



So vielfältig wie ihre Nutzer

Bizerba präsentiert Schneidemaschinen-Portfolio auf der Süffa 2011

Balingen, 31. August 2011 - Bizerba präsentiert auf der Süffa 2011, der Fachmesse für die Fleischbranche in Stuttgart, vom 02.- 04. Oktober ein großes Portfolio an Schneidemaschinen: Die Präzisionsschneidemaschine VS-12 D, die automatischen Schneidemaschinen A404 und A510 und den Fleischwolf FW-N 22 (Halle 6, Stand E10).

Schneiden und wiegen in einem: Die A510 reduziert Give-Away um 15 Prozent

Die Schneidemaschine A510 eignet sich, um Fleisch, Wurst und Käse zu schneiden. Sie kommt immer dann zum Einsatz, wenn es auf einen hohen Durchsatz und besondere Effizienz ankommt und verfügt über eine integrierte Wägefunktion: Die Bizerba-Software vergleicht dabei kontinuierlich das geschnittene Gewicht mit dem Zielgewicht und reguliert die Scheibendicke noch während des Schneideprozesses, so dass die Schneidemaschine das gewünschte Gewicht stets genau erreicht. "Damit lässt sich bei egalisierter Ware und bei Naturprodukten gleichermaßen das Give-Away um rund 15 Prozent reduzieren", sagt Andreas Kraut, Vorsitzender der Geschäftsführung und Länderchef Deutschland bei Bizerba.

Vor dem Schneiden lassen sich Art des Schneidguts, Anzahl der Scheiben, Zahl der Portionen, Schnittstärke, Fächerabstand, Ablageform und Zielgewicht definieren und im Menü festlegen. Die A510 erreicht einen Durchsatz von bis zu 250 Scheiben pro Minute.

Selbst naturgewachsene Produkte wie Schinken lassen sich exakt auf das Fixgewicht zuschneiden. "Damit erfüllen wir die Anforderungen verschiedener Kunden nach Fixgewichtsverpackungen auch bei unkalibrierter Ware und bei minimalem Give-Away", sagt Kraut.

Die Schneidemaschine lässt sich ohne Kraftaufwand mit nur wenigen Handgriffen säubern. Da der Bediener das Messer dazu nicht abnehmen muss, ist der Reinigungsvorgang nicht nur wesentlich einfacher, sondern auch deutlich sicherer.

Doppelt prämiert: die Präzisionsschneidemaschine VS-12 D

Die VS-12 D eignet sich zum Schneiden von Wurstwaren, Schinken, Speck, Rauchfleisch, Braten und Rouladen. Die verschiedenen Ablageformen ruft der Anwender über Direkttasten auf: Die VS-12 D fächert wahlweise in drei Reihen längs oder quer und legt das Schneidgut auch in runder Form auf den Aufschnittplatten ab.

"Erforderte jede Aufschnittplatte bislang ein gewisses Dekorationstalent, schafft die Präzisionsschneidemaschine VS-12 D mit ihrem Rundtellerantrieb völlig neue Möglichkeiten: Sie legt Schneidgut vollautomatisch und ohne Handberührung in verschiedenen Formen ab und stößt bei Catering-Managern und Einkäufern auf gute Resonanz. Sie gewann bereits den Catering-Star 2010 und den Küche-Award 2011", so Kraut weiter.

Die VS-12 D entspricht hohen hygienischen Maßstäben. Resthalter, Messerabdeckung und Kettenrahmen lassen sich für die Reinigung schnell demontieren. Alle Bauteile, die das Schneidgut berühren, bestehen aus Aluminium-Eloxal und Edelstahl. Die Risiken eine Verunreinigung reduzieren sich für den Betreiber dadurch erheblich. Die Schneidemaschine ist auch im automatischen Dauerbetrieb extrem belastbar und korrosionsfest.

