



Süffa 2012: Bizerba präsentiert Verarbeitungsmaschinen für die Fleischwirtschaft *Sicherheit dank Hygienic Design*

Hygienic Design stärkt die Kundenbindung

"Bizerba folgt bei der Konstruktion der Fleischverarbeitungsmaschinen den Richtlinien des Hygienic Designs", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing. "Das Maschinengehäuse des Validoline Vertikalschneiders ist einteilig, die Seitenränder leicht erhöht. Flüssigkeiten tropfen nicht auf Theke oder Fußboden, sondern laufen über eine Abflusssrinne an der Anschlagplatte ab." Abstreifer, Resthalter, Messerabdeckung und Schleifapparat lassen sich mit wenigen Handgriffen abnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Die Oberflächenveredelung Ceraclean lässt sich dank guter Antihaf- und Gleiteigenschaften rückstandslos von fettigen und anhaftenden Rückständen befreien. "Daraus resultiert eine sichtbare Sauberkeit, die auch dazu beiträgt, die Kundenbindung zu stärken."

Auch die Fleischwölfe der Generation Carneoline lassen sich schnell zur Reinigung zerlegen, der Wolfeinsatz mit wenigen Handgriffen herausnehmen. Die einteilige Einfüllschale ist nahtlos mit dem Schneckengehäuse zusammengeschweißt. Das ermöglicht eine rückstandslose Säuberung, die der Schimmelbildung vorbeugt. Steinhilber: "Die Anwender minimieren somit die Gefahr einer Kontamination im Sinne der Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)." Das gilt auch für die Fleisch- und Knochensägen: Sägetisch und Motorgehäuse bestehen aus robustem Edelstahl, sind kantenfrei, ohne Zwischenräume verbunden und hygienisch zu reinigen - mit Dampfstrahlgeräten und speziellen Bizerba Reinigungsmitteln. Bei den Sägerädern wurde bewusst auf Speichen verzichtet, sie bestehen aus massivem Material und lassen sich gründlich und schnell putzen.

Kompakte Schneidemaschinen der Validoline Familie

Der manuelle Vertikalschneider Validoline VSC 220 schneidet Fleisch und Wurst, Brot und Käse mit einem maximalen Durchmesser von 150 Millimetern. Durch die kleinste Aufstellfläche aller Bizerba Schneidemaschinen ist sie prädestiniert für den professionellen Einsatz in kleinen Restaurants, Kantinen, Mensen, Bistros, in der Hotellerie, der Gastronomie und im Catering - wo auch immer eine kleine aber leistungsfähige Schneidemaschine benötigt wird. Die Variante VSC 280 schneidet Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 195 Millimetern und kommt erfolgreich in Großküchen und im Thekenbereich vieler Händler zum Einsatz. Sie verfügt über eine intelligente, stromsparende Motorsteuerung: "Der Motor stellt seine Leistung automatisch auf den Widerstand des Schneidguts ein und erhöht sie nur dann, wenn es notwendig ist - etwa, wenn es geräucherten Schinken zu schneiden gilt", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing. "Durch diese bedarfsorientierte Schnittleistung spart der Kunde Stromkosten."

Erhöht den Profit durch grammgenaues Schneiden: der vollautomatische Slicer Scaleroline A550

Bizerba präsentiert die Weiterentwicklung der wiegenden Schneidemaschine A510: Die vollautomatische Scaleroline A550. Durch unmittelbares Wiegen nach dem Schneiden können industrielle Lebensmittelverarbeiter das Give-Away um bis zu 15 Prozent reduzieren, so dass sich die Maschine innerhalb eines Jahres refinanziert. 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. 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. Steinhilber: "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." Die Maschine ist so konzipiert, dass sie selbst in engen Räumen Platz findet. Sie ist über zwei Meter lang, allerdings nur 80 Zentimeter breit, lässt sich somit bequem durch jede Tür schieben.

Ohne Stopfer in bester Qualität wölfen

In Zeiten steigenden Konkurrenzdrucks stehen Lebensmittelhändler vor der Herausforderung, ihre Produkte bestmöglich zu verarbeiten, denn Verbraucher erwarten Perfektion. Bizerba hat die Fleischwölfe der Generation Carneoline konstruiert, die im täglichen Dauerbetrieb in bester Qualität nahezu alle Fleischsorten in roher, gekochter und geräucherter Form wölfen. Ebenso durchwachsenes Fleisch - heiß und kalt -, Speck, Innereien und Schwarten. Steinhilber: "Die Maschinen zerkleinern das Fleisch, anstatt es zu quetschen. Es klebt nicht zusammen und gewinnt ein lockeres Volumen. Durch die erhöhte Sauerstoffanreicherung behält es länger die natürlich rote Farbe." Die Ausführung FW-N 22/82 FW ist geeignet, um bis zu 350 Kilogramm Fleisch pro Stunde zu zerkleinern, und kommt in Metzgereien und im Lebensmittelhandel zum Einsatz. Größere Fleischereibetriebe und Filialisten nutzen die Variante FW-N 32/98, mit der sie bis zu 1.100 Kilogramm pro Stunde wölfen können. "Die Schnecke transportiert das Fleisch automatisch aus der Einfüllöffnung ins Gerät, wodurch sich in kurzer Zeit und ohne Stopfer große Mengen verarbeiten lassen", sagt Steinhilber.

Fleisch- und Knochensägen zum Tranchieren und Zerlegen

Die Fleisch- und Knochensägen aus der Familie Carneoline schneiden Geflügel, Fisch sowie frisches, gefrorenes oder geräuchertes Fleisch mit Bein- oder Röhrenknochen. Es existieren zwei Ausführungen: Die FK 23 ist ein kompaktes Tischgerät für den Laden- und Küchenbereich; bei der Variante FK 32 handelt es sich um ein Standgerät für das Handwerk, Großküchen und die Fleischwarenindustrie. Steinhilber: "Der Benutzer kann Säge- und Messerbänder für unterschiedliche Anwendungen einsetzen. Der Wechsel der verschiedenen Sägebänder lässt sich mittels einer innovativen Spannungsvorrichtung, basierend auf einer Gasdruckfeder, sehr komfortabel innerhalb kürzester Zeit durchführen. Die gesamte Konstruktion ermöglicht eine optimale Reinigbarkeit: Sägetisch und Motorgehäuse bestehen aus robustem Edelstahl, sind kantenfrei, ohne Zwischenräume verbunden und hygienisch zu säubern - mit Dampfstrahlgeräten und Bizerba Reinigungsmitteln."

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.