



Bizerba auf der Intergastra 2012

Bizerba präsentiert auf der Messe Intergastra 2012 vom 11.-15. Februar ein Kassensystem und Schneidemaschinen für das innovative Gastrobusiness

Systemlösung für die Gastronomie: Zeit und Platz sparen, Nerven schonen

Bizerba präsentiert eine POS-Lösung für Systemgastronomen, Bistros, Betriebsrestaurants, Drive-In Stores und Fast-Food Betriebe. Sie besteht aus dem Kassensystem "K-flex" sowie einer Kassensoftware des Unternehmens Procom aus Darmstadt. Von der Bestellaufnahme über das Kassendisplay als auch über ein Ordermansystem, dem Ausdruck von Küchenbons bis hin zur Einzel-oder Tischabrechnung werden alle in der Gastronomie anfallenden Kassenanforderungen abgedeckt. Mit der frei konfigurierbaren Touchoberfläche bietet die Software kundenindividuelle Tastaturgestaltung und Bedienmöglichkeiten für unterschiedlichste Anwendungen

Zentraleinheit, Kassenschublade, Drucker sowie Bediener- und Kundendisplays lassen sich getrennt voneinander positionieren - dort, wo es der Platz zulässt. Das System ist nach offenen Standards konzipiert und lässt sich jederzeit um andere Peripheriegeräte erweitern, etwa um Kellnerschloss, Magnetkartenleser und EC-Geräte.

Manuelle Schneidemaschinen VS-12 CW

Die Präzisionsschneidemaschine VS-12 CW verfügt über eine integrierte Waage und ermöglicht es, Wurst- und Fleischwaren, schnittfestes Gemüse und Brot grammgenau zu schneiden. Die neue Oberflächenveredelung Ceraclean lässt sich dank guter Antihaf- und Gleiteigenschaften komplett von fettigen Rückständen befreien.

Die BS 38

Die Präzisions-Schneidemaschine BS 38 schneidet jedes Lang- oder Rundbrot mit einem Durchmesser von bis zu 30 Zentimetern in Hälften, Viertel oder einzelne Scheiben. Sie verarbeitet dabei sowohl warmes und weiches Brot, als auch besonders harte und dicke Schwarzbrot- und Vollkornkrustenbrote. Auch ganze Nüsse werden geschnitten, anstatt durch das Brot gedrückt zu werden. "Die Schnittstärke lässt sich während des Schneidens in Echtzeit regulieren", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing Market and Technology. Für den schnellen Wechsel zwischen den gängigsten Schnittstärken stünden drei Speichertasten zur Verfügung. "Bei Gatterschneidemaschinen", so Steinhilber weiter, "ist man gezwungen, Öl zu verwenden. Leider ist Öl ein perfekter Nährboden für Bakterien. Übertragen sich die Keime auf das Brot, so beginnt es weit vor Ablaufdatum zu schimmeln". Die BS 38 schneidet ohne Öl und entzieht somit Schimmelpilzen und Co. den Nährboden.

Fleisch- und Knochensäge FK 23

Die Fleisch- und Knochensäge FK 23 ist geeignet, um in Fleischereien, Vorbereitungsräumen und Großküchen frisches und gefrorenes Fleisch, Beinscheiben und Röhrenknochen zu zerlegen und zu portionieren. Die offene und großflächige Form der Tischsäge erlaubt eine schnelle und einfache Reinigung. Das Band- und Radabstreifsystem ist leicht abnehmbar, das Sägeband mittels Drehhebel schnell zu entnehmen und wieder einzuspannen.

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

Die Einsatzgebiete des Steakers und Streifenschneiders "S 111 plus" sind so vielseitig wie die Schneideinsätze: Anwender benutzen den Streifenschneiderersatz S 021, um Salate aus Wurst-, Fleisch- und Käsestreifen vorzubereiten und Gyros, Gurken, Pilze, Obst oder Zwiebeln zu schneiden. Mit dem Mürbe-Einsatz S 011 können sie Bratenfleisch in Kurz-Bratfleisch aufbereiten. Die geschlossenen und glatten Flächen machen es möglich, den S111 plus schnell zu reinigen - dank breiter Stellfläche ist das Gerät zudem kippstabil.

Pressekontakt

Constancia Consulting

Herr Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

constancia-consulting.de
schroeder@constancia-consulting.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Seit 1866 bestimmt Bizerba den technologischen Wandel in der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik. Wir entwickeln Zukunft. Bizerba bietet alles aus einer Hand: Hard- und Software, Beratung, Finanzierung und Services. Global agierend und vor Ort präsent, sind wir in vielen

Bereichen markt- und technologieführender Lösungsanbieter.

Moderne Ladenwaagen mit multimedialen Datenbanken, Kassenslösungen und Checkoutwaagen, Warenwirtschafts- und Filialsteuerungssysteme, Schneide- und Fleischbearbeitungsmaschinen, Etiketten und Verbrauchsmaterialien, softwaregestützte Kontrollwaagen, Fremdkörperdetektoren, Etikettierungssysteme sowie Industriesoftware für Datenströme - vom Wareneingang bis zum Versand. Die hohe Bizerba Qualität ist dabei das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Die nächsten Ziele fest im Blick und immer einen Schritt voraus. Damit unsere Kunden schon heute vom Besten profitieren: Qualität made by Bizerba steht für technologischen Vorsprung.

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), Mendrisio (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

