



Fleisch- und Knochensägen für den täglichen Dauerbetrieb

Bizerba präsentiert die Carneoline FK 23/FK 32 zum Tranchieren und Zerlegen

"Kunden wünschen eine Säge, die allen Belastungen des Alltags standhält und das gesamte Produktspektrum flexibel verarbeitet. Auch die Reinigbarkeit spielt eine große Rolle", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing. Zudem steigt die Nachfrage nach Geräten, die nicht seitenverkehrt gebaut sind. "Im Vergleich zu vielen traditionellen Maschinen bedient der Anwender den Materialdrücker der FK mit der linken Hand. Mit der rechten schiebt er das Produkt nach. Rechtshändern kommt diese ergonomische Bauweise entgegen, sie erreichen bessere Schneideergebnisse."

Die Fleisch- und Knochensägen können im täglichen Dauerbetrieb Fleisch, Geflügel und Fisch in Scheiben schneiden. Sie existieren in zwei Ausführungen: Die FK 23 ist ein kompaktes Tischgerät für den Laden- sowie Küchenbereich. Bei der Variante FK 32 handelt es sich um ein Standgerät für das Handwerk, Großküchen und die Fleischwarenindustrie. Man kann die FK 32 auch in fahrbarer Ausführung bestellen und damit bequem in die Reinigungszone rollen.

Schnell zu wechseln: für jede Alltagssituation das passende Sägeband

Der Anwender kann verschiedene Säge- und Messerbänder für unterschiedliche Anwendungen einsetzen. Der Wechsel der verschiedenen Sägebänder lässt sich mittels einer innovativen Spannvorrichtung, basierend auf einer Gasdruckfeder, sehr komfortabel innerhalb kürzester Zeit durchführen. So lassen sich Blatt- und Radabstreifer automatisch anheben und absenken. Ein aufwendiges Einfädeln des Sägebandes zwischen die einzelnen Abstreifer ist nicht notwendig. Eine mühelose und verletzungsfreie Montage ist damit garantiert.

Hygiene und Sicherheit

Sägetisch und Motorgehäuse bestehen aus robustem Edelstahl, sind kantenfrei, ohne Zwischenräume verbunden und hygienisch zu reinigen, beispielsweise mit Dampfstrahlgeräten und speziellen Bizerba Reinigern. Bei den Sägerädern wurde bewusst auf Speichen verzichtet. Da sie aus Vollmaterial hergestellt sind, lassen sich gründlich und schnell reinigen. Das obere Rad ist mit wenigen Handgriffen abnehmbar. Im Inneren der Maschine ist ein Behälter angebracht, in dem sich die Sägespäne sammeln. Auch er lässt sich schnell entleeren und säubern. An die Sicherheit ist ebenfalls gedacht: Eine Motorbremse sorgt im Notfall für sofortigen Stillstand, eine Sperre verhindert, dass die Maschine ungewollt anläuft.

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

