allows best utilization of product and low wastage, since different slicing thicknesses can be programmed for one cutting cycle
 - placing of slices either **separated, shingeled or in groups** by automatic control of conveyor belt and gripper speed
 - number of slices and **distance between groups** adjustable



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			comfort 21	comfort 21+	comfort 25	comfort 25+	comfort 36
Anschlußwert	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700	1-1000	1-700
Länge x Breite x Höhe	length x width x height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	240	260	320	360	400
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte slices	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Einfach-/Doppelmesser	single/double blade	pro per Min. min.					

* mit Austrageband / with discharge conveyor belt

- der starke Portionenschneider **für industrielle Anwendungen** und **enorme Schneidleistung** mit bis zu 600 Abschnitten pro Minute
- **komfortable Bedienung** über **großes Touch-Display**
 - **Abschnittprogrammierung** mit bis zu **100 Programmen** zum getakteten und kontinuierlichen Schneiden
 - Produktabtransport **einzeln, gefächert oder in Gruppen** – garantiert vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten
 - **Restscheibenaufteilung** sowie **Anfahr- und Suchlaufautomatik** über optischen Sensor
- **regelbare Messergeschwindigkeit** - ausgezeichnete Schneidqualität durch flexible Anpassung der Messerdrehzahl an das Schneidprodukt
- **hohe Genauigkeit** auch bei dünnen Scheiben - Schnittstärke ab 0,5 mm bis Kammerlänge einstellbar
- **automatischer Klappenöffner** und **pneumatischer Greifer für Reststückausstoß** optional erhältlich
- *the powerful Portioncutter for **industrial use** with **huge volumes** of up to 600 slices per minute*
- ***comfortable operation** via **large touch-display***
 - ***cutting section programming** with up to 100 programs for intermittent or continuous cutting*
 - *product discharge **separated, shingled or in groups** – for a wide range of cutting applications*
 - ***distribution of the remaining slice** as well as **automatic start and search control** thanks to the optical sensorsystem*
- ***variable knife speed** – perfect cutting quality through flexible adaptation of knife speed to the cut product*
- ***high cutting accuracy** at cutting wafer-thin slices from 0,5 mm thickness up to chamber length*
- ***automatic flap opener and pneumatic gripper for ejecting of residue piece** optional available*



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			capacity 25	capacity 25+	capacity 36
Anschlußwert	connected load	kW	5,8	5,8	7,2
Kammermaß	chamber size	mm	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700
Länge x Breite x Höhe	length x width x height	mm	1960 (3065*)x 925x1420	2570 (3465*)x 925x1420	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	350	400	420
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte slices	300/600	300/600	300
Einfach-/Doppelmesser	single/double blade	pro per Min. min.			

*mit Austrageband / with discharge conveyor belt

- **kontinuierlicher Produktionsfluss** - keine Leerzeiten durch Zurückfahren des Greifers oder Öffnen der Schneidkammer
- **enorme Leistung - Stundendurchsatz** von bis zu 4 Tonnen
- **unerreichte Schneidgeschwindigkeit** - bis zu 600 echte Scheiben pro Minute im taktweisen Betrieb
- **perfektes Handling** - vollautomatische Beschickung während des Schneidvorgangs
- **Programmierung von Schneidbereichen** über großes Farbdisplay
- **optimale Produktpassung** - Messergeschwindigkeit individuell von 60 - 500 / 600 Scheiben je Minute einstellbar
- **Einzelschnittfunktion in hoher Geschwindigkeit** - vereinzelte Ablage der Scheiben für weitere Produktionsprozesse
- **exakte Schneidergebnisse** mit Scheibendicken von 0,5 mm bis unendlich
- **ausgezeichnete Hygiene** - leichte und schnelle Reinigung
- die **Produkterkennung** über Lichtschranken ermöglicht **Anfahr- und Suchlaufautomatik**
- **Automatisches Greifer-System** für optimale Produktfixierung während des Schneidens (SlicR line 28)
- **continuous production flow** eliminates idle capacity costs – no loss of time by retraction of the gripper or manual flap opening
- **enormous hourly throughput** of up to 4 tonnes
- **unrivalled cutting speed** – up to 600 slices per minute in single blade operation
- **perfect handling** - fully-automatic charging during the cutting process
- **programming of cutting sections** via big color display
- **optimum adaptation** of blade speed to the product – individual adjustable from 60 - 500 / 600 slices per minute
- **high speed single cut function** allows singling of slices for the further processing
- **high cutting accuracy and quality** - slice thickness from 0,5 mm to endless
- **clean solution** – exemplary hygiene and easy cleaning
- **product detection** via optical sensor allows **automatic start and search control**
- **automatic gripper system** for optimal product fixing during the cutting process (SlicR line 28)



TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

Anschlußwert
Max. Einlegequerschnitt (BxH)
Max. Einlegelänge
Länge x Breite x Höhe
Gewicht
Schneidleistung

connected load
max. product cross section (w x h)
max. product length
length x width x height
weight
cutting rate

kW
mm
mm
mm
kg
Abschnitte pro Min.
slices per min.

line 25

8,5
250 x 180
∞
3600 x 1100 x 1680
720
60-500

line 36

8,5
360 x 180
∞
3600 x 1225 x 1680
900
60-500

line 28

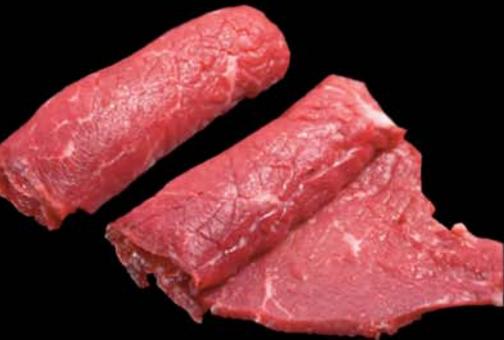
10
280 x 180
∞
3710 x 1077 x 1715
850
60-600

automatisches Greifersystem

automatic gripper system

x

FOODLOGISTIK SLICR®



Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die **SLICR®** schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in **gleichmäßige Scheiben** – eine **präzise Portionierung** ist garantiert

*If fresh, chilled or tempered frozen products - the **SLICR®** cut boneless and bone-in products in **even slices** – **precise portioning** is guaranteed*

Der **ziehende Schnitt des Abschneidemessers** erzeugt glatte, saubere Schnittflächen und schneidet Kotelett nahezu splitterfrei

*The **pulling cut of the slice-cut knife** assures plain and clean cutting surfaces and cut chops almost **splinter-proof***

Minimaler Reinigungsaufwand - die **SLICR®** sind problemlos mit wenigen Handgriffen zu reinigen

***Marginal sanitizing expenses** for best hygienic conditions - the **SLICR®** are smoothly to clean by carry out few actions only*

Die **SLICR®** von Foodlogistik – genau auf Ihre Produkte zugeschnitten ... Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Fisch, Käse und Wurstwaren

*The **SLICR®** from Foodlogistik – tailored to your particular needs ... chops, pork neck, escalope, beef olive, Roastbeef, pork belly, smoked pork, fish, cheese and sausages*

Verarbeitungstemperatur bis -4°C für alle Produkte

Processing temperature up to -4° C

Klassisch strukturierte

Kammeroberfläche sorgt für optimalen Transport des Schneidgutes

***Classic structured metal surface** cares for optimum transport of the meat*



Vorschub wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit dem Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

***Feed motion** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single cut knife achieving precise slices*

Stabile PET- oder Edelstahlabdeckungen (optional)

***Solid PET or stainless steel covers** (on request)*

Selbstverständlich entsprechen alle **SLICR®** den neuesten EU-Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

*Of course all **SLICR®** comply to latest EC sanitation rules and safety regulations*

Die **SLICR®** von Foodlogistik - für Handwerksbetriebe, Großküchen, Supermärkte, Hypermärkte und Industriebetriebe

*The **SLICR®** from Foodlogistik – for the Butcher Shops, Caterer, Supermarkets, Hypermarkets, Industrial plants and high performance factories*

