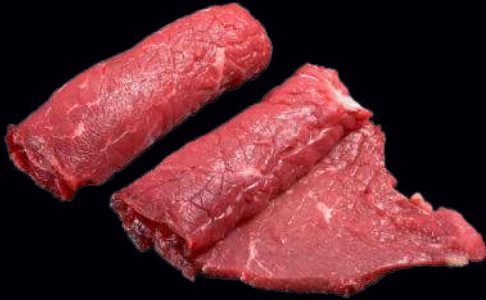




# SLICR®

classic • comfort • capacity • line





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*



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 – 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, roast beef, 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*

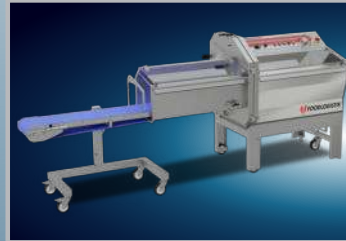
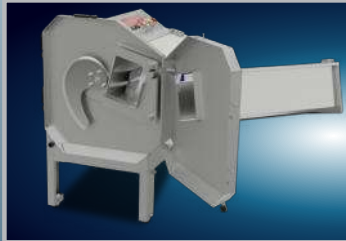


Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH  
Warliner Straße 8  
17034 Neubrandenburg  
Germany  
Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 100  
Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220  
E-Mail: [info@foodlogistik.de](mailto:info@foodlogistik.de)  
[www.foodlogistik.de](http://www.foodlogistik.de)

## classic



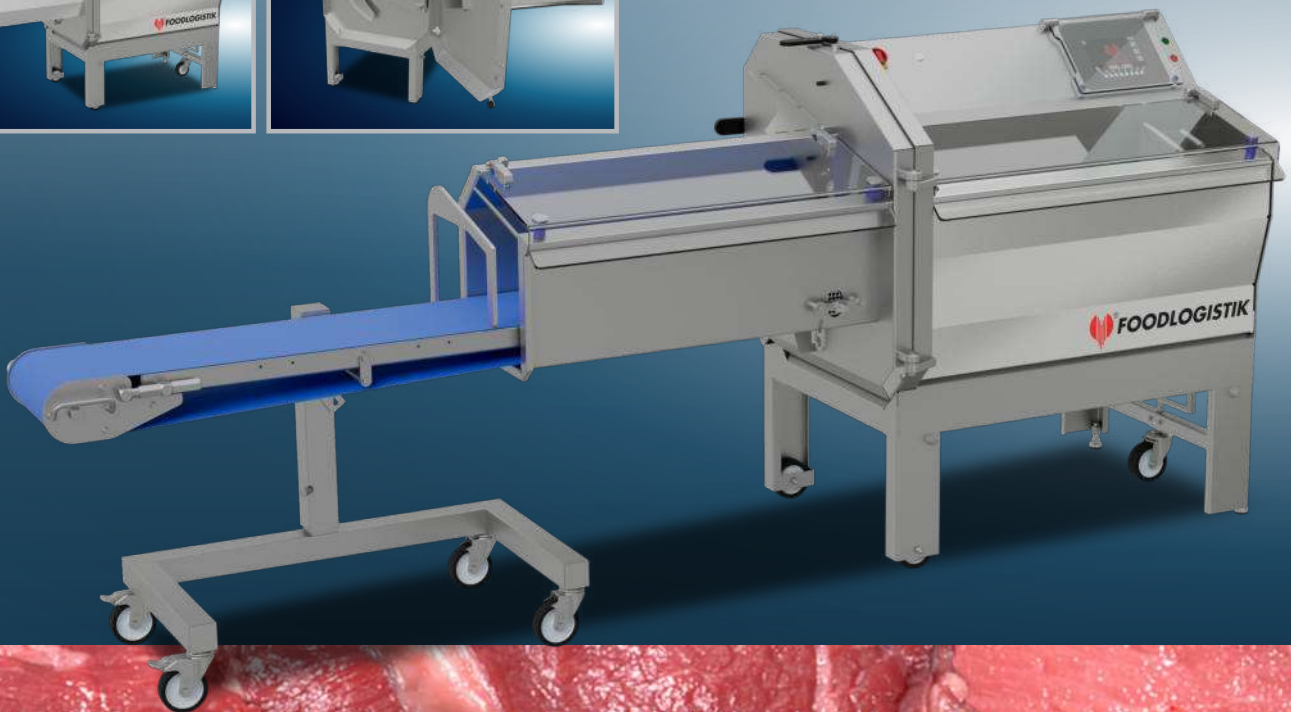
- **hohe Durchsatzleistung** - bis zu 400 Abschnitte pro Minute
- **exakte Schnittlängenregulierung** – stufenlos bis 32 mm einstellbar
- **benutzerfreundliche Bedienung** über robuste Einzeltasten
- **visuelle Störungsanzeige** für einfachste Fehlererkennung
- **zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung** - automatisch gesteuert
- **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** - optimaler Halt für alle Produkte garantiert **beste 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** - automatically controlled
- **product discharge** of slices via outfeed 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 tight in position for **best slicing quality**
- **machine moveable** on rolls



## TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

			<b>classic21</b>	<b>classic21+</b>	<b>classic25</b>	<b>classic25+</b>	<b>classic36</b>
Anschlusswert	connected load	kW	2,7	2,7	4,5	4,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x235x760	210x235x1160	250x235x760	250x235x1160	360x235x760
Schnittlänge (optional)	cutting length (optional)	mm	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)
Länge (mit Austrageband)	length (with discharge conveyor)	mm	1950 (3010)	2700 (3410)	1950 (3010)	2725 (3410)	1950 (3010)
Breite	width	mm	830	830	930	930	1170
Höhe	height	mm	1240	1240	1340	1340	1385
Gewicht	weight	kg	280	320	365	410	450
Schneidleistung	cutting rate						
- Einfachmesser	- single blade	1/min	200	200	200	200	200
- Doppelmesser	- double blade	1/min	400	400	400	400	-

- **Flexibilität ohne Grenzen** - Scheibenstärke stufenlos von 0,5 bis 500 mm 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 0,5 to 500 mm, 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**

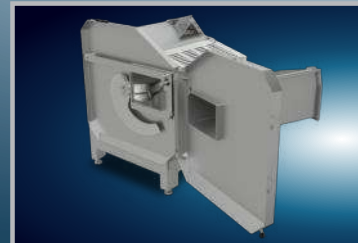
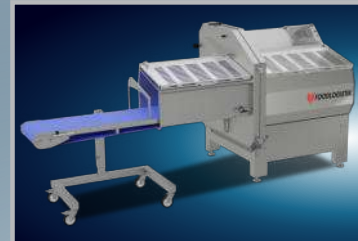


#### TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

		<b>comfort 21</b>	<b>comfort 21+</b>	<b>comfort 25</b>	<b>comfort 25+</b>	<b>comfort 36</b>
Anschlusswert	connected load	kW 3,7	3,7	5,7	5,7	5,7
Kammermaß	chamber size	mm 210x235x760	210x235x1160	250x235x760	250x235x1160	360x235x760
Schnittlänge	cutting length	mm 0,5-500	0,5-500	0,5-500	0,5-500	0,5-500
Länge (mit Austrageband)	length (with discharge conveyor)	mm 1950 (3010)	2700 (3410)	1950 (3010)	2725 (3410)	1950 (3010)
Breite	width	mm 830	830	930	930	1170
Höhe	height	mm 1240	1240	1340	1340	1385
Gewicht	weight	kg 290	330	380	430	470
Schneidleistung	cutting rate					
- Einfachmesser	- single blade	1/min 220	220	220	220	220
- Doppelmesser	- double blade	1/min 440	440	440	440	-

- 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 **einzel, 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 von 0,5 bis 500 mm 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 500 mm*
- ***automatic flap opener** and **pneumatic gripper** for **ejecting of residue piece** optional available*

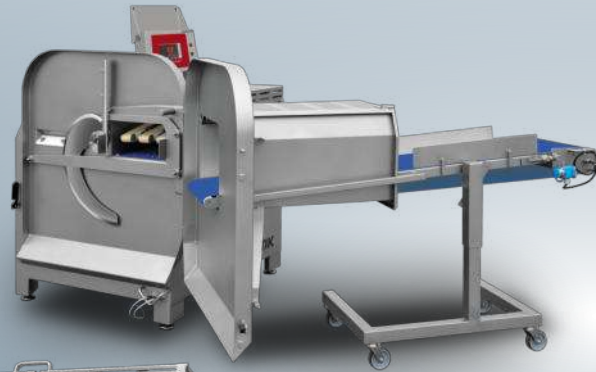
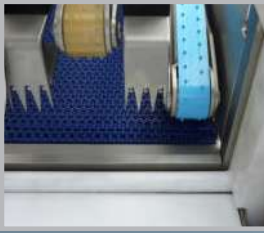


#### TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

			capacity 25	capacity 25+	capacity 36
Anschlusswert	connected load	kW	7,7	7,7	7,7
Kammermaß	chamber size	mm	250x235x760	250x235x1160	360x235x760
Schnittlänge	cutting length	mm	0,5-500	0,5-500	0,5-500
Länge (mit Austrageband)	length (with discharge conveyor)	mm	1950 (3010)	2725 (3410)	1950 (3010)
Breite	width	mm	930	930	1170
Höhe	height	mm	1340	1340	1385
Gewicht	weight	kg	380	430	470
Schneidleistung	cutting rate				
- Einfachmesser	- single blade	1/min	120-300	120-300	120-300
- Doppelmesser	- double blade	1/min	240-600	240-600	-

## Tine

- **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 mit Touch-Funktion
- **optimale Produktpassung** - Messergeschwindigkeit individuell von 60 - 500 / 600 Scheiben je Minute einstellbar
- **Einzelchnittfunktion** in hoher Geschwindigkeit - vereinzelt 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 touch screen
- **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

			line 25	line 36	line 28
Anschlusswert	connected load	kW	8,5	9,4	9,5
Max. Einlegequerschnitt (BxH)	max. product cross section (wxh)	mm	250x180	360x180	280x180
Max. Einlegelänge	max. product length	mm	∞	∞	∞
Länge (mit Austrageband)	length (with discharge conveyor)	mm	3600	3600	3725
Breite	width	mm	1050	1230	1077
Höhe	height	mm	1650	1650	1765
Gewicht	weight	kg	720	900	1050
Schneidleistung Einzelmesser	cutting rate single blade	1/min	60-500	60-500	20-600
automatisches Greifersystem	automatic gripper system				X