



Neue Präzisionsbrotschneidemaschine für Bäckereien und Caterer

Bizerba präsentiert die Agiloline B 100 auf der IBA 2012, der internationalen Messe für Bäcker und Konditoren

Neues Klangbild: Geräuschreduktion für Kunden und Personal

Während der Produktentwicklung der Agiloline B 100 haben die Ingenieure neue Hard- und Software-komponenten eingebaut und die Messerdrehzahl optimiert. Sie sei nun nicht mehr konstant, erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing: "Wir alle kennen das vom manuellen Schneiden zuhause, wenn wir nach dem Anschneiden den Druck auf das Messer erhöhen und wieder senken, sobald das Brot fast durchgeschnitten ist. Vergleichbar arbeitet die Agiloline: Die Messerdrehzahl wird während des gesamten Schneidvorgangs variabel geregelt, um die optimale Schnittqualität zu gewährleisten." Die Maschine erziele dadurch bessere Schneidergebnisse und laufe auch wesentlich leiser. "Wir haben die Lautstärke um fünf Dezibel auf 71 dB gesenkt. Dadurch ergibt sich ein neues Klangbild, das für Kunden und Verkaufspersonal weniger beeinträchtigend ist."

Einfache Menüführung: Ideal auch für Aushilfskräfte und im SB-Bereich

Die Agiloline B 100 ist für nahezu alle Brotsorten geeignet. Der Messerdurchmesser beträgt 250 Millimeter, somit lassen sich Produkte mit einer maximalen Schneidgutgröße von 300 Millimetern Breite x 150 Millimetern Höhe schneiden. Aufgrund des sehr breiten Schneidgutschachts können sogar zwei oder gar drei Brote gleichzeitig geschnitten werden, was die Ausbringungsmenge erheblich erhöht. Die Maschine halbiert und viertelt Lang- und Rundbrote, kann aber auch Baguettes quer aufschneiden, schneidet warme und weiche Krusten ebenso gut wie dicke Schwarzbrot- und Vollkornkrusten und teilt selbst ganze Nüsse, anstatt sie durch das Brot zu drücken.

Die Agiloline B 100 ist bedienerfreundlich konzipiert, das Menü einfach aufgebaut: Zentrale Parameter lassen sich vordefinieren und Direktasten mit Piktogrammen zuweisen, so beispielsweise die Schnittstärke von 3 bis 30 Millimetern und die Geschwindigkeit von 60 bis 100 Hüben pro Minute. Somit findet sich auch ungeschultes Personal schnell zurecht. Sowohl die Schnittstärke als auch die Schnittgeschwindigkeit können mit nur einem Knopfdruck eingestellt oder verändert werden. "Dies macht die Agiloline B 100 deutlich flexibler als Gatterschneidemaschinen, die konstruktionsbedingt mit nur einer Schnittstärke schneiden", sagt Ralf Steinhilber. Darüber hinaus ließe sich die Maschine sogar im SB-Bereich einsetzen.

Ölfreies Schneiden: Brot bleibt länger haltbar

Das Messer der Agiloline B 100 braucht im Gegensatz zu Gatterschneidemaschinen kein Öl. Dies bringt einen großen hygienischen Vorteil, wie Steinhilber erklärt: "Öl ist ein perfekter Nährboden für Keime und Schimmelpilze. Die neue Generation unserer Maschine kann darauf verzichten, auf diese Weise wird das Brot nicht durch Öl belastet und bleibt länger haltbar."

Der Aufbau der Maschine folgt zudem strengen Richtlinien des Hygienic Designs und ermöglicht eine einfache Reinigung. Der Produktschacht besteht aus hygienischem Edelstahl und verhindert, dass sich Produktreste an versteckten Stellen ansammeln. Für den SB-Betrieb verfügt die Maschine zudem über eine abschließbare Krumenschubblade. Optional sind auch eine Eintühilfe und ein mobiler Aufstellbock erhältlich.

"Die neue Agiloline B 100 generiert Mehrwert an verschiedenen Stellen", sagt Steinhilber. "Endkunden können die Scheibendicke individuell wählen und profitieren von einer längeren Haltbarkeit des Brotes. Für Mitarbeiter ist die Maschine leicht und intuitiv zu bedienen und zu reinigen, und der Geschäftsinhaber kann sich sicher sein, dass in seinem Betrieb die lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuverlässig eingehalten werden." so Steinhilber.

Pressekontakt

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn
Auf dem Heidgen 27
53113 Bonn

constancia-consulting.de
sohn@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
Andreas.wegeleben@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, Kassenlösungen 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).