



Süffa 2012: Bizerba präsentiert den vollautomatischen Slicer Scaleroline A550

Erhöht den Profit: Grammgenaues Schneiden und Portionieren

Die Scaleroline A550 eignet sich für das automatische Schneiden, Fächern und Stapeln von nahezu allen Wurst- und Fleischsorten bis zu einer Breite von 210 Millimetern - auch für Produkte mit ungleichmäßiger Form. Ebenso geeignetes Obst und Gemüse lässt sich schneiden. Für Käse gibt es sogar ein spezielles Messer mit Hohlkehle. Zu den Anwendern zählen Metzgereien, die in Vorbereitungsräumen für mehrere Filialen Produkte schneiden und verpacken sowie Caterer und Großküchen mit einem Durchsatz von mehreren tausend Gerichten pro Tag. Sie alle bedienen die Maschine über ein farbiges LCD-Touchscreen: Hier lassen sich im Menu alle Parameter festlegen - beispielsweise die Anzahl der Scheiben und Portionen, die Schnittstärke und das Zielgewicht.

Die Einzelscheibenverwiegung - neues Feature, z.B. für Steaks, Fleischkäse und Käseblöcke

Bizerba hat die Wiegefunktion nochmals verbessert, so dass sich nun nicht nur Portionen, sondern sogar Einzelscheiben bis 300 Gramm direkt nach dem Schneiden wiegen lassen. "Bislang wog die Schneidemaschine lediglich Portionen, die aus mehreren Scheiben bestehen, und variierte die Schnittstärke der übrigen Scheiben, um das Zielgewicht der Portion genau zu erreichen", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing bei Bizerba. "Aufgrund steigender Kundennachfragen haben wir die Funktionalität der A550 erweitert. Sie kann jetzt auch Einzelscheiben, bei denen eine Portion aus einer einzelnen Scheibe besteht, im Durchlaufbetrieb wiegen."

Eine Software justiert direkt nach der ersten Scheibe die Schnittstärke, so dass der Anwender bei jeder Charge durchschnittlich 15 Prozent Give-Away spart. Steinhilber: "Das Kundenfeedback hat uns gezeigt, dass sich die Investition in die Schneidemaschine innerhalb eines Jahres amortisiert."

Bemerkenswert ist auch die Zeitersparnis, die Anwender erreichen: "Einige unserer Kunden produzieren beispielsweise Packungen mit verschiedenen Wurstsorten. Sie setzen gleich mehrere Maschinen ein. Diese werden für die Sorte dauerhaft konfiguriert und mit dem passenden Messer ausgestattet", sagt Steinhilber weiter. Die Transportbänder der Schneidemaschinen laufen dann an der Verpackungsmaschine zusammen.

Platzersparnis: Maschine schneidet direkt auf die Waage

Die Maschine ist so konzipiert, dass sie selbst in engen Räumen Platz findet. Steinhilber: "Die geschnittene Scheibe fällt direkt auf das Ablageband und wird dort gewogen. Bei vielen Maschinen des Wettbewerbs ist ein Förderband notwendig, um die Scheibe zur Waage zu transportieren - und dieser nachgelagerte Zwischenschritt nimmt natürlich deutlich mehr Platz in Anspruch."

Die Scaleroline A550 ist über zwei Meter lang, allerdings nur 80 Zentimeter breit. Sie lässt sich auf Rädern bequem durch jede Tür schieben. Das ist besonders praktisch für diejenigen Lebensmittelverarbeiter, die die Maschine zur Reinigung in ihren Nassraum schieben möchten. Sie können dort das Edelstahlgehäuse mit Fließwasser reinigen und viele Teile für die Hochdruckreinigung abnehmen. Zum Schleifen lässt sich ein separater Apparat aufbringen. Steinhilber: "Der Besitzer muss das Messer nicht demontieren, das spart Zeit und macht das Schärfen sicherer."

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

Bizerba bietet ihren Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe "Gewicht". Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten schneiden, verarbeiten, wiegen, kassieren, prüfen, kommissionieren und auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

Seit 1866 gestaltet Bizerba maßgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 140 Ländern präsent. Der Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 3.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, China, Mexiko sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

Anlage: Bild