Selbstreinigung auf Knopfdruck: Die automatische Schneidemaschine A 400

Die A400 eignet sich, um Wurstwaren, Schinken und Speck, Rauchfleisch, Braten und Roastbeef, Rouladen und Käse zu schneiden. Von Hand wird nur das Schneidgut eingespannt, danach läuft alles bedienergeführt nach Programm: Die Maschine stapelt, fächert und legt Schneidgut in Reihe ab. Schlittenhubzahl, Schnittstärke, Ablageform und weitere Parameter lassen sich in einem von 200 Programm speichern.

Da im Lebensmittelbereich Hygiene großgeschrieben wird, verfügt die A 400 über ein übersichtliches Bedienpult mit tropfwassergeschützter Folientastatur, das außerhalb des Verschmutzungsbereichs platziert ist. "Auch das Reinigungsprogramm lässt sich per Tastendruck starten. Die Maschine schließt die Schnittstärke automatisch, gibt den Schlitten zum Abkippen frei und sperrt gleichzeitig alle anderen Maschinenfunktionen", erklärt Kraut. Ebenso einfach erfolge der Befehl zum Schleifen des Messers: "Die A404 öffnet die Schnittstärke automatisch, damit der Anwender den Schleifapparat anbringen kann. Ein Tastendruck genügt, und der Messermotor startet zum Schleifen".

Die A 404 FB verfügt über ein Förderband, so dass sich die Maschinen problemlos in eine bestehende Produktionslinie integrieren lässt.

Ideal für den Vorbereitungsraum, die Kühlvitrine oder den Verkaufsraum: Der FW-N 22/82 mit einem Durchsatz von bis zu 350 Kilogramm pro Stunde

Sämtliche Fleischsorten in roher, gekochter und gerauchter Form, Innereien, Schwarten sowie mageres und durchwachsesenes Fleisch oder Speck lassen sich mit dem Fleischwolf FW-N 22/82 verarbeiten. An welchem Ort, liegt ganz beim Metzger: Dank der kompakten Bauweise ist es möglich, Fleisch im Vorbereitungsraum, in der Kühlvitrine oder im Verkaufsraum zu verarbeiten.

Der Anwender wählt zwischen verschiedenen Wolfeinsätzen aus Edelstahl. Für alle gilt: Durch ein schonendes Schneidverfahren wird Fleisch geschnitten und nicht gequetscht. Es erwärmt sich weniger, klebt nicht zusammen, gewinnt ein lockeres Volumen und bewahrt durch eine erhöhte Sauerstoffanreicherung länger die Frische und natürliche Farbe. Und das ist gerade bei Hackfleisch oder Tatar besonders wichtig. Zur Reinigung und Wartung lässt sich der komplette Wolfeinsatz mit wenigen Handgriffen herausnehmen.

Der leistungsstarke Dreiphasenmotor mit Schneckengetriebe und Hochleistungskeilriemen ermöglicht einen Durchsatz von bis zu 350 Kilogramm pro Stunde. Die Einfüllschale hat ein Volumen von wahlweise 8,5 oder 13,5 Liter. Für die Sicherheit des Bedienpersonals verhindert eine Schutzschaltung das plötzliche Anlaufen des Motors nach Spannungsunterbrechungen. Das Gerät ist nach Schutzart IP 54 konzipiert und hält einem Temperaturbereich von -10° bis +40° Grad Celsius stand.

Für Salate, Gyros, Pfannengerichte und Co.: Der Steaker und Streifenschneider S111 plus

Die Einsatzgebiete des Steaker und Streifenschneiders S 111 plus sind so vielseitig wie die Anzahl der verschiedenen Schneid-Einsätze: Der Streifenschneidereinsatz S 021 kommt zum Einsatz, um Salate aus Wurst-, Fleisch- und Käsestreifen vorzubereiten und um Gyros, Gurken, Pilze, Obst oder Zwiebeln zu schneiden. Mit dem Mürbe-Einsatz S 011 lässt sich Bratenfleisch in Kurz-Bratfleisch aufbereiten. Die geschlossenen und glatten Flächen erlauben es, den S111 schnell zu reinigen, dank breiter Stellfläche ist das Gerät besonders kippstabil.

Pressekontakt

Constancia Consulting

Herr Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

constancia-consulting.de
schroeder@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

