



Neue Konzepte für die Nahrungsmittelindustrie

Bizerba auf der Messe Polagra-Food in Polen

Balingen, 20. September 2011 - Aussteller aus 24 Ländern präsentieren auf der Fachmesse Polagra-Food in Polen vom 12. bis 15. September 2011 neue Technologien für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Der baden-württembergische Lösungsanbieter Bizerba zeigt die intelligente Schneidemaschine A510, die neue Oberflächenveredelung Ceraclean, die Schrägschneidemaschine GSP und das modular aufgebaute Kassen- und Waagensystem K-flex.

Mit der A510 können Lebensmittelhersteller bis zu 130.000 Euro im Jahr sparen

Mit der intelligenten Schneidemaschine A510 lässt sich das Zielgewicht stets erreichen und das Give-Away reduzieren. Das Schneidgut wird auf eine integrierte Waage abgelegt, eine Software reguliert während des Schneidens die Scheibendicke. Die A510 ist besonders interessant für größere Betriebe des Fleisch-, Wurstwaren- und Käsehandwerks. Ralf Steinhilber, Director Food Processing Technology and Market bei Bizerba, erklärt an einem Beispiel: "Bei naturgewachsenen Produkten wie Schinken rechnet man mit 10 Prozent Verschnitt. Bei einem Kilopreis von 11 Euro und einem Umsatz von 10 Tonnen pro Monat, können Betriebe mit der A510 bis zu 130.000 Euro im Jahr sparen".

In der Hälfte der Zeit zu reinigen: Schneidemaschinen mit der neuen Oberflächenveredelung Ceraclean

Bizerba hat Ceraclean entwickelt, eine neue Oberflächenveredelung für Schneidemaschinen. Das unabhängige Prüflabor Intertek hat das Material getestet, das Ergebnis: Es schneidet im Vergleich zu Eloxal deutlich besser ab. "An der Oberfläche perlen Wasser, Blut und andere Flüssigkeiten sauberer ab, auch fetthaltige Schneidegutrückstände lassen sich schnell entfernen", sagt Steinhilber. Kunden aus Pilotprojekten hätten bereits bestätigt, dass sie Maschinen nun in der Hälfte der Zeit reinigen können.

"Durch die EHEC-Krise ist der Blick des Verbrauchers noch kritischer geworden. Lebensmittelhändler können mit Ceraclean demonstrieren, dass sie mit Lebensmitteln hygienisch umgehen", sagt Steinhilber.

Mit der GSP energieeffizient und hygienisch schneiden

Die Schrägschneidemaschine GSP eignet sich besonders, um Fleisch, schnittfestes Gemüse, Brot und Käse zu schneiden. Sie setzt neue Maßstäbe in der Energieoptimierung. Steinhilber: "Eine Ersparnis von über 60 Prozent beim Schneiden und über 70 Prozent im Leerlauf gegenüber herkömmlichen Maschinen sprechen für sich". Abgeschaltet sei, trotz eingestecktem Netzstecker, ein Nullenergieverbrauch zu verzeichnen.

Ein Lifting-Device macht es möglich, die Maschine ohne Kraftaufwand anzuheben, alle Komponenten lassen sich vor der Reinigung leicht demontieren. Die hygienisch gestaltete Messerabdeckung, eine einteilige Anschlagplatte mit Ablaufrinne, ein spülmaschinenfester Schleifapparat und nur wenige Fügestellen an Schlitten und Messerabdeckung tragen ihr übriges dazu bei, dass die GSP den aktuell höchsten Hygienestandards gerecht wird.

Sie besticht durch elegantes, hygienisches Weiß und wartet mit einem innovativen Konzept auf: Die K-class flex besteht aus einzelnen Modulen, mit denen Lebensmittelhändler ihr individuelles Waagen- und Kassensystem selbst auf kleinstem Raum realisieren können. Lastaufnehmer, Kassenschubladen und Drucker lassen sich entweder an Schwenkarmen installieren oder an unterschiedlichen Stellen auf der Theke platzieren - dort wo es der Platz zulässt. Über separate Displays kann der Händler seinen Kunden noch während der Wartezeit Werbebotschaften übermitteln, etwa zu den aktuellsten Angeboten.

Die K-class flex bedeute einen Paradigmenwechsel für den Lebensmittelhandel, sagt Tudor Andronic, Director Global Retail Solutions bei Bizerba: "Wir verfolgen konsequent eine klare Strategie: Kundenauswahl ermöglichen und offene Standardsysteme nach höchsten technischen sowie qualitativen Ansprüche herstellen. Nach Öffnung und Standardisierung der Softwareschnittstellen für Fremdapplikationen ist nun der richtige Zeitpunkt gekommen, das Gleiche im Bereich Hardware umzusetzen - in Form der K-flex". Sie ist nach offenen Standards konzipiert und lasse sich daher nicht nur um Software-Anwendungen, sondern auch um Hardware verschiedener Hersteller erweitern.

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

